

COMPTE RENDU D'ENQUÊTE PRÉALABLE

“Etat des lieux des pratiques de gestion de biodéchets des artisans-commerçants de la ville d'Oullins”

État des lieux préalable à l'expérimentation de collecte séparée et mutualisée des biodéchets professionnels de la ville d'Oullins. Réalisé en partenariat avec le Manager de Centre-ville Oullins of Courses, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Lyon-Rhône et la Chambre de Commerces et d'Industrie Lyon Saint Etienne Roanne.

Avec le soutien de la Métropole du Grand Lyon et de l'ADEME.



Rédactrices

Alice FERNANDES CMA Lyon-Rhône

Solène SERVONNAT association Oullins of Course

SOMMAIRE

| | |
|--|-----------|
| CONTEXTE | 4 |
| MÉTHODE | 5 |
| Le milieu et les objectifs de l'étude | 5 |
| La collecte des données et le contexte de la conduite terrain | 5 |
| La population concernée (choix, échantillonnage et taille) | 7 |
| RÉSULTATS | 9 |
| Représentativité des interrogés | 9 |
| Sensibilité des artisans-commerçants aux problématiques environnementales | 9 |
| Connaissance des biodéchets | 10 |
| Estimation des quantités de biodéchets | 10 |
| Pratique de gestion des biodéchets | 11 |
| Actions de réduction du gaspillage alimentaire et de valorisation des biodéchets | 13 |
| Variations de la production de biodéchets selon le secteur d'activités | 13 |
| Connaissance de l'évolution de la "loi biodéchets" | 14 |
| Contraintes liées à la mise en oeuvre du tri des biodéchets | 14 |
| Typologies de profil des répondants | 15 |
| Participants potentiels à l'expérimentation | 15 |
| CONCLUSION | 17 |
| Nuances de l'enquête | 17 |
| Résumé de l'enquête | 17 |
| Recommandations | 18 |
| ANNEXES | 20 |
| SOURCES | 22 |

CONTEXTE

À partir du **31 décembre 2023**, tous les biodéchets devront faire l'objet d'une collecte séparée et d'une valorisation en filière spécifique.

Pour accompagner les artisans-commerçants dans la recherche de solutions adaptées avant cette date, le Manager de Centre-ville Oullins Of Courses, la CMA Lyon-Rhône et la CCI Lyon Métropole Saint-Etienne Roanne proposent **d'expérimenter en 2021 la collecte mutualisée de biodéchets des professionnels.**

Objectifs de l'expérimentation :

- **Informer et sensibiliser aux enjeux de la prévention** du gaspillage alimentaire et du tri des biodéchets ;
- **Agir sur les enjeux** les plus pertinents pour maîtriser les coûts liés aux déchets : quantification et qualification des flux, identification des gisements, action de réduction à la source ;
- Permettre aux artisans-commerçants de prendre ce sujet en main **sans pression légale** ;
- **Valoriser l'engagement des entreprises** artisanales et commerciales dans la transition écologique auprès du grand public ;
- **Produire un retour d'expérience sur la mutualisation de collecte des biodéchets**, pour les entreprises (coûts, image, clientèle, empreinte environnementale...) et pour le territoire (ajuster le service existant, gestion locale et autonome des biodéchets, tester les processus et les équipements, valoriser les biodéchets...).

Ce rapport constitue l'étude préalable à la mise en œuvre d'un dispositif de tri à la source des biodéchets pour les artisans-commerçants de la ville d'Oullins, territoire-pilote de l'expérimentation.

Pour saisir les enjeux liés à la généralisation de la collecte séparée des biodéchets professionnels, une note d'information est consultable : [ici](#).

MÉTHODE

Le milieu et les objectifs de l'étude

L'étude se déroule au cours des mois de juin et juillet 2021 sur le territoire-pilote de la ville d'Oullins (69 600), commune de la Métropole du Grand Lyon.

Les objectifs de l'étude préalable sont multiples :

- Informer et sensibiliser à la question du tri des biodéchets ;
- Effectuer une première estimation de la nature et de la quantité des flux de biodéchets sur les secteurs producteurs ;
- Identifier les (bonnes) pratiques ;
- Mettre en lumière les besoins et les contraintes relatifs au tri à la source et à la collecte des biodéchets dans le milieu professionnel ;
- Parler de l'expérimentation, susciter l'intérêt auprès des entreprises et identifier les participants potentiels (= outil de prospection).

La collecte des données et le contexte de la conduite terrain

La collecte des données qualitatives et quantitatives est réalisée au travers d'une enquête. Un questionnaire est élaboré à partir d'exemples existants, complété selon les objectifs de l'enquête, et réajusté après 3 premiers tests.

Le questionnaire s'articule en 4 thèmes composés de 20 questions à choix multiples et courtes.

Plusieurs variables sont ainsi étudiées :

| THÈMES | VARIABLES |
|---|--|
| Identité de l'entreprise | Identité (secteur, adresse, ...) ; Sensibilité du gérant aux questions environnementales (baromètre sur 10) ; |
| Pratiques actuelles de gestion et de réduction des déchets | Tri ou non des déchets recyclables ; Pratiques de valorisation/de réduction des déchets alimentaires et verts (dons, valorisation, compostage,...) ; Gestion des biodéchets ; |
| Connaissance des enjeux représentés par les biodéchets pour l'activité | Contenance des poubelles et fréquence d'enlèvement des ordures ménagères ; Part représentée par les biodéchets dans le total des déchets ; Estimation de la quantité de biodéchets produits en une semaine ; Perte économique représentée par le gaspillage alimentaire ; Connaissance des changements de réglementation ; |
| Potentiel de participation à l'expérimentation | Motivation à passer au tri des biodéchets ; Motivation à participer à l'expérimentation ; Budget disponible |

Tableau 1 : variables étudiées dans le questionnaire administré et articulées en 4 grands thèmes

Pour maximiser le taux de réponse, la collecte de données est réalisée en porte à porte par deux agents de la CMA Lyon-Rhône et du Manager de Centre-ville Oullins Of Courses, en binôme ou non. Les échanges pour remplir le questionnaire durent entre 5 et 20 minutes selon l'appétence de l'interrogé pour le sujet.

La discussion avec les interrogés se fait sur la base du questionnaire, rempli directement par l'enquêteur sur smartphone et au fil de l'entretien. En parallèle, les points de discussion notables mais plus éloignés du questionnaire sont consignés sous forme de notes par le ou les enquêteurs.

Plusieurs approches sont adoptées selon les situations :

- Majoritairement : présentation directement à l'entreprise, sans RDV aux heures creuses;
- Prise de RDV / RDV téléphonique ;
- Cas particuliers : questionnaire auto-rempli via le lien internet.

La population concernée (choix, échantillonnage et taille)

Les cibles de cette enquête sont les artisans-commerçants alimentaires ainsi que les fleuristes de la commune, deux secteurs professionnels identifiés comme producteurs de biodéchets.

A partir du listing du Manager de Centre-ville recensant l'ensemble des entreprises présentes sur le territoire, 89 artisans-commerçants sont identifiés comme potentiels prospects (cf. tableau ci-dessous).

| Activités | Nombre total | Dont doubles immatriculations | Dont ressortissants CMA |
|--------------------------------------|--------------|-------------------------------|-------------------------|
| Primeurs | 2 | | |
| Alimentation (épicerie,...) | 6 | | |
| Fleuristes | 3 | | 3 |
| Restauration rapide | 33 | 30 | 4 |
| Restauration (classique, bar, café) | 22 | 17 | 4 |
| Métiers de bouche ; dont | 23 | | 23 |
| Boulangeries, pâtisserie, confiserie | 14 | 13 | 14 |
| Boucheries | 6 | 6 | 6 |
| Autres* | 3 | | 3 |
| TOTAL | 89 | 66 | 59 |

Tableau 2 : Répartition des à activités potentiellement productrices de biodéchets, par métier, à Oullins

*fromageries, poissonnerie...

Les 89 artisans-commerçants sont répartis en 6 circuits de prospection géographiques afin de faciliter le reporting (voir figure ci-dessous).

À l'issue des premières prospection terrain, 9 entreprises ont été exclues de la liste amenant les prospects réels à 80 :

- 3 prospects fermés temporairement lors de la période d'état des lieux
- 6 prospects fermés définitivement. Cet écart est dû au délai de mise à jour de la base de données et le début de l'état des lieux (mise à jour tous les 6 mois les 31 juillet et 31 décembre).

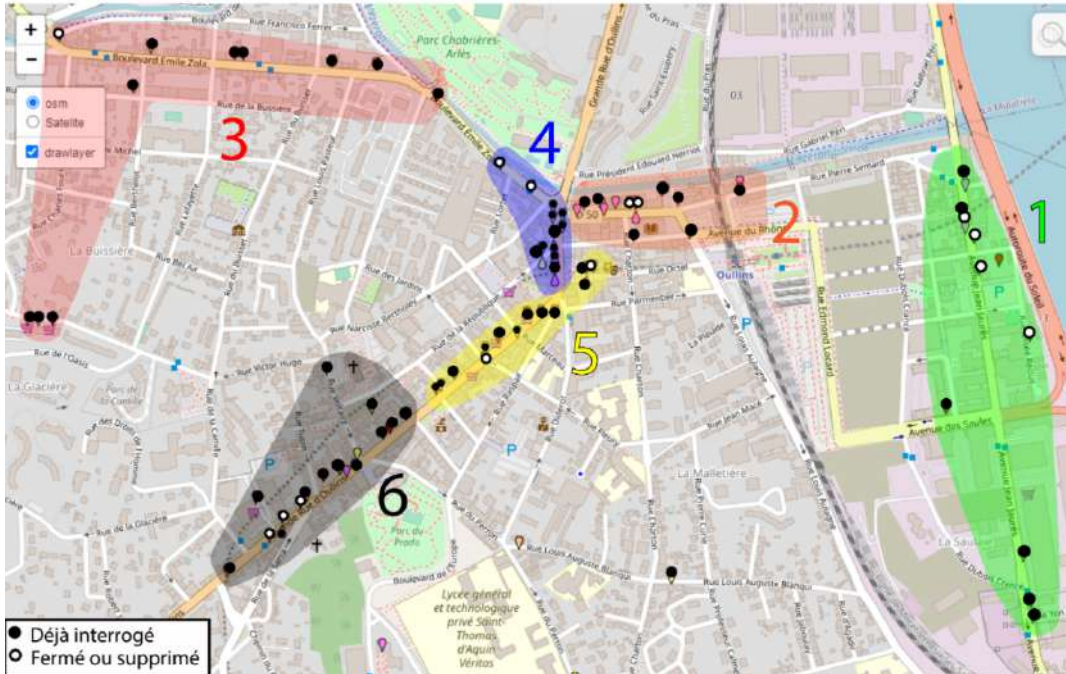


Figure 1 : cartographie des circuits (ci-contre)

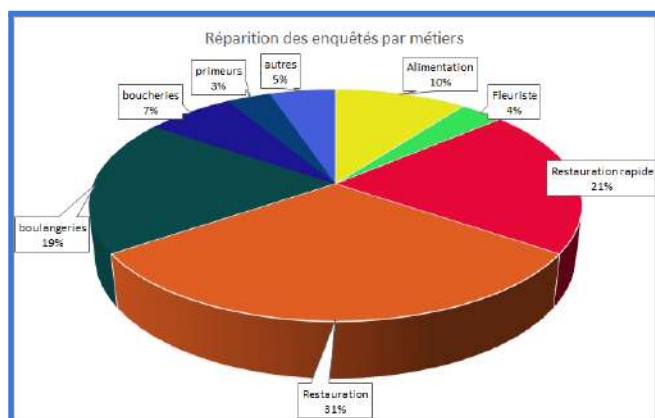
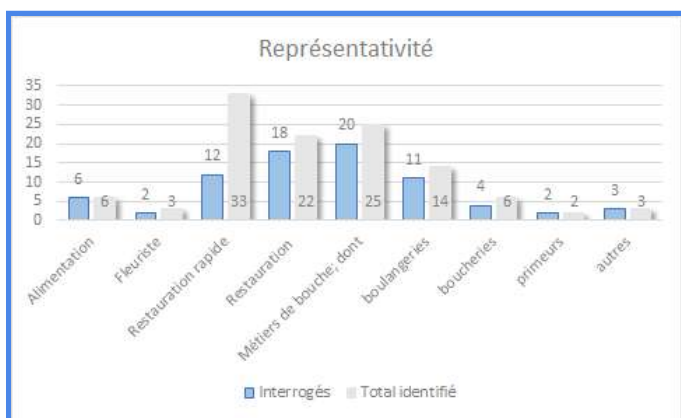
Tableau 3 : tableau de suivi des prospections (ci-dessous)

| Identification | | | | | | | | 1er passage | | | | | 2ème passage | | | | | Souhaite prendre part à l'expérimentation Oui/Non | | |
|----------------|------|----------|---------|----------|----------|-----|------|-------------|------------|-----------|------------------|-----------------|-------------------------------|------------|-----------|------------------|-----------------|---|-------------------------------|--|
| N° | VOIE | NOM VOIE | SECTEUR | ENSEIGNE | Activité | CCI | CM A | Circuit | date/heure | Enquêteur | Présence Oui/Non | Enquête Oui/Non | Observations/ Avis de passage | date/heure | Enquêteur | Présence Oui/Non | Enquête Oui/Non | | Observations/ Avis de passage | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RÉSULTATS

Représentativité des interrogés

Parmi les 80 prospects réels, 58 sont interrogés. Nous considérons la taille de l'échantillon (en nombre d'entreprises) ainsi que la diversité des métiers comme suffisantes.

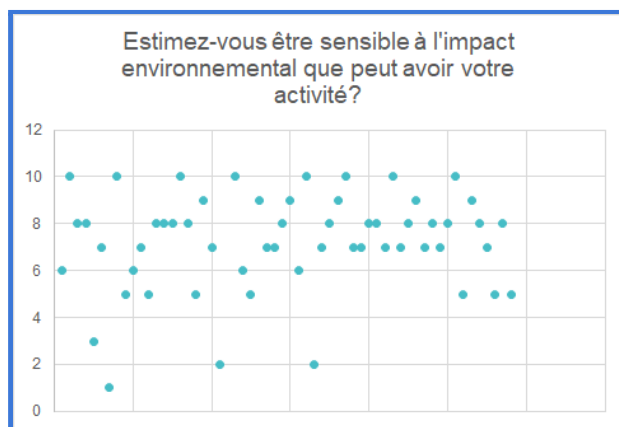


Graphique 1 : total des interrogés comparé au total des artisans-commerçants identifiés dans la commune, par métier

Graphique 2 : Répartition des artisans-commerçants interrogés par métier

Sensibilité des artisans-commerçants aux problématiques environnementales

Sur une échelle de un à dix, les artisans-commerçants estiment leur sensibilité à l'impact environnemental plutôt élevée, avec une moyenne de 7.

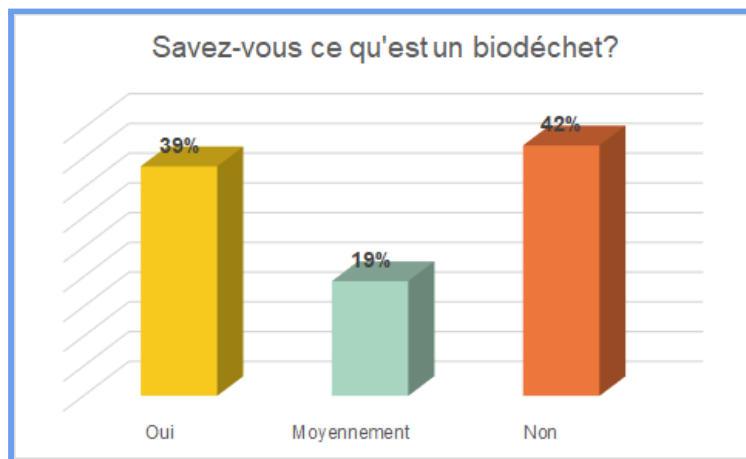


Graphique 3 : répartition des sensibilités environnementales estimées par les artisans-commerçants interrogés

Les échanges ont révélé que plus de la moitié des artisans-commerçants se perçoit comme sensible à l'environnement mais ne considère pas (pouvoir) en faire assez. Ceux-là sont potentiellement dans l'attente de solutions. De nombreux artisans reconnaissent avoir de meilleures pratiques chez eux que dans leur commerce. Un gérant fait également part de la différence entre sa sensibilité propre (plus élevée) et celle de ses employés.

Connaissance des biodéchets

Le terme "biodéchet" est globalement méconnu des artisans-commerçants : 39% affirment le connaître. Dans les discussions il est, pour beaucoup, remplacé par "déchets alimentaires". Pour une partie des artisans-commerçants qui répondent en premier lieu "oui", les biodéchets sont assimilés aux déchets "biologiques" ou même recyclables. Un commerçant, après définition de notre part, fait également l'amalgame entre les biodéchets et les ordures ménagères constituant sa poubelle grise.



Graphique 4 : synthèse des réponses à la question "Connaissez-vous la signification du mot "biodéchet" ? "

Pour rappel, la définition du biodéchet dans l'article Article R541-8 du code de l'environnement: "tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.

Estimation des quantités de biodéchets

La quantité de biodéchets produite par chaque entreprise interrogée est estimée à partir de la contenance et la fréquence d'enlèvement des poubelles utilisées, de deux façons différentes :

- En considérant que les biodéchets représentent $\frac{1}{3}$ du total des ordures ménagères résiduelles (Source : selon la moyenne nationale, MODECOM 2017);

- En demandant aux artisans-commerçants interrogés d'estimer la quantité représentée par les biodéchets sur la totalité de leurs déchets ;

| Activité | Estimation de flux produits /semaine (L) par les artisans | équivalent en kg (facteur 0,3) | Estimation des flux produits/semaine (L) calculée | équivalent en kg (facteur 0,3) |
|---|---|--------------------------------|---|--------------------------------|
| Boucherie, charcuterie, salaison | 288,0 | 86 | 393,8 | 118,1 |
| Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie | 316,4 | 95 | 190,8 | 57,2 |
| Café Bar | 720,0 | 216 | 150,0 | 45 |
| Epicerie, commerce alimentaire | 831,7 | 249 | 438,1 | 131,4 |
| Fleuriste | 140,0 | 42 | 482,5 | 144,8 |
| Magasin de fruits et de légumes | 316,7 | 250 | 195,0 | 58,6 |
| Restauration | 469,8 | 141 | 236,0 | 70 |
| Traiteur, restauration rapide, plats à emporter | 488,3 | 146 | 360,6 | 108,2 |

Tableau 4 : comparaison des méthodes d'estimation des quantités hebdomadaires de biodéchets produits. En orange les moyennes correspondant au dépassement de seuil réglementaire d'obligation de tri (5 tonnes au 01/01/2023).

En moyenne, les écarts entre ces 2 estimations sont importants, à la hausse pour les bouchers et fleuristes, à la baisse pour le reste des professionnels de l'alimentaire interrogés. Par ailleurs, l'enquête relève 6 entreprises estimant dépasser le seuil de 840 litres par semaine inscrit au règlement de gestion des déchets de la Métropole de Lyon, contre 12 entreprises le dépassant effectivement selon les calculs.

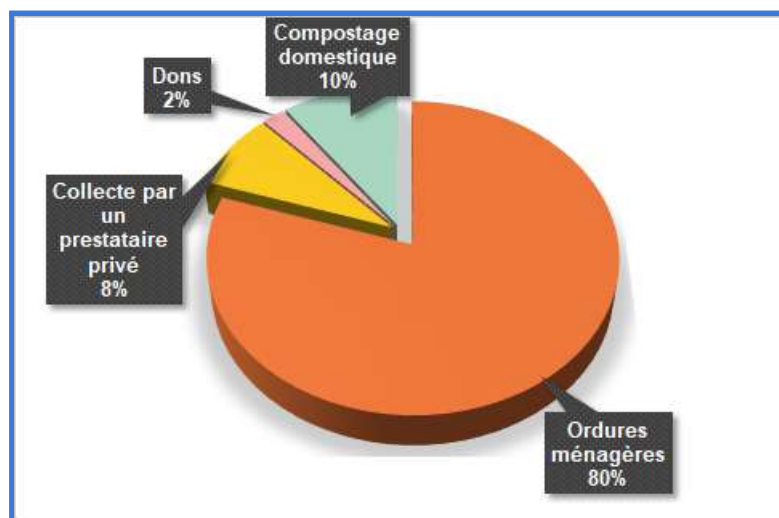
Les différences peuvent s'expliquer par le fait qu'il est difficile pour les artisans-commerçants d'évaluer leur production réelle de biodéchets, certains ont effectivement tendance à la sous-estimer : on constate une représentation des artisans-commerçants alimentaires estimant qu'ils représentent moins d'un quart de leurs ordures résiduelles ("je ne jette rien", "je n'ai pas de perte"), ce qui diffère de la moyenne nationale de $\frac{1}{3}$.

Cela peut se justifier en partie par la confusion montrée par près de la moitié des interrogés entre les ordures ménagères et le reste des déchets : les emballages et cartons, qui ne font pas partie des ordures ménagères, représentent les plus gros volumes et les poussent à mésestimer la part des biodéchets.

On peut aussi considérer que, si en moyenne les biodéchets représentent $\frac{1}{3}$ du total des ordures ménagères, cette part reste variable selon les commerces. Les fleuristes interrogés estiment par exemple à plus de la moitié la part que leurs biodéchets représentent dans leurs ordures ménagères.

Pratique de gestion des biodéchets

Dans la très grande majorité des cas (80%), les artisans-commerçants ne mettent pas en place le tri des biodéchets



Graphique 4 : Pratiques de réduction du gaspillage alimentaire et de valorisation des biodéchets observées

On observe 12% des artisans-commerçants pratiquant un début de tri de déchets alimentaires pour des collectes privées ou ayant leur propre circuit de valorisation (en partie ou en totalité).

Les 8% ayant recours aux collectes privées répondent pour la totalité à une obligation réglementaire : os chez les boucheries, huiles alimentaires, biodéchets des gros producteurs (10 tonnes/an). Certaines activités monnaient ces prestations (bouchers), d'autres dégagent un très léger bénéfice (vente d'huile alimentaire par exemple).

À noter que le code de l'environnement exclut de la dénomination de "biodéchets" ces déchets. Peu de commerces pratiquent donc déjà la valorisation au sens des évolutions réglementaires à venir (2%).

Exemples d'artisans-commerçants ayant leur propre circuit de valorisation:

Une gérante de boulangerie trie ses biodéchets dans différents seaux fermés, pour en faire don aux jardiniers du quartier, aux voisins ayant des animaux (poules...) et pour en faire du compost à son domicile. Aujourd'hui l'entreprise artisanale cherche à mobiliser les habitants de son quartier pour faire une demande de composteur de quartier auprès de la Métropole.

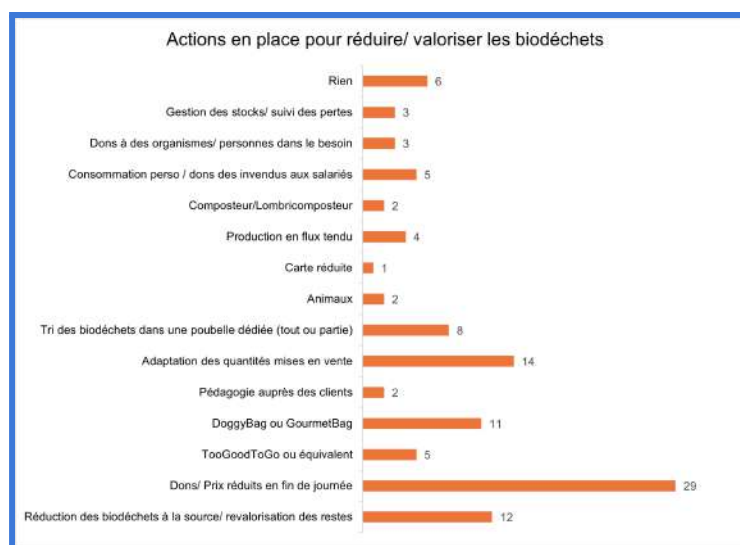
Une épicerie a quant à elle installé un lombricomposteur pour valoriser une partie de ses déchets verts et s'en sert comme compost personnel et comme outil pédagogique auprès des habitants.

Les dirigeants n'ont pas encore trouvé de solution abordable pour leurs déchets de table et de cuisine et seraient intéressés d'en connaître davantage sur l'expérimentation.

Actions de réduction du gaspillage alimentaire et de valorisation des biodéchets

Si on constate une pratique du tri des biodéchets peu répandue, des actions sont en revanche observées tout au long de la chaîne de production pour éviter le gaspillage alimentaire, comme par exemple le don d'invendus, pratiqué dans 39% des cas.

Graphique 4 : exutoire des biodéchets des interrogés



Pour la majorité, la réduction du gaspillage alimentaire représente avant tout des avantages économiques en évitant les pertes (gestion des stocks, adaptation de la carte, revalorisation des invendus en transformant les produits, etc.)

L'enquête révèle d'ailleurs une certaine dissonance entre une sensibilité forte induisant la volonté de faire plus pour changer ses habitudes, sans pour autant positionner l'environnement comme une motivation majeure de réduction du gaspillage alimentaire. On observe tout de même une forte corrélation entre les niveaux élevés de maturité des actions (composteur, lombricomposteur) et les niveaux élevés de sensibilité environnementale.

Variations de la production de biodéchets selon le secteur d'activités

Fleuristes : production de biodéchets provenant essentiellement de la préparation des fleurs (tiges, feuilles et autres déchets verts) et représentant plus de la moitié du total des déchets.

Boulangeries : peu d'invendus jetés, beaucoup de dons et de revalorisation des produits (ex: puddings, utilisation de pains pour des sandwiches...). Les biodéchets proviennent essentiellement de la préparation.

Restauration rapide : essentiellement de la production en flux tendu, à la demande et à emporter. Les biodéchets relèvent de la préparation.

Bougeries : l'ensemble des interrogés affirme préparer au mieux leurs produits pour avoir le moins de pertes. Les biodéchets sont essentiellement les os, faisant déjà l'objet d'une collecte privée ou d'un retour à l'abattoir, par obligation réglementaire.

Restauration classique : on observe un souci d'optimisation des produits en préparation mais certains biodéchets semblent "inévitables" à toutes les étapes, de la préparation au retour d'assiette (épluchures, coquilles, chutes de découpe, huiles...). On observe de bonnes pratiques de gestion des stocks pour limiter les pertes. Selon les interrogés du secteur, les déchets proviennent essentiellement de retours d'assiette.

Connaissance de l'évolution de la "loi biodéchets"

Pour rappel: La loi AGEC du 10 février 2021 prévoit une obligation de tri et de collecte séparée des biodéchets par tous à compter du 31 décembre 2023

83% des enquêtés n'ont pas connaissance du changement de réglementation liée aux biodéchets. Parmi les 10 artisans-commerçants informés, 5 affirment avoir réfléchi à des solutions de tri et un commerçant affirme ne pas en avoir prévu volontairement ("ils ne pourront pas contrôler"). C'est une réflexion que l'on retrouve chez plusieurs artisans-commerçants qui, une fois informés, considèrent que l'obligation réglementaire sera compliquée à faire respecter.

Contraintes liées à la mise en oeuvre du tri des biodéchets

Trois principales contraintes à la mise en place du tri sont mises en évidence par les interrogés :

- Contraintes de coûts : 58% des interrogés ne se sentent pas prêts à allouer un budget pour la collecte des biodéchets;
- Contraintes de temps : d'après les restaurateurs le tri des déchets demanderait du temps lors de l'étape de préparation et pourrait impacter le service lors de l'étape de récupération des assiettes et des reste de repas (30%);
- Contraintes d'espace : 25% estiment ne pas avoir la place de stocker des bacs supplémentaires dans leur établissement, ou craignent une mauvaise utilisation du voisinage s'ils sont stockés dans les espaces partagés avec la copropriété (peur de payer pour les biodéchets des autres, peur que ce les bacs soient mal utilisés, etc.)

D'autres réticences sont également évoquées à la marge (moins de 4%) :

- Inquiétude au sujet de l'impact général sur l'activité (fréquences et horaires de collecte, distance du lieu de collecte, ergonomie des bacs de tri, charge à soulever, etc.)
- Volume de biodéchets trop faible pour être concernés ou intéressés;

La contrainte sanitaire n'a pas souvent été sélectionnée dans le cadre de cette question, mais a été retrouvée au cours des discussions et évoquée par certains répondants, notamment sur le sujet des conditions de stockage des déchets alimentaires dans un espace de préparation des repas (obligation de les stocker dans un local réfrigéré, mauvaises odeurs, risque d'attirer les nuisibles, nécessité d'une collecte quotidienne...)

Les réponses restent hétérogènes entre secteurs.

Typologies de profil des répondants

Une typologie de profils est établie sur la base de l'intérêt manifesté par les interrogés pour les sujets de transition écologique abordés.

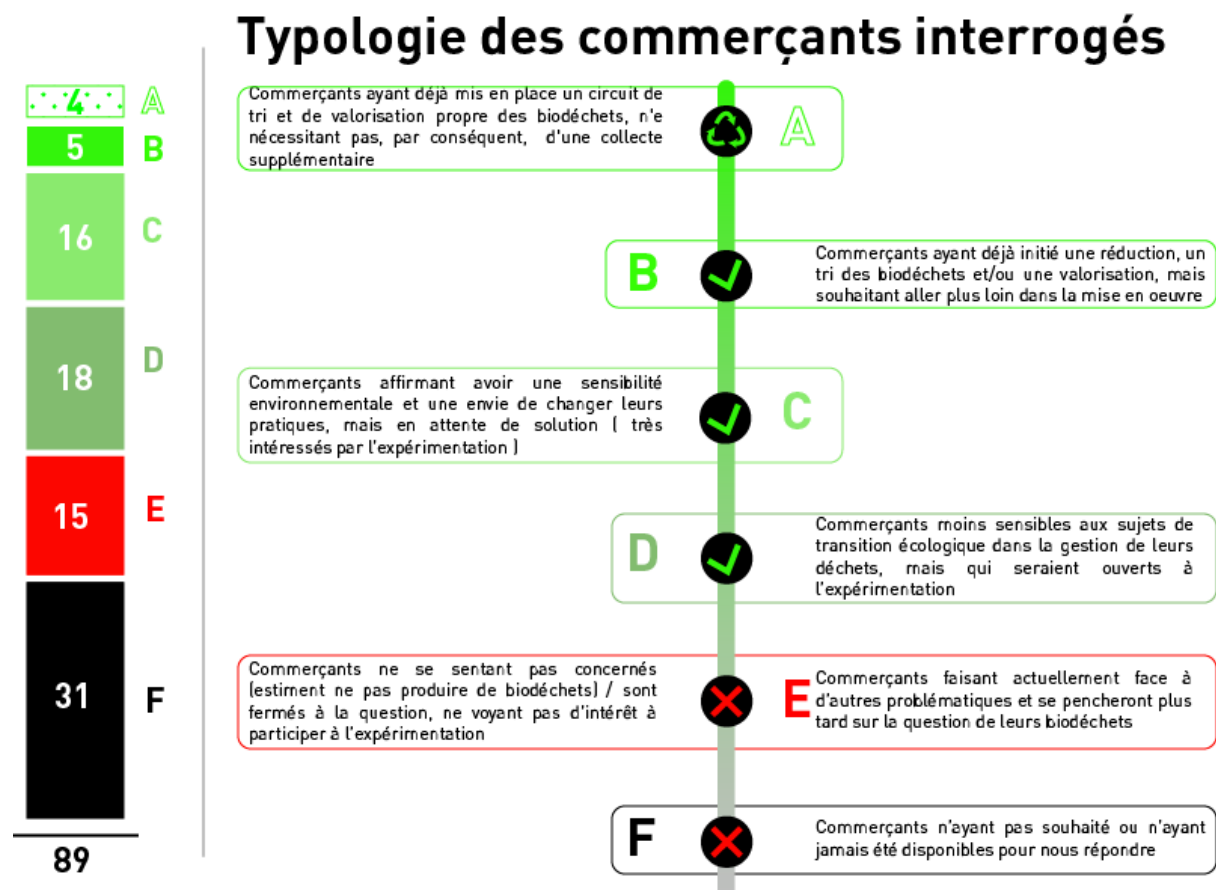


Figure 2 : organisation des typologies de profil

Participants potentiels à l'expérimentation

L'enquête révèle que 66% des interrogés se sentent prêts à mettre en place un tri des biodéchets, alors même que 58% ne sont pas enclins à y accorder un budget.

36 participants potentiels sont également identifiés, parmi lesquels 14 manifestent un intérêt franc et 21 seraient prêts à allouer un budget (seulement selon le montant affiché). Ce nombre est considéré comme suffisant pour expérimenter un dispositif mutualisé.

| Seriez-vous prêt à participer à une expérimentation de collecte mutualisée de biodéchets? | Oui |
|---|-----------|
| Boucherie, charcuterie, salaison | 3 |
| Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie | 6 |
| Café Bar | 1 |
| Epicerie, commerce alimentaire | 5 |
| Fleuriste | 2 |
| Magasin de fruits et de légumes | 0 |
| Restauration | 13 |
| Traiteur, restauration rapide, plats à emporter | 6 |
| Total général | 36 |

Tableau 5 : nombre de répondants prêts à participer à l'expérimentation, par secteur d'activité

CONCLUSION

Nuances de l'enquête

22 prospects réels n'ont pas été interrogés, pour des raisons de refus ou de disponibilité. Notamment de la part de la restauration et plus précisément la restauration rapide, pour qui les horaires d'ouverture correspondent aux heures de service (peu de temps à accorder à l'enquête).

Les marchés forains ont été exclus de l'étude. Une expérimentation est néanmoins portée par la Métropole sur le marché de la Buissière à Oullins (collecte multiflux en point d'apport). Il serait intéressant d'intégrer ces marchés à l'avenir puisqu'ils possèdent des contraintes spécifiques.

La quantification des déchets dans le cadre de cette étude reste estimée; les calculs ont été réalisés à partir de la contenance et la fréquence d'enlèvement des bacs d'ordures ménagères, qui ne sont pas obligatoirement pleins à chaque collecte.

La qualification des déchets des interrogés quant à elle n'a pas été précisée dans l'enquête, ce qui faciliterait la première orientation vers une solution de valorisation (ex: les déchets emballés et les déchets verts ne sont pas valorisés de la même manière). Un profil de biodéchets produits peut néanmoins être établi selon la profession (ex: fleuriste, boulanger,...).

Résumé de l'enquête

L'enquête montre globalement un manque d'information des interrogés sur le sujet de la collecte séparée des biodéchets (termes associés, actualité réglementaire, bénéfices écologiques et économiques à l'échelle individuelle et collective). 100% des interrogés sont bénéficiaires du service public de collecte des ordures ménagères et 2 d'entre eux séparent et valorisent l'entièreté de leur biodéchets, la majorité restant assimilée à la poubelle "grise".

Elle confirme le manque de données réelles et de suivi des flux de biodéchets des interrogés, en quantité comme en nature. Par exemple, sur les 20% d'entreprises concernées par le seuil de 840L, 1% d'entre elles estiment vraiment le dépasser.

L'enquête montre également que l'obligation réglementaire ne pourra pas être le seul argument mobilisé pour convaincre les artisans-commerçants de la ville de la nécessité de trier les biodéchets.

Les retombées économiques générées par le tri et la prévention des biodéchets (notamment grâce à la réduction des pertes alimentaires ou encore à l'impact positif sur l'image du commerce), est en effet l'argument le plus efficace auprès des artisans-commerçants interrogés. De bonnes pratiques pour la réduction du gaspillage alimentaire ont par exemple été retrouvées chez 100% des interrogés,

et à toutes les étapes d'activité (de l'approvisionnement à l'invendu). Par ailleurs, moins de la moitié des interrogés se sentent prêts à accorder un budget à la collecte séparée des biodéchets.

Les remarques les plus courantes sur la gestion des biodéchets en dehors du frein financier font référence à la logistique qu'impliquerait la mise en place du tri et de la collecte : le temps nécessaire pouvant impacter l'efficacité du service, l'espace partagé avec la copropriété, le stockage, les charges, etc. D'autres remarques sont plus proches de réticences personnelles dues au manque d'information sur les techniques disponibles.

Pour finir, l'enquête a permis d'identifier 36 entreprises potentielles pour participer à l'expérimentation, dont 14 manifestent un intérêt franc.

Sur la méthode, le questionnaire administré en face à face est l'outil le plus direct pour garantir un taux de retour satisfaisant (à cette échelle géographique). La durée d'administration est également importante; entre 5 et 20 minutes sont suffisantes.

La complémentarité des acteurs économiques sur le terrain est primordiale; l'approche combinée et coordonnées des managers de centre ville et celles des chambres consulaires permet d'agir rapidement et de toucher différents artisans-commerçants.

Recommandations

Il y a une réelle nécessité de démystifier les processus et de déconstruire les idées reçues sur le tri et la collecte des biodéchets. Il est donc indispensable de sensibiliser et d'informer sur les motivations écologiques et économiques de la réduction et la collecte séparée des biodéchets, de communiquer sur les exutoires possibles, les solutions existantes et les exemples qui fonctionnent.

L'accompagnement dans l'apport de solutions techniques et opérationnelles pour intégrer le tri aux processus est également essentiel, notamment en amont de collecte :

- Qualification et quantification des flux de biodéchets au sein des établissements / suivi de la production effective de biodéchets (pesée, tableau de bord,...) ;
- Localisation et identification des postes producteurs de biodéchets et action à la source pour réduire le gaspillage;
- Choix de la solution la plus pertinente ;
- Préparation organisationnelle (ex: organisation des flux pour intégrer le tri des biodéchets à la source, y compris ceux qui sont emballés, formation des salariés, etc.)
- Préparation matérielle (ex: ergonomie des postes, choix de contenants intermédiaires, éco-conception des espaces, etc.)
- Intégration du consommateur activement à la démarche (communication,...)

De ces constats, le Manager de Centre-ville Oullins of Courses, la CMA Lyon-Rhône et la CCI Lyon Métropole Saint-Etienne Roanne proposent aux artisans-commerçants un service groupé de collecte et de valorisation des biodéchets.

Au-delà de fédérer autour d'un projet commun, la mutualisation de la collecte des biodéchets permet aussi de réduire les coûts et de réunir des données sur les biodéchets.

Une contribution du manager de centre ville est également attendue afin de prendre en charge une partie de la prestation et favoriser l'adhésion.

Afin de répondre aux besoins d'accompagnement global cités plus haut, et de décharger au maximum les artisans-commerçants, l'entreprise OuiCompost a été sélectionnée dans le cadre d'un appel à candidature pour la réalisation d'une prestation clé en main, à tarifs négociés.

Le concept :

- Distribution de bacs à biodéchets et de supports de communication ;
- Collecte des biodéchets en vélo avec échange de bacs propre/caisse sale (porte à porte ou centralisé) ;
- Suivi quantitatif et qualitatif des biodéchets;
- Valorisation des biodéchets par compostage en ultra-local;
- Actions de réduction sur les sources de biodéchets;
- Suivi et communication des performances environnementales

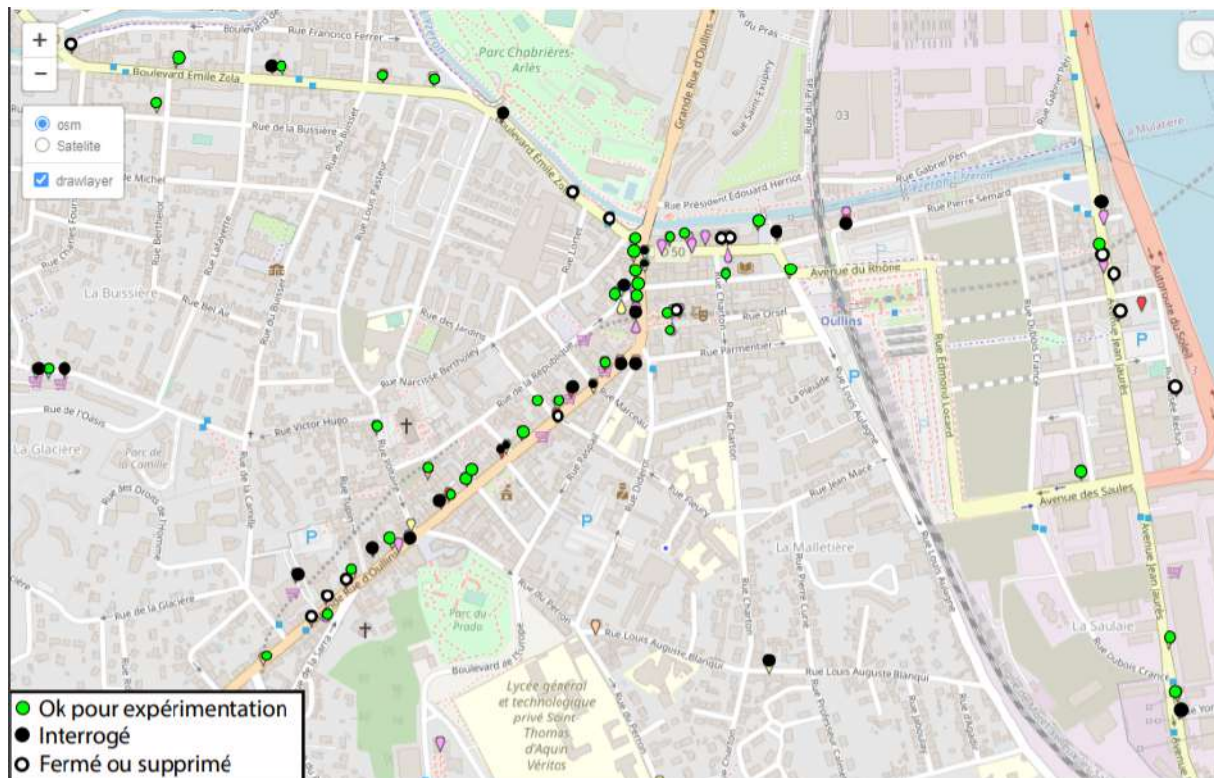
Le modèle de tarification proposé a d'ailleurs été développé par Ouicompost à l'occasion de l'expérimentation, sous forme de réduction appliquées par groupement d'entreprises et par paliers.

Pour évaluer le projet et établir des indicateurs de suivi, les données en annexe 2 seront suivies dans le cadre de l'action.

Au regard de la typologie des entreprises interrogées, toutes n'auront pas intérêt à passer par ce mode de collecte. L'obligation étant de résultats et non de moyens, la complémentarité des solutions sur le territoire est donc primordiale pour s'adapter aux spécificités.

ANNEXES

Annexe 1 : cartographie des participants potentiels



Annexe 2 : données collectées pour suivi d'indicateurs de performance

Définition de la situation initiale avant expérimentation : cf. [questionnaire](#) (taux de participation, estimation de quantités de biodéchets,...)

- Nombre d'entreprises cibles présentes sur le territoire et secteurs d'activités
- Nombre d'entreprises cibles participantes et secteurs d'activités
- Motivations des entreprises participantes
- Solutions de gestion des biodéchets des entreprises participantes et données associées (capacités des poubelles, fréquence d'enlèvement...)
- Nombre de clients par entreprise et nombre de repas vendus

Indicateurs de performance mensuels (taux de valorisation, taux de détournement des biodéchets des OMR, évolution de la réduction du gaspillage alimentaire, amélioration de la prévention et de la valorisation des biodéchets, taux de présentation des bacs...)

- Nombre de clients par entreprise et/ou nombre de repas vendus
- Seau prévus dans l'itinéraire (devis)
- Seau effectivement collectés au cours de l'itinéraire (moyenne réelle)
- Poids de biodéchets collectés (par secteur)
- Tonnages de biodéchets envoyés en compostage et en méthanisation

Indicateurs environnementaux (impacts environnementaux, estimation des tonnes CO2 évitées par tonne de déchets valorisée, quantification de l'énergie économisée, surface de terre cultivée, consommation d'eau, d'énergie par tonne de biodéchets valorisée ...) :

- Distance et moyen de transport pour la collecte chez le client jusqu'au lieu de valorisation (consommation de carburant des véhicules au service de la gestion des déchets...)

Indicateurs économiques (viabilité, activité locale, emplois ...)

- Évaluation économique en détaillant les postes de dépenses (achat, collecte, transport, lavage, logistique, etc.).
- Moyens humains nécessaires

Indicateurs sociétaux (changement de pratiques, sensibilisation...) :

- Quantification et qualification des erreurs de tri (par secteur...)
- Analyse des changements de perception et pratiques des consommateurs et restaurateurs (enquête, sondage, etc.)
- Description des moyens de communication, sensibilisation, et formation mis en place

SOURCES

Légifrance : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000041553759/>

Livre blanc des biodéchets de la restauration :

<http://biodechets-restauration.fr/eviter-les-risques-sanitaires/>

Synthèses réglementaires concernant la gestion des biodéchets en restauration :

- https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/tri-collecte-biodechets-synthese_010698.pdf
- <https://www.actu-environnement.com/media/pdf/news-27525-geco-ademe-reglementation-biodechets.pdf>

Enquête sur les biodéchets en auvergne Rhône Alpes :

<https://www.sindra.org/wp-content/uploads/2019/12/SINDRA-BIODECHETS-Auvergne-Rhone-Alpes-2018.pdf>

Enquête sur le gaspillage alimentaires chez les artisans des métiers de bouche d'aquitaine :

<https://www.dechets-nouvelle-aquitaine.fr/web/fr/235-actualite.php?id=15237>