



L'information du Nord
Mont-Tremblant

Actualités 10 JUILLET 2019

Matières résiduelles

Un casse-croûte s'est lancé dans le « zéro déchet »

Le zéro déchet est une démarche qui vise à réduire au maximum la production de déchets. Cette tendance qui gagne le Québec s'est rendue jusqu'au Casse-croûte d'en Haut.



Le Casse-Croûte d'en Haut a réduit significativement son volume de déchet en utilisant de la vaisselle lavable sur place et des emballages compostables pour les commandes à emporter.

© (Photo L'information du Nord – Véronique Piché)

Éric Belhumeur recycle et composte. Rien de surprenant, direz-vous. Mais comme on parle d'un casse-croûte traditionnel qui avait l'habitude de tout mettre à la poubelle, cela représente un défi de taille.

« Avant, on produisait 7 à 8 sacs de déchets par jour. Maintenant, c'est un demi-sac », dit le copropriétaire du casse-croûte de Mont-Tremblant.

Être prêt

Insatisfait du service de RCI Environnement, l'homme cherchait une solution de rechange pour la collecte des matières résiduelles de son commerce. À la même période, il rencontre Nathalie Gara-Boivin, agente de sensibilisation pour la Mission Recyclage Compostage Laurentides (voir encadré). « Elle nous a vraiment donné un bon coup de pouce, dit-il. C'est que du positif. » L'agente observe la dynamique du casse-croûte puis présente ses idées. Et c'est gratuit.

Première étape: trouver de la vaisselle pour les clients qui mangent sur place. Simple? Pas tant que ça, explique Éric Belhumeur. En plus, ils n'avaient pas de coin pour la plonge. « On a défoncé une des salles de bain pour créer un espace pour laver la vaisselle. » Ce virage a demandé temps et argent. Mais personne ne s'en plaint, au contraire.

Compost

En plus de chercher à éliminer le styromousse et le plastique de leur restaurant, les propriétaires ont misé sur le compostage. « Je suis en attente de bacs supplémentaires de la Ville », souligne Éric Belhumeur. Quand il les aura, plus aucune matière organique n'ira aux poubelles.

Pour les *take out* et les livraisons, Éric Belhumeur énumère les nouveaux matériaux qu'il privilégie: carton, aluminium et bagasse. « La bagasse, c'est un résidu de canne à sucre, explique fièrement le copropriétaire. Ça donne une assiette compostable. »

Outre ces grands changements, l'homme croit que ce sont aussi les petits gestes qui comptent. Par exemple, demander au client s'il a besoin d'une fourchette avec sa commande. « Avant, je passais 5 caisses de 1000 fourchettes de plastique par semaine, aujourd'hui c'est une par deux semaines. »

Le Casse-Croûte d'en Haut a réduit significativement son volume de déchet en utilisant de la vaisselle lavable sur place et des emballages compostables pour les commandes à emporter.

Mission Recyclage Compostage Laurentides

Près de la moitié (48%) des déchets enfouis du territoire de la MRC des Laurentides proviennent des industries, commerces et institutions (les ICI). L'organisme Synergie Économique Laurentides (SEL) a été mandaté en 2018 par les 8 MRC/ville de la grande région administrative que sont les Laurentides pour cette mission d'accompagnement des ICI dans leurs efforts. Anne Samson, chargée de projet, souligne qu'en 2020 la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles interdira l'enfouissement de toutes matières organiques. Dans cette optique, les agents qui arpentent actuellement le territoire offrent leur

expertise aux ICI, et ce gratuitement. « Une bonne gestion des matières résiduelles, ça fait économiser », dit Anne Samson. Et elle souhaite que les ICI leur laissent la chance de le prouver.

À LIRE AUSSI DANS NOTRE DOSSIER "DES ACTIONS POUR MIEUX RÉCUPÉRER":

[MRC des Laurentides: 12 nouveaux sites pour la récupération du polystyrène](#)

[Recyclage: drôles d'objets au centre de triage](#)