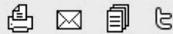


[Accueil](#) > [L'information](#) > [Actualités](#) > > Gestion des déchets : le Super U de Nozay expose ses...

Gestion des déchets : le Super U de Nozay expose ses déchets pour les limiter

E-lettre api du 19/10/12



Récupérez ces contacts



Le Super U de Nozay se présente comme le premier supermarché français à valoriser ses déchets de manière globale. Le compost est le dernier maillon d'une démarche débutée en 2000

44 - Cédric et Muriel Villette, propriétaires du **Super U de Nozay** (60 salariés) ont mis en place depuis le mois de mai un pavillon de compostage. Sur 20 m³, ce pavillon absorbe tous les déchets frais du magasin (sauf la viande et le poisson qui partent à l'équarrissage) et les gâteaux afin de produire du terreau. Le compost est mélangé à du broyat issu de la taille de végétaux par l'Esat de Vay qui entretient le compost. Présenté comme une première en France, la démarche intéresse l'Ademe et la direction du groupement U. « Mais ce n'est pas le compost lui-même qui est intéressant car il est identique à ce qui se fait au fond des jardins, il n'est que l'aboutissement de toute la démarche que nous avons entreprise au sein du magasin avec le personnel pour mieux gérer nos commandes et limiter nos déchets », indique Cédric Villette.

Caddies pédagogiques

Militant pour un magasin durable et une équipe responsable depuis qu'il a repris le supermarché en 2000, le couple a accentué le trait depuis le transfert-agrandissement du magasin en 2008 (de 1 600 à 2 500 m²). Bâtiment HQE, maîtrise de l'énergie, achat d'électricité verte, récupération des eaux de pluie, meilleure gestion des déchets, tout est fait pour diminuer le gâchis et l'empreinte environnementale. Le couple a eu l'idée de mettre en place des caddies pédagogiques. Au lieu d'être jetés au jour le jour, les invendus, cassés ou les produits en limite de consommation sont placés par secteur dans des caddies à la vue de tous du lundi au samedi matin. « Nous avons rendu visible l'invisible », résume Cédric Villette.

Analyse des invendus

Le samedi après-midi, leur contenu est analysé par les équipes pour comprendre pourquoi le produit s'y retrouve. Résultat, une diminution des invendus, une gestion plus fine des commandes et une amélioration de deux points du compte d'exploitation. « Mais surtout une grande cohésion d'équipe, fière de participer à cette démarche ». Les produits sont ensuite triés, débarrassés du suremballage qui est recyclé dans le circuit U Ecoraison, et les produits frais (charcuterie, fromage, fruits et légumes) découpés avant d'être conduits vers le compost.

Communication

Aucune nuisance selon le directeur. Aucune charge horaire supplémentaire non plus puisque le temps consacré à l'analyse du caddie et à la préparation du compost vient d'une moindre manipulation inutile des produits. Pour expliquer la démarche au public, un film vient d'être tourné qui sera diffusé à l'entrée du magasin et une mascotte (un ver de terre) accompagne les panneaux d'information dans les réserves.