

# Étude de cas de récupération des matières organiques dans une industrie, commerce ou institution

## Traiteur Avec Plaisirs



1- Portrait de l'organisation	
Secteur d'activité	Services traiteur
Lieu	2, rue de la Commune Ouest, Montréal (Québec)

2- Historique du projet	
Projet pilote	Aucun
Projet définitif	Depuis 2007, les cuisines des traiteurs Agnus dei et Avec plaisirs profitent de la collecte des matières organiques offerte par la Société du Vieux-Port de Montréal.
Grandes étapes	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2007 - Implantation de la collecte</li><li>• 2013 - Optimisation des procédures :<ul style="list-style-type: none"><li>-Nouvelle formation des responsables de cuisine</li><li>-Nouveaux contenants de collecte</li><li>-Révision de la signalisation</li></ul></li></ul>

3- Quantité et types de résidus	
Matières organiques générées	En 2007, on estimait la quantité de matières organiques générées à 35 t par an.
Matières organiques récupérées	<u>Tonnage récupéré</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le tonnage collecté par les seules cuisines du traiteur Avec plaisirs n'est pas disponible. Cependant, il s'agit d'un des plus gros générateurs des locaux du Vieux-Port.</li></ul> <u>Type de matières récupérées</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Résidus de préparation d'aliments (cuisine)</li></ul>
Lieux de collecte	Dans les cuisines

4- Traitement	
Mode de traitement	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compostage externe</li><li>• Lieu de compostage en Montérégie</li></ul>
Autres options non retenues	Sans objet



## 5- Fonctionnement de la collecte

<b>Étapes de collecte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des contenants pour les déchets, pour le recyclage et pour le compostage se trouvent dans chaque poste de travail. Par exemple, des petits bols de type cul-de-poule sont utilisés par les cuisiniers puis sont vidés dans des bacs de 120 l près des zones de travail. Des sacs compostables sont employés pour assurer la propreté des bacs de récupération.</li> <li>Les bacs ont deux avantages. Leur capacité de seulement 120 l évite qu'ils contiennent trop de matières, et leurs roues permettent de les faire rouler jusqu'à la salle des déchets. De là, les matières sont transvidées dans des bacs de 240 l pour leur collecte.</li> </ul>
<b>Fréquence de collecte</b>	Trois fois par semaine pour les matières compostables et recyclables et les déchets ultimes
<b>Type de collecteur</b>	Privé
<b>Responsabilités du collecteur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le contrat est géré par la Société du Vieux-Port de Montréal, c'est donc une formule clé en main pour le traiteur.</li> <li>Sont inclus les contenants de récupération, la collecte et le transport, le traitement ainsi qu'un rapport mensuel sur les matières résiduelles collectées.</li> </ul>
<b>Emplacement des équipements</b>	Les bacs de 240 l pour la récupération des résidus alimentaires sont situés dans la salle commune des déchets, accessible à tous les concessionnaires de l'endroit.
<b>Ressources humaines</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seuls les employés ont accès au point de dépôt des matières.</li> <li>Aucun employé en particulier n'est attitré aux activités de collecte des matières organiques. Chaque employé de la cuisine est responsable de bien trier et gérer ses propres matières résiduelles. Les matières organiques sont gérées au même titre que les autres matières résiduelles.</li> </ul>

## 6- Communication

<b>Formation des employés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formation des responsables de la cuisine</li> <li>Signalisation sur les contenants avec les pictogrammes de RECYC-QUÉBEC</li> <li>Affichage, sur les murs, d'information sur les matières recyclables et compostables</li> </ul>
<b>Communications externes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avec plaisir a reçu plusieurs distinctions pour son engagement : <ul style="list-style-type: none"> <li>-Prix de l'entreprise citoyenne 2008 (magazine <i>L'Actualité</i>)</li> <li>-Prix Best Achievement 2008 (Entrepreneurs' Organization)</li> <li>-Prix Coup de cœur 2008 (Conseil régional en environnement de Montréal)</li> <li>-Modèle d'excellence 2010 (SAJE Accompagnateur d'entrepreneurs)</li> </ul> </li> </ul>

## 7- Investissement

<b>Équipement de la collecte</b>	Investissement dans des contenants de récupération pour chaque îlot à trois voies
<b>Collecte et traitement</b>	Information non disponible (aspect inclus dans le contrat de location)
<b>Frais de gestion</b>	Information non disponible
<b>Bilan financier</b>	Information non disponible



## 8- Résultats

<b>Contamination</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Bien qu'il n'y ait pas eu d'audit, le tri semble très bon dans les cuisines.</li><li>· Plusieurs employés travaillent depuis longtemps chez le traiteur et ont donc bien intégré les pratiques de tri.</li></ul>
<b>Taux de récupération des matières organiques</b>	Le suivi de la progression n'est malheureusement pas disponible parce que la collecte est commune à un ensemble d'industries, commerces et institutions (ICI), mais le traiteur voit que le système en place fonctionne bien dans sa cuisine.

### Détail des activités de l'entreprise

Avec plaisirs se spécialise depuis plus de 10 ans dans le service de cocktails et de repas d'affaires au bureau. Le traiteur propose des produits frais, délicieux et santé ainsi que des solutions pour faciliter la vie de ses clients tout en régaland leurs invités. La gamme de repas du menu comprend des buffets chauds ou froids, des boîtes à lunch, des cocktails, des déjeuners et bien plus. Avec plaisirs est membre de l'Association des traiteurs professionnels du Québec et de l'International Caterers Association.

### Motivation à mettre en place la collecte

Entreprise engagée, Avec plaisirs s'implique dans le développement communautaire et social. Avec plaisirs participe au projet pilote en développement durable BNQ 21 000 du Bureau de normalisation du Québec, est attesté ICI ON RECYCLE! niveau 2 - Mise en œuvre par RECYC-QUÉBEC et soutient régulièrement plus de 10 organismes et activités de bienfaisance. Il est possible pour les clients d'apporter leur contribution en demandant que les surplus de nourriture d'une réception soient acheminés à l'Accueil Bonneau par les livreurs du service traiteur. Du côté des emballages, Avec plaisirs favorise une bonne gestion des matières résiduelles par ses clients en offrant un plateau, des ustensiles et des contenants 100 % compostables, une boîte à lunch recyclable (fabriquée à partir de carton recyclé à 100 %) et un sac à lunch recyclable. Avec plaisirs agit donc sur plusieurs plans pour que ses matières résiduelles soient bien gérées.

### Facteurs de réussite et défis liés au projet

#### Facteurs de réussite

Le service de collecte des matières organiques est offert dans des locaux loués, ce qui a facilité l'implantation. La fréquence de la collecte et la sensibilisation des employés sont la clé du succès. Un taux élevé de rétention des employés aide aussi à un bon fonctionnement à long terme.

#### Défis

De nouveaux ateliers de sensibilisation pour tous les employés pourraient contribuer à améliorer le programme.

#### Prochaines étapes ou autres projets

La demande de la clientèle pour la collecte des matières organiques dans les réceptions pousse le traiteur à explorer cette option pour l'avenir.

#### Référence

AVEC PLAISIRS. *Engagement*, [En ligne], 2014. [<http://www.avecplaisirs.com/fr/Engagement>] (Consulté le 17 décembre 2014).

#### Répondant : Benoit Delage

Consultant

Téléphone : 514 692-1273

Courriel : Benoit.Delage@agnusdei.ca





Figure 1 : Les cuisiniers sont responsables de la bonne gestion des matières organiques à leur poste de travail. Une fois leur travail de préparation effectué, les résidus sont transférés vers des bacs de collecte de 120 l munis d'une doublure certifiée compostable. (Photos : Louise Hénault-Ethier)



Figure 2 : Tout dans l'emballage des repas de type boîte à lunch est fait de matières compostables, depuis la boîte de carton jusqu'aux ustensiles. (Photos : Louise Hénault-Ethier)



Figure 3 : Les doublures certifiées compostables assurent la propreté des bacs de collecte de 120 l et facilitent le transfert vers les bacs de collecte. (Photo : Louise Hénault-Ethier)





Figure 4 : Un soin particulier est porté au choix des emballages alimentaires. On favorise les matières recyclées et compostables. Les salades sont servies dans des bols carrés faits en fibre de bambou. Les clients gèrent eux-mêmes les matières résiduelles lors des réceptions et choisissent la voie de gestion de ces matières : le compostage ou la poubelle. (Photos : Louise Hénault-Ethier)

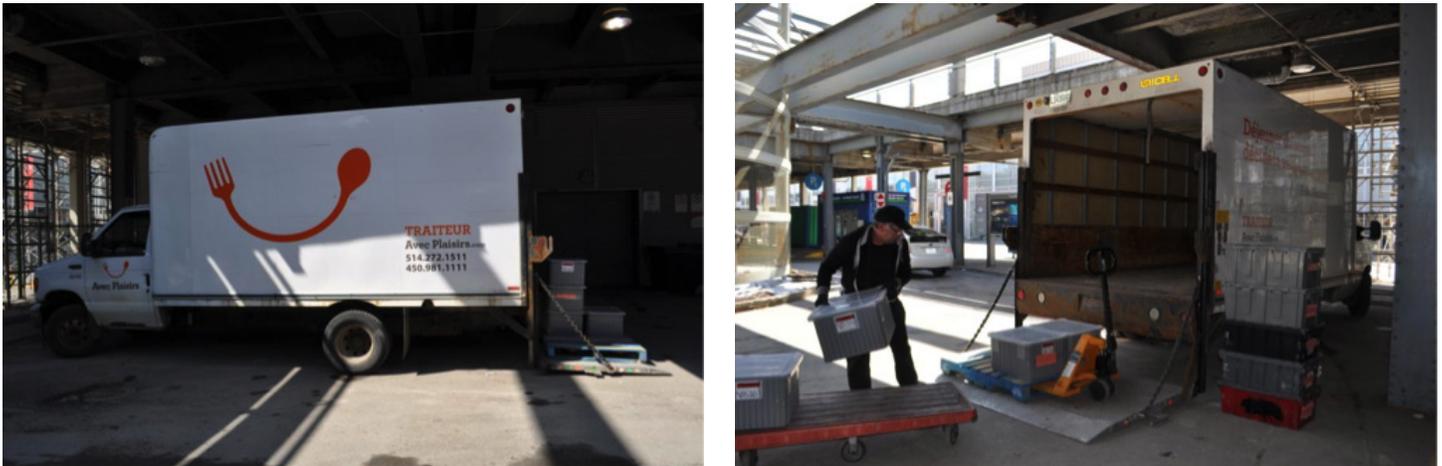


Figure 5 : Le travail du traiteur comprend la livraison aux clients. On pense mettre au point un système de récupération des matières organiques générées lors des réceptions pour maximiser leur mise en valeur. (Photos : Louise Hénault-Ethier)

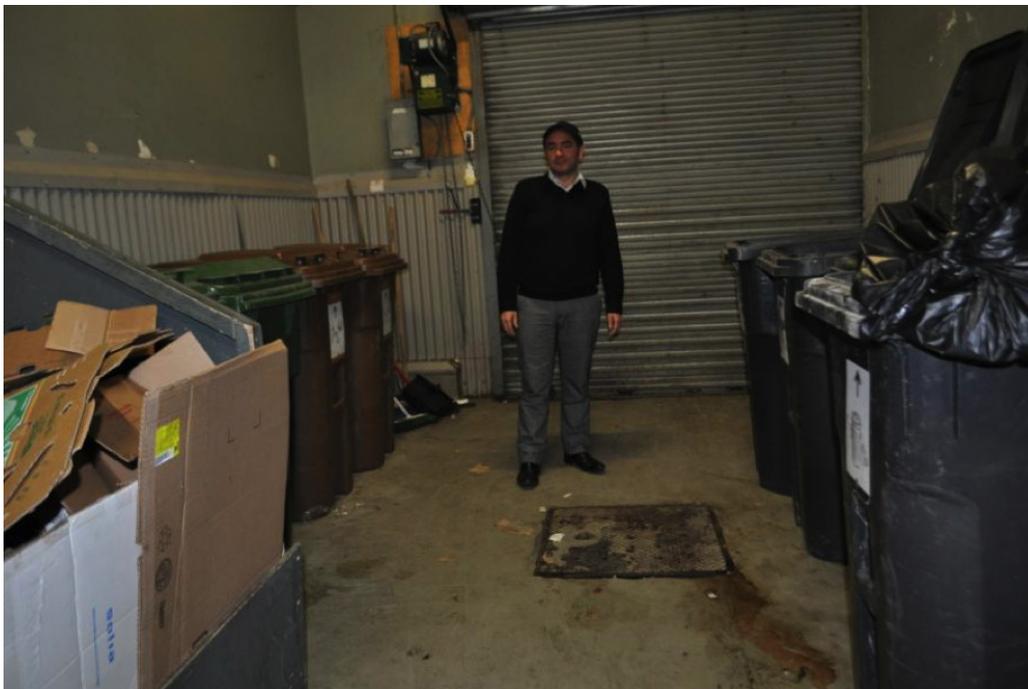


Figure 6 : M. Stéphane Louet présente le lieu où toutes les matières résiduelles sont acheminées : la salle des déchets. Le carton aplati est déposé dans un bac gris; le plastique, le verre et le métal, dans un bac vert de 240 l. La récupération des matières organiques se fait dans des bacs bruns de 240 l. Finalement, les déchets destinés à l'enfouissement sont collectés dans des bacs roulants noirs. (Photo : Louise Hénault-Ethier)

RECHERCHE ET SYNTHÈSE PAR MADAME LOUISE HÉNULT-ÉTHIER - 2014

