

BUSINESS CASE

Témoignage de Christelle Dagrón
Responsable QHSE chez Dalloyau

En 2023, Take a waste réalise un diagnostic déchet pour la maison Dalloyau. Par la suite, Take a waste accompagne l'enseigne sur la gestion de ses déchets.

Christelle Dagrón, responsable QHSE chez Dalloyau, nous raconte son expérience avec Take a waste.

A propos de
l'établissement



Depuis sa création en 1682 par Charles Dalloyau, « officier de Bouche » du roi Louis XIV, la maison Dalloyau est devenue un pilier de l'excellence gastronomique. Après un déménagement des cuisines à Sèvres en septembre 2021, où elle a dû réinventer entièrement sa gestion des déchets, l'enseigne assure aujourd'hui l'approvisionnement de 5 boutiques parisiennes, 2 franchises à Marseille et Gare de Lyon, ainsi que son service de réception.

Qu'est ce qui vous a poussé à faire appel à Take a waste ?

Notre site de production étant récent, nous avons dû nous conformer rapidement à toutes les obligations réglementaires. En adoptant la norme ISO 20121, nous avons décidé d'améliorer le tri de nos déchets, c'est pourquoi nous avons fait appel à Take a waste. Nous rencontrons des difficultés avec le tri des biodéchets car nous n'avions pas les bons processus, ni le matériel et les outils nécessaires. La complexité de la norme nécessitait une charge de travail importante, nous avons donc choisi de nous faire accompagner.

La genèse du
projet



Auparavant nous traitons déjà le verre, les cartons, les huiles usagées et les déchets résiduels, mais le tri des biodéchets restait problématique bien qu'il soit obligatoire.

Comment s'est déroulé l'accompagnement pour la mise en place du tri ?

La mise en
place



Mathilde (Responsable Opérations chez Take a waste) est venue sur place pour échanger avec le personnel et observer nos pratiques. Le mois suivant, nous avons reçu un rapport détaillant nos difficultés et une recommandation des solutions adaptées à nos besoins avec les tarifs. Cet audit nous a vraiment permis de comprendre notre situation de départ et les solutions envisageables, mais aussi de savoir ce qui se fait ailleurs. Il y a des solutions que nous n'avions pas imaginées.

Nous avons étendu notre tri aux emballages, au papier et aux biodéchets, en plus des autres filières existantes. L'accent a été mis sur la signalétique et un code couleur pour faciliter le tri par le personnel.

Que pensez-vous du suivi et de l'offre de gestion menée par Take a waste ?

L'accompagnement de Take a Waste a été un gain de temps considérable. En septembre dernier, nous avons pu ajuster la collecte des déchets d'emballage, j'ai appelé Margaux (CSM chez Take a waste) qui a mis en place directement une deuxième collecte hebdomadaire et c'est vraiment très pratique même pour les collectes plus ponctuelles comme pour les déchets informatiques.





Le contrat de gestion est clair, nous avons accès à la plateforme pour avoir notre registre des déchets mais aussi suivre notre production de déchets. Ponctuellement, j'extrait des données pour nos indicateurs sur la norme ISO. Mathilde a également formés tout le personnel concerné sur site, je pense que cela a réduit leurs appréhensions.

Par la suite, nous avons mis mettre en place la reprise des cartouches d'imprimante et le recyclage des palettes cassées et les DEEE.

Comment gérez-vous la gestion des déchets lors des livraisons ?

Les boutiques gèrent leurs propres déchets, collectés directement en point de vente. Pour les réceptions, nous utilisons la signalétique Take a Waste pour trier les différents flux. Les maîtres d'hôtel ont été formés pour appliquer le tri, et nos chauffeurs récupèrent ensuite les poubelles pour les disposer dans les collecteurs appropriés. Il y a encore des erreurs sur les retours de réception, notamment en période de forte activité avec du personnel supplémentaire.

Avez-vous mis en place des démarches pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Nous développons des recettes permettant de réutiliser entièrement les produits et veillons à commander au plus juste. Pour les événements de plus de 300 personnes, nous collaborons avec la société SAVR pour récupérer les restes alimentaires et les redistribuer à des associations.



Avez-vous un conseil à donner à une autre établissement souhaitant mettre en place le tri et des actions de réduction des déchets ?

Je dirais tout d'abord, de se faire accompagner et conseiller. Gérer un projet avec différents sites peut sembler insurmontable, mais bénéficier de l'expertise et des solutions concrètes de professionnels permet de suivre une ligne directrice et de gagner du temps. Il est également important de consulter le personnel, voir ce qui est le plus adapté pour eux afin de ne pas en faire une contrainte et surtout mettre en place des formations et de la signalétique pour faciliter le tri.

Avec Take a waste, c'est

8

FILIÈRES DE TRI DANS L'ÉTABLISSEMENT

60 TONNES

**de déchets détournés
de l'incinération
chaque année**