Hervé Gautrot, franchisé McDonald’s, s’engage dans le tri des emballages

vendredi 22 février 2019, par lpe

Les restaurants McDonald’s de Surgères et Rochefort, en Charente-Maritime, font partie de la centaine de sites de l’enseigne engagés dans une démarche de tri de leurs déchets. Localement, la démarche est très aboutie grâce à une collaboration étroite entre Hervé Gautrot, responsable des trois restaurants (ci-dessus sur la photo avec la directrice du restaurant de Surgères) et Cyclad, syndicat mixte de traitement des déchets.

C’est au restaurant de Surgères que les détails viennent d’être présentés. Fruit d’un travail assidu avec les équipes, ce tri, tant en cuisines que dans les espaces clients, a déjà permis sur les 3 derniers mois de diviser par 2 le volume des ordures ménagères collectées ; passant de 2 tonnes à moins d’une tonne.
"*Il me paraissait normal en tant que citoyen de m’engager dans cette démarche*" expliquait Hervé Gautrot.
"*Ma responsabilité est également engagée à l’échelle de l’entreprise, vis à vis des familles qui viennent passer un bon moment chez nous, aussi à l’égard des salariés.*"

Chacun garde à l’esprit les sacs poubelle gonflés d’emballages et autres gobelets contenant encore glaçons et boisson… Cette image appartient désormais au passé et chaque consommateur va être mis à contribution, tout comme les équipes. Des meubles ont été mis en place avec 3 espaces de tri : un évier pour les restes de boissons et glaçons, un bac pour les emballages vidés de leur nourriture et un bac destiné à recueillir la nourriture, les sachets de sauce, les pailles et opercules de gobelets.
Précurseur dans cette démarche, le restaurant de Surgères a d’ailleurs fait refaire dans une entreprise locale les stickers pour ce mobilier de tri. Ceux fournis par l’enseigne n’étant pas assez parlants.
Pour sensibiliser aussi les consommateurs qui choisissent la vente à emporter, un flyer explicatif pour "trier à la maison" sera agrafé au sac en papier contenant la commande et ce, pendant une durée de 3 semaines.
"*La vente à emporter représente la moitié de notre chiffre d’affaires*" soulignait Hervé Gautrot "*nous comptons sur nos clients pour adopter cette démarche chez eux et sur leur trajet*."

Pour accompagner les équipes et mettre en place l'organisation nécessaire à la sensibilisation des clients - un équipier est présent à proximité des bacs pour expliquer comment procéder - Olivier, responsable QSE pour les 3 restaurants, a été mobilisé.

Gaëlle Merle, a rappelé pour le syndicat mixte Cyclad que sur son territoire d'action, déjà, de nombreuses initiatives ont été mises en place et que le taux d'emballages constaté en moyenne dans les ordures ménagères est de 25%, bien en-dessous des chiffres nationaux. Les emballages collectés sont ensuite acheminés vers une filière de recyclage. Les bio-déchets sont également triés dans le restaurant de Surgères qui emploie 50 personnes.

" *Nous avons par ailleurs initié depuis longtemps le recyclage de nos huiles de friture, des bonbonnes de chantilly et les pailles ne sont fournies qu'à la demande du client* " concluait Hervé Gautrot.