



Take a waste

Domaine des Thômeaux

Témoignage de Jean-Jacques Maignan
Directeur du Domaine des Thômeaux

En mars 2022, Take a waste réalise un diagnostic déchet au sein du Domaine des Thômeaux. Aujourd'hui, l'hôtel se fait accompagner dans la gestion de ses déchets.

Jean-Jacques Maignan, directeur du domaine depuis 7 ans, nous raconte son expérience avec Take a waste.

A propos de
l'établissement



Niché au cœur de la campagne de la région du Centre-Val de Loire, le Domaine des Thômeaux, labellisé Clef Verte, s'étend sur un vaste terrain de 6 hectares, offrant à ses visiteurs une ambiance relaxante avec ses 29 chambres, son restaurant et ses deux espaces bien-être.

Comment le projet avec Take a waste a-t-il débuté ?

Lors de la pandémie en 2020, j'ai ressenti le besoin d'approfondir notre engagement et d'être plus cohérent sur tous nos services, d'où notre adhésion au label Clef Verte il y a maintenant trois ans. On a entrepris des recherches pour améliorer notre gestion des déchets, c'est là que nous avons découvert Take a waste, avec qui nous travaillons depuis 2 ans maintenant. J'avais besoin d'une expertise pour structurer notre approche.

La genèse du
projet



La mise en
place



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

Tiphaine (experte déchets chez Take a waste) a d'abord effectué un état des lieux de notre établissement, puis nous a proposé des solutions adaptées à nos besoins. Elle a notamment optimisé nos coûts avec les prestataires de collecte, en réduisant nos déchets, en particulier nos biodéchets afin de diminuer la fréquence de collecte et être pris en charge par la Communauté de Communes, ce qui nous a permis d'économiser plus de 12 000 euros par an.

L'accompagnement est poussé, Tiphaine nous a également fourni de précieux conseils pour améliorer notre organisation et a recherché du matériel de pré-collecte adapté. Nous trions désormais le plastique, mais en moindres quantités grâce à l'élimination des bouteilles plastiques au profit de bouteilles en verre réutilisables et de fontaines à eau équipées de gobelets en carton. Le tri du verre était déjà en place, tout comme celui du papier et des cartons. De plus, nous collaborons avec une ressourcerie pour nos DEEE (déchets d'équipements électriques électroniques).

Comme nous sommes maître-restaurateur, nous générons une quantité importante de déchets alimentaires. Nous avons installé un composteur électromécanique sur site dans lequel nous déposons nos biodéchets, afin d'éviter qu'ils ne finissent dans les ordures ménagères.

Environ 15 kilogrammes de biodéchets par jours sont traités dans ce composteur, qui produit du compost, en seulement 24 heures, ce qui est assez étonnant. Ce compost est ensuite donné à la mairie et aux agriculteurs, ce qui s'inscrit parfaitement dans notre politique RSE. C'est un gros investissement que l'on a presque rentabilisé. On a tout de même mis quelques mois avant d'arriver à bien s'en servir.



Avez-vous des flux de déchets spécifiques ?

Oui, c'est mon Responsable Maintenance qui a eu l'idée de mettre en place des chaussons lavables pour éviter les tongues à usage unique. Ces chaussons sont désormais disponibles uniquement au spa, ce qui a considérablement réduit nos achats de chaussons.

Vous avez mis en place en 2022 un système de don d'invendus alimentaires, pouvez-vous nous partager votre expérience ?

Nous travaillons avec Too Good To Go, et en deux ans, nous avons redistribué environ 1 000 paniers de petits déjeuners invendus. Quand les clients consomment moins et qu'il y a des restes on va sur l'application et les ménages viennent chercher leur panier. Ce système fonctionne très bien même dans notre petite commune de 800 habitants !

Et maintenant



Qu'ont pensé vos équipes de tous ces nouveaux changements ?

Cela s'est fait petit à petit, tout le monde a adhéré aux changements. Aujourd'hui, ils ne referaient pas machine arrière. Il a fallu mettre les bons outils, à la bonne place et au bon moment pour changer les habitudes mais aussi simplifier la vie des équipes pour que le tri soit le plus efficace possible. On communique également beaucoup aux clients notre démarche pour qu'elle soit comprise de tous.

Selon vous, quels sont les points forts de Take a waste ?

J'apprécie particulièrement le suivi et le fait d'être tenu au courant des nouvelles réglementations. C'est pour ces raisons que je parle régulièrement de Take a waste aux autres établissements.



Quel conseil donneriez-vous à un établissement souhaitant mettre en place le tri et la réduction des déchets ?

Je recommanderais de commencer par faire un état des lieux des pratiques actuelles et d'explorer toutes les options en matière de prestations et de solutions de gestion des déchets. Il est essentiel de repérer les axes d'amélioration et d'optimisation, autant au niveau du tri, qu'au niveau financier et de se conformer aux réglementations en vigueur.

Avec Take a waste, c'est

6

FILIÈRES DE TRI DANS L'ÉTABLISSEMENT

11 TONNES

de déchets détournés
de l'incinération
chaque année