

Environnement | Réduire l'impact carbone des hypermarchés, c'est possible. Exemple sur l'île d'Oléron



« Être à zéro déchet en supermarché, c'est impossible, mais on peut tendre vers ». Tel est le leitmotiv du directeur de l'Intermarché de Dolus-d'Oléron, Florian Horru, depuis qu'il a repris la direction du magasin il y a quatre ans. Il a commencé à réfléchir à des solutions à partir de 2018, qui l'ont amené de l'usage du vrac au compostage de ses déchets biodégradables aujourd'hui, à travers un dispositif innovant. Son objectif : limiter le plus possible l'impact de son activité sur l'environnement.

« En 2018, j'ai commencé par mettre des boîtes hermétiques réutilisables à disposition pour le rayon viande à la découpe, afin que le client revienne avec et évite ainsi de jeter de nombreux contenants », raconte-t-il. Le dispositif n'est pas sans contrainte. « Certes, il faut refaire la tare sur la balance à chaque nouveau client, on perd quelques secondes à chaque fois, mais je pense qu'à l'échelle du coût environnemental, le jeu en vaut la chandelle », assure-t-il. Le jeune homme a ensuite progressivement remplacé les sacs en plastiques jetables par des sacs biodégradables en matière végétale et des cabas en toile de jute, anticipant l'obligation gouvernementale.

Étendre l'usage du vrac

Alors que le vrac était déjà présent en magasin sur de l'alimentaire sec, il a poussé le concept un peu plus loin en proposant de l'eau en vrac. « C'est de l'eau du réseau d'eau potable, osmosée, c'est-à-dire filtrée deux fois, qui donne un taux final de résidus secs à 16 mg/litre, ce qui est inférieur à la plupart des taux présents dans les bouteilles d'eau minérale », assure-t-il. Le client se sert seul à une pompe qui ressemble à une tireuse à bière, en choisissant entre de l'eau plate ou de l'eau gazeuse. Comme pour le rayon boucherie, il peut acheter une bouteille en verre ou en plastique dur, et revenir avec par la suite. « Parfois, j'entends des critiques sur ce choix des bouteilles en PET. Mais à partir du moment où on les réutilise d'une fois sur l'autre et qu'on prolonge leur durée de vie, c'est nettement moins polluant qu'une bouteille en plastique jetable ou même de recycler une bouteille en verre », explique le jeune dirigeant. Selon une étude de l'Ademe réalisée en 2010, le verre consigné et réemployé permettrait de faire baisser son impact carbone de 80% par rapport à une bouteille à usage unique, à l'échelle de sa durée de vie.

De l'eau, Florian Horru a étendu la pratique du vrac à toutes formes de liquides : huiles, vinaigres mais aussi les

liquides ménagers comme la lessive. Puis il est venu au café, en grains ou moulu sur place, et à la pâte à tartiner. Pour cette dernière, il faut bosser un peu : choisir entre la recette cacahouètes-chocolat, chocolat-amandes ou noisettes-chocolat. Puis sélectionner une des trois textures souhaitées, avec des morceaux, granuleuse ou lisse. La machine broie, mélange et régurgite le tout devant le client, qui n'a plus qu'à refermer son pot. Si les fans de la célèbre pâte à tartiner italienne ne se sont pas forcément laissés convaincre, les trois recettes proposées par l'hypermarché dolusien ont trouvé leurs aficionados.

Anticiper la redevance incitative sur les déchets

En parallèle, le dirigeant de l'hypermarché a mis en place des bacs à la sortie du magasin pour récupérer les suremballages des produits – cartons ou films plastiques. « Les consommateurs le savent peu, mais c'est une obligation des grandes et moyennes surfaces. En proposant ce service, on a voulu également anticiper l'arrivée de la redevance incitative prévue en 2023 sur l'île d'Oléron. Comme ça, c'est bon pour la planète, mais aussi pour le porte-monnaie de nos clients », estime Florian Horru. Mieux, les clients sont récompensés pour leur geste avec un bon d'achat de 0,1 € par bouteille rapportée. Ces déchets destinés au bac jaune sont ensuite récupérés par la communauté de communes, qui possède son propre réseau de recyclage. « Pour la collectivité, la revente des cartons, plastiques et canettes est une source de revenus. Pour moi, il n'était pas question de venir leur faire concurrence sur ce point », explique le dirigeant, qui s'est également inquiété de la revalorisation de ses cartons de livraison arrivant sur palettes. Depuis début 2021, une entreprise pictocharentaise les lui reprend pour en faire un composant de litières pour chat... Que Florian Horru revend en vrac dans son supermarché. « Ainsi, la boucle est bouclée », se réjouit-il.



Des litières pour chat faites à partir de déchets de cartons

Le dernier né de sa démarche éco-responsable est un composteur géant, derrière le magasin. Ayant en horreur le gaspillage, le jeune homme se demandait depuis plusieurs années comment trouver une solution pour revaloriser les déchets biodégradables, de l'alimentaire aux plantes, qui se perdaient chaque mois. « J'ai commencé par adhérer au réseau To-good-to-go [qui permet de vendre à prix cassé les invendus périssables du jour, NDLR], il y a trois ans. J'ai donné aux Restos du Cœur et aux refuges pour animaux du secteur. Mais même après ça, il restait encore 20% des 100 tonnes de déchets végétaux annuels », relate-t-il, « Pendant le confinement de mars 2020, j'ai vu sur internet qu'il existait un système de compost géant, déjà utilisé par des bases militaires françaises. Je me suis dit que ça pouvait s'adapter à un supermarché ». Florian Horru a investi 57 000€ et créé trois emplois pour mettre en place ce dispositif. C'est la première GMS de France à utiliser ce système créé par la société Upcycle.

Les déchets biodégradables arrivent dans des petits bacs à roulettes en provenance des différents rayons – viandes, poissons, fruits et légumes, plantes, litières pour animaux. Ils sont déversés dans un immense conteneur hermétique de près de 100 litres, où ils sont broyés par une visse sans fin, qui amène ce broyat dans une seconde partie, où une autre visse permet de malaxer le mélange en continu. Les gaz générés par le compostage sont emprisonnés par un tuyau latéral pourvu de plusieurs filtres, évitant ainsi les mauvaises odeurs et les rejets de CO₂. Au bout de huit semaines, le compost est retiré puis mûré pendant 4 semaines. Une fois lancé, le système engendre 70 litres de compost par jour. Agréé par la préfecture, cet engrain naturel part ensuite dans les jardins partagés de la commune, les écoles et les espaces verts de la collectivité. Pour Florian Horru, il était important de donner le fruit de ce compost plutôt que le vendre : « Je ne voyais pas faire de l'argent avec des invendus ». Le gain est ailleurs. Sans cette mise en place, la gestion des déchets lui coûte 38 000 € par an, entre le stockage et l'enlèvement. Avec ce dispositif, il prévoit de passer à un coût de 14 000€, et à bon espoir de descendre à 12 000 €. « Comme quoi, on peut lier démarche éco-responsable et économies », sourit-il.

Anne-Lise Durif

Crédit Photo : Anne-Lise Durif

Publié sur aqui.fr le 26/07/2021

[Url de cet article](#)