

Le compost social, écologique... et économique du Super U de Nozay

Au nord de Nantes, le magasin ne jette plus ses denrées, mais les transforme en compost. L'aboutissement des efforts entrepris avec le personnel pour mieux gérer les commandes et limiter les déchets.

Chez Muriel et Cédric Villette, le recyclage des déchets est un réflexe quotidien. À la maison comme au Super U de Nozay (Loire-Atlantique) que le couple dirige depuis 2000. Après les cartons, plastiques, aluminiums et polystyrènes déjà recyclés, les dirigeants ont décidé d'aller plus loin en lançant, en mai, leur supermarché (2 500 m²) sur la voie du compostage, expérience présentée comme une première en France. «*En voyant nos équipes jeter des denrées alimentaires, on s'est dit qu'il fallait faire quelque chose, donner du sens à ce geste d'apparence banale*», expliquent les deux dirigeants. Il faut dire qu'à leur domicile le pli est déjà pris, certains restes de repas finissant même dans le bec de leurs deux poules. Fini donc de balancer au fil des linéaires pizzas, gâteaux, charcuteries, fromages, fruits, légumes, pains au lait ou conserves. Qu'il s'agisse de produits dont la date limite de vente est périmée ou l'emballage abîmé, tous atterrissent dans des «chariots pédagogiques».

« Cohésion d'équipe »

Hormis la viande et le poisson qui partent à l'équarissage, ces biodéchets échouent dans une caisse où ils sont réduits en morceaux puis mélangés à du broyat humidifié issu de la taille de végétaux. Au préalable, Muriel et Cédric Villette ont fait avec le personnel le bilan hebdomadaire de la «collecte» et cherché ensemble à en saisir les raisons: erreur de commande, saisonnalité, etc. «*L'objectif est de*



Les biodéchets finissent leur parcours réduits en morceaux puis mélangés à du broyat humidifié issu de la taille de végétaux..

parvenir à une prise de conscience de la quantité de marchandises perdues avec, à la clé, une meilleure cohésion d'équipe. »

À l'arrière de la grande surface, un «pavillon du compostage» accueille le mélange fermentescible. Deux cellules permettent un jeu de rotation sur une période d'un mois. Le retournement des matières est assuré par l'Esat voisin. Après six mois d'essais, la qualité du compost obtenu est déjà très honorable. Pas question pour autant de le vendre. Il est envisagé plutôt de le donner à un «jardin partagé» qui pourrait voir le jour sur 1 à 2 hectares mis gracieusement à disposition.

Reste que le gain n'est pas seulement environnemental mais aussi économique. La livraison en 2008 du nouveau magasin, à la norme HQE, a coïncidé avec une optimisation de la gestion des stocks: sur chaque palette est scotchée une feuille où figurent la date de réception et de la dernière mise en rayon. Résultat: le taux de marchandises partant aux ordures s'élève désormais à 5 %. Soit

Comment ça marche ?

- **Retrait journalier des produits** abîmés ou périmés, placés ensuite dans des chariots
- **Le samedi après-midi, analyse** avec les salariés des pertes de marchandises
- **Déchetage manuel** des biodéchets puis mélange dans une caisse avec du broyat humide
- **Dépose du mélange** hebdomadaire dans le pavillon du compostage
- **Retournement régulier du compost** par un salarié d'un Esat voisin

1 point de marge gagné depuis quatre ans et 50 % de déchets en moins, selon les propriétaires.

Étendre le concept

Le Super U de Nozay devrait faire école, à en croire Denis Aubé. Le président de Système U Ouest évoque des réflexions en cours à la centrale sur le sujet. L'idée serait de travailler à l'échelle de territoires réunissant une vingtaine de magasins autour d'une plate-forme de compostage dotée d'un process mécanisé. Et qui sait, peut-être un adhérent imitera-t-il un jour prochain People's Supermarket à Londres: dans une ultime étape précédant le compost, la coopérative anglaise concocte à l'arrière du supermarché des plats préparés à emporter avec des produits réputés invendables mais encore consommables. Une recette importée de New York et qui dégage des profits. ■ **JACQUES LE BRIGAND**

L'expérience en chiffres

- > Coût de valorisation des biodéchets: un pavillon de compostage (5 000 €), quelques caisses en plastique, une pelle, un croc, une fourche
- > 1 point de marge gagné depuis quatre ans et 50 % de déchets en moins

Le Super U de Nozay

- > 2 500 m² + 500 m² de galerie marchande
- > 60 salariés
- > 20 M€ de chiffre d'affaires en 2011

Source: Super U