

Une organisation du travail pour répondre à des valeurs, des enjeux réglementaires et écologiques



Le restaurant Mix implanté à Orléans depuis novembre 2021 développe une offre de repas concoctés à partir de produits frais, de saison et en circuit court.

Pour cela, le restaurant s'approvisionne chez des petits producteurs locaux du Loiret. Le temps et coût que les livraisons représentent rendent compliqué l'approvisionnement auprès de petites structures. Alors, afin de répondre à ces différents enjeux, une association a été créée à l'initiative de quelques restaurateurs et producteurs afin de trouver des solutions collectives plus responsables et écologiques.

Une nouvelle logistique a été élaborée : deux circuits sont établis (au nord et au sud du Loiret) et optimisés pour limiter les déplacements. Un seul véhicule fait une tournée chez plusieurs producteurs et récupère les commandes des 5 restaurants y participant, et les livre en un point relais. Il restait une difficulté autour du dernier kilomètre. En effet, la livraison en centre-ville prend du temps et est coûteuse pour les producteurs. Il a été choisi de s'associer à une autre association qui vise à développer la collecte et la valorisation des biodéchets auprès des professionnels : les Cycloposteurs. Ces derniers récupèrent les ressources organiques à l'aide de vélos électriques.

Le trajet aller de récupération des biodéchets au sein des structures se faisant à vide, est née l'idée que les producteurs acheminent leurs livraisons de produits au sein du local des cycloposteurs. Ainsi, d'une part les cycloposteurs livrent les produits commandés par les restaurants et d'autre part récupèrent les déchets pour les composter. Le maraîchage avant d'être « traité » étant considéré comme potentiellement porteur de bactéries, donc sale, la démarche avec les cycloposteurs a évolué aujourd'hui : ils ont séparé les livraisons et les récupérations de biodéchets et font des tournées de l'un ou de l'autre.

Cela permet également de répondre à la problématique réglementaire de gestion des biodéchets.

En effet, les restaurants vont devoir réaliser le tri et la collecte de leurs biodéchets dès le 1er janvier 2023 pour les structures ayant plus de 5 tonnes de biodéchets par an et le 1er janvier 2024 pour l'ensemble de la profession.

Au-delà de cette initiative, les chef.fe.s d'entreprise ont partagé la liste de leurs fournisseurs et ont pour règle commune de ne pas discuter les prix fixés par les producteurs, respectant ainsi le prix estimé juste par les producteurs qui n'ont pas tous les mêmes tailles d'exploitations ni les mêmes moyens de travail. Il s'agit d'être dans un circuit qui respecte les produits mais aussi les personnes qui les produisent. Tous les maraîchers sont labellisés bio.

Au sein du Mix, il importe également de sensibiliser les clients au tri et de former les salarié.e.s au tri et aux économies d'énergie. Comme le souligne la cheffe d'entreprise cette nouvelle approche plus responsable inscrite dans le développement durable nécessite du temps et des synergies entre professionnels.

Pour répondre à ces différents enjeux d'économie d'énergie et de circuit court, il est nécessaire de penser l'organisation du travail en analysant l'ensemble des dimensions.

