Fiche expérience **DÉCHETS**

VALORISATION DES HUILES ALIMENTAIRES DES PROFESSIONNELS DE BEAUNE

Territoire concerné : Beaune

Maîtrise d'ouvrage : Chambre de Commerce et d'Industrie de Beaune

Début du projet : novembre 2010

Présentation de l'opération

CONTEXTE

La ville de Beaune était confrontée à des problèmes de rejets d'huiles alimentaires usagées occasionnant le colmatage des réseaux d'assainissement et perturbant la collecte des ordures ménagères par la présence de bidons d'huiles usagées. Ces déchets sont produits par les professionnels de la restauration et des métiers de bouche très présents au centre-ville du fait de la forte affluence touristique. Le règlement sanitaire départemental interdit ce type de rejet dans le réseau d'assainissement et dans les ordures ménagères. En 2006, la ville de Beaune s'est donc rapprochée de la Chambre de Commerce et de l'Industrie de Beaune (CCI) pour communiquer plus aisément sur ces problèmes auprès des professionnels. Afin de mieux accompagner ces derniers, la CCI a proposé la mise en place d'un dispositif « clé en main » pour l'élimination de leurs huiles alimentaires.

DESCRIPTION

Suite au constat de non respect des règles sanitaires par les professionnels de la restauration de Beaune et avec la volonté de la CCI de Beaune de proposer un service simple, efficace et peu coûteux de collecte des huiles alimentaires, une collecte en porte-à-porte est organisée sur la ville de Beaune depuis fin 2006.

Les restaurateurs qui souhaitent adhérer à ce service doivent signer une charte d'adhésion auprès de la CCI de Beaune. Cette charte permet de formaliser leur engagement et de les responsabiliser vis-à-vis de la gestion de leurs huiles alimentaires.

Les huiles sont collectées grâce à des fûts de 60 ou 120 litres préalablement distribués par la société prestataire. L'enlèvement se fait à la demande préalable du restaurateur auprès du prestataire par un simple appel téléphonique. Les huiles ainsi collectées par le prestataire sont valorisées sous forme de biocarburants.

A ce jour, 24 restaurateurs ont adhéré au service, sur les 140 restaurateurs et professionnels des métiers de bouche présents dans le centre-ville de Beaune.

Caractéristiques de la gestion des déchets

- Nombre de déchèteries sur le territoire : 2
- Caractéristique : n'accueillent pas les huiles alimentaires usagées des professionnels
- Localisation du site de traitement : ISDND (Installation de Stockage des Déchets Non Dangereux) de Vic de Chassenay

alterre bourgogne
Agence pour l'environnement et le développement soutenable

Matériel, fournisseurs et prestataires

Collecte des huiles alimentaires :

Société POINT
771, chemin de la Gare
01 440 VIRIAT

Mise en œuvre de l'opération

GRANDES ÉTAPES

- Dans un premier temps, la Ville de Beaune et la CCI ont conjointement envoyé des courriers aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche rappelant l'interdiction par le règlement sanitaire départemental du rejet des huiles alimentaires dans les canalisations ou dans les ordures ménagères.
- La CCI a examiné les modalités possibles de mise en place d'une solution pour l'élimination des huiles des professionnels. Elle a notamment pris contact avec la CCI de Thiers (Puy-de-Dôme) qui avait déjà organisé une collecte en porte-à-porte des huiles alimentaires pour les restaurateurs.
- La CCI, la Ville de Beaune et le SIVOM du Pays Beaunois (responsable de la collecte des déchets sur le territoire) ont signé, le 30 octobre 2006, une convention tripartite pour lancer le projet d'une collecte des huiles alimentaires auprès des professionnels de la restauration et des métiers de bouche.
- Une réunion d'information et de sensibilisation des professionnels a été organisée fin 2006 à destination de tous les restaurateurs et des professionnels des métiers de bouche (représentant environ 400 invitations).
- Une plaquette d'information sur les modalités du service a été adressée à tous les professionnels concernés.

Des contenants de différentes capacités fournis par le prestataire

RESSOURCES

Moyens humains et financiers

- Une personne est responsable du projet à la CCI.
- Le projet est totalement financé par les restaurateurs qui payent 0,25€ HT / litre d'huile enlevée.

Éléments de bilan

BILAN ENVIRONNEMENTAL

- Environ 13 tonnes d'huiles collectées en moyenne par an depuis le début du projet.
- Disparition des bidons d'huiles usagées dans la collecte des ordures ménagères.
- Faible amélioration en ce qui concerne les matières graisseuses reçues à la station d'épuration.
- Valorisation de l'huile en biocarburants. Les huiles collectées sont acheminées à l'usine de traitement de Corbas (69). Pour 1 tonne collectée, 2/3 sont recyclées et intégrées à la production de gazole ; 1/3 sont incinérées en cimenterie.

« *Depuis le début du projet, nous avons constaté moins de problèmes au niveau de la collecte des ordures ménagères. En effet, avant ce projet, des bidons d'huiles alimentaires usagées étaient dissimulés dans les OMR. Lors de la compression, les bidons éclataient et occasionnaient des éclaboussures sur les ripeurs et des écoulements sur la chaussée. Il est aussi arrivé de retrouver des bidons dans le tri sélectif, qui souillaient alors les autres déchets et les rendaient impropres au recyclage.* »

Aurélie SAULCY, chargée de mission déchets, communauté d'agglomération de Beaune Côte et Sud

BILAN SOCIAL

- Lien créé entre les professionnels, la collectivité et la CCI autour d'un projet commun.

BILAN ECONOMIQUE

- Le coût de ce service est entièrement porté par les adhérents. Il revient en moyenne à 180€ par an et par adhérent sur la base d'un gisement mensuel moyen de 50 litres à traiter.
- Ce service permet à la collectivité de réaliser des économies pour l'entretien des réseaux d'évacuation des eaux usées, ainsi que pour les dégâts occasionnés par les bidons d'huiles éclatés lors de la collecte des déchets recyclables.

« *Depuis la mise en place de la collecte des huiles alimentaires, les interventions pour nettoyer les canalisations du réseau d'assainissement du centre-ville sont moins fréquentes. On peut toutefois difficilement mesurer l'impact de ce projet sur la station d'épuration qui traite les eaux usées de plusieurs secteurs, la collecte des huiles étant encore trop peu étendue pour y voir une réelle amélioration.* »

Muriel LEDUC, responsable de l'assainissement collectif, communauté d'agglomération de Beaune Côte et Sud

Contact

Maîtrise d'ouvrage :

CCI de Beaune
Eric MONOD
2, rue du Tribunal-BP 89
21203 BEAUNE
Tél.: 03 80 26 39 58
Courriel : e.monod@beaune.cci.fr

Le succès de ce projet dépend de son adaptabilité aux besoins des professionnels. Il faut un certain confort de service : pratique, peu coûteux, et surtout qui leur fasse gagner du temps.

Enseignements

FACTEURS DE RÉUSSITE

- Volonté de proposer un service qui réponde aux attentes des professionnels.
- Service pratique et peu contraignant (gain de temps par rapport à un déplacement en déchèterie).
- Existence d'une redevance spéciale au volume qui décourage les restaurateurs de déposer les huiles alimentaires dans les ordures ménagères et les incite à trouver des solutions plus économiques pour leur élimination.

« Avant, nous n'avions pas vraiment de solution pour l'élimination de nos huiles usagées qui pouvaient finir dans les ordures ménagères. Quand la CCI m'a proposé ce service, j'ai tout de suite adhéré au projet. Le service fonctionne très bien, il nous permet de faire un geste pour l'environnement, car les huiles sont recyclées. Mais il offre surtout un confort professionnel, en nous facilitant un peu le travail. »

M. Thierry BROIN, Propriétaire du restaurant Piqu'bœuf, à Beaune

DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

- Mobilisation limitée des restaurateurs qui ne considèrent pas l'huile comme un déchet et ne se représentent pas les dégâts qu'elle peut occasionner sur les réseaux de traitement des eaux usées et dans les tournées de collecte des déchets ménagers (lors de la réunion de lancement du projet, seule une dizaine de professionnels se sont déplacés).
- Réticence des professionnels par rapport à la place nécessaire au stockage des fûts.
- Communication insuffisante sur le projet. Seuls quelques articles de presse et diffusion de la plaquette d'information auprès des professionnels.

ELÉMENT(S) DE REPRODUCTIBILITÉ ET/OU DE TRANSFÉRABILITÉ

- Ce projet est reconductible à tout territoire avec une forte concentration d'infrastructures touristiques.

Perspectives

- Cette opération restée un peu en sommeil depuis le début de sa mise en place, va être redynamisée en 2010. Une enquête en porte-à-porte auprès des professionnels va être menée pour les sensibiliser et les informer dans le but d'obtenir des adhérents supplémentaires et notamment les professionnels des métiers de bouche, jusque-là très peu impliqués dans cette action.
- Un élargissement de l'opération va aussi être mené à l'arrondissement de Beaune afin de couvrir la plupart des sites de grosse production (sites touristiques).
- Un plan de communication plus large va être lancé : la mise en place d'autocollants sur les devantures des restaurateurs adhérents permettra notamment de valoriser leur action.

ALTERRE BOURGOGNE
9 bd Rembrandt
21000 DIJON
Tél. : 03 80 68 44 30
Fax : 03 80 68 44 31
www.alterre-bourgogne.fr