

ENVIRONNEMENT. Une démarche pour diminuer le poids des poubelles et réduire le gaspillage

Les produits invendus au composteur

Un supermarché de Nozay est l'un des premiers à composer ses déchets et analyser comment moins jeter.

Conscience, des employés du Super U, entre Nantes et Rennes, mélangent du broyat humide au jambon et aux autres produits périmés ou invendables. Tout finira ensuite dans le pavillon de compostage à l'extérieur du magasin depuis six mois.

Une initiative unique qui fait ses preuves au fil des mois

Un concept rare sous l'impulsion de Muriel et Cédric Villette, propriétaires du supermarché, qui accentuent la carte de l'écologie et de l'économie depuis le déménagement du magasin en 2008. Après la récupération



La valorisation des déchets par le compost est menée par toute l'équipe du magasin de Nozay. Photo PO-CT

d'eau de pluie et un bâtiment haute qualité environnementale, un nouveau pas est franchi avec le compostage.

L'affaire de tous les salariés. « Nos équipes se sont organisées et autoresponsabilisées autour de cette démarche »,

relate Cédric Villette, « il y a une prise de conscience et nous portons une attention plus grande aux produits ».

Ainsi, à Nozay, le contenu d'une boîte de conserves est vidé dans le composteur. Quant au compost, l'idée germe de l'utiliser en créant des jardins partagés près du supermarché. L'équipe essaie aussi de limiter le nombre de produits jetés. « On sait que c'est impossible de ne plus jeter mais le gaspillage ne doit pas être une fatalité », remarque Muriel Villette. Le concept est simple. Dans les réserves ou frigos, des « caddies pédagogiques » stockent les produits « impropres à la consommation » histoire de comprendre les raisons. En quatre ans, ce système a fait diminuer de 50 % les déchets. Denis Aubé, président de la centrale d'achats du groupe Ouest de Super U, est venu saluer cette démarche novatrice qui reste, pour l'instant, unique en son genre.