

Leur expérience avec



TÉMOIGNAGE

Jacques Marcon – chef étoilé

Jacques Marcon officie depuis 2004 aux côtés de son père, Régis Marcon, sur les hauteurs de Saint-Bonnet-Le-Froid, en Auvergne. La famille Marcon, c'est plus de trente ans au service de la gastronomie, mais aussi plusieurs années d'engagement concret pour la cause du développement durable. Jacques Marcon nous explique pourquoi il s'est tourné vers Geb Solutions pour traiter les déchets issus de ses cuisines.

ENTRETIEN

Quelles ont été vos premières impressions face à la machine Geb ?

Nous avons installé la machine de traitement des biodéchets début juillet. Les premiers tests, nous les avons faits il y a quelques jours seulement. Avant toute chose, j'ai été surpris par la quantité de déchets alimentaires qui peuvent sortir des cuisines en une seule journée : sur un seul samedi, nous avons traité pas moins de 200 kilos de biodéchets ! Il faut préciser qu'il s'agissait d'un jour d'arrivée de poisson. Qui dit poisson dit arêtes, ce qui pèse lourd dans la poubelle au final... Quoiqu'il en soit, cela nous a permis de prendre la juste mesure des choses : des déchets de type organique, nous en produisons beaucoup, et optimiser leur gestion va vraiment devenir une priorité ! À l'heure actuelle, nous remplissons en moyenne une machine par jour.

En tant que restaurant saisonnier assurant en moyenne 2000 couverts par mois*, vous n'êtes légalement pas encore tenu de vous aligner sur les obligations de traitement des biodéchets, selon le cadre défini par le Grenelle 2 de l'Environnement. Pourquoi avoir sauté le pas avant tout le monde, pour ainsi dire ?

Aujourd'hui, face au déséquilibre écologique, nous ne pouvons plus nous permettre de nous comporter de la même façon face aux déchets. Comme je viens de le dire, le volume de résidus alimentaires qui sortent d'un restaurant classique pèse lourd en fin de journée. Il s'agit d'adopter le bon comportement.

La démarche écologiquement responsable, nous la mettons en pratique depuis le début. Lorsque nous avons décidé d'ouvrir un hôtel sur les hauteurs de Saint-Bonnet-le-Froid, nous avons d'emblée opté pour une construction avec la certification « éco-label européen », en privilégiant des peintures bio et l'utilisation de matériaux locaux notamment.

Nous avons ouvert un hôtel troglodyte, avec l'idée de ne pas



dénaturaliser le cadre en installant la climatisation : là encore, le choix était aussi éco-responsable.

Au niveau du restaurant, nous avons très vite choisi des produits de lavage sans nitrates, sans phosphates, pour préserver l'environnement. Nous avons tout mis en œuvre pour faire des économies d'énergie. Et nous nous sommes mis très vite au tri sélectif. Se responsabiliser au niveau des cuisines et des déchets organiques est une prolongation logique de cette action.

** Le restaurant est ouvert de fin mars à fin décembre.*

Et à présent que vous avez posé un nouveau maillon dans votre chaîne de valorisation des déchets, en intégrant la machine Geb, qu'est-ce qui a changé ?

Nous avons déjà l'habitude de tout trier. Nous faisons notre compost nous-même, avec tout ce qui était végétal. Restait un « problème » : les arêtes de poissons, os et autres déchets biodégradables mais difficiles à gérer en raison de la décomposition plus lente et des odeurs. La machine Geb nous a apporté la solution.



Car la machine, elle, est en mesure de prendre en charge ces déchets dont nous ne savions pas vraiment quoi faire auparavant. Et ça a été une vraie surprise : une fois que le travail de la machine est terminé, vous vous retrouvez face à une matière sans aucune odeur. Et même plus que ça : le produit que vous obtenez n'a rien à voir avec le compost qui reste, malgré tout, une matière où vous allez vous salir les mains. Avec la machine, on obtient une poudre qui, personnellement, me fait la même impression que du café torréfié ! Le résultat, c'est quelque chose d'agréable au toucher.

Cette absence d'odeur, cela fait donc vraiment la différence selon vous ?

Preuve en est : lorsque les éboueurs sont passés après nos premiers usages de la machine, ils n'ont pas très bien compris. D'une part, pourquoi il n'y avait plus qu'un container à évacuer, contre trois auparavant. D'autre part, pourquoi notre local à poubelles, tout à coup, ne sentait plus. Et ce confort « sans mauvaises odeurs », c'est aussi un grand gain en bien-être pour tous ceux qui travaillent ici !

En parlant d'équipe et de collaborateurs, qui manipule la machine et quels sont les retours ?

Je m'occupe de faire tourner la machine moi-même. D'abord parce que le fonctionnement est extrêmement simple. Et parce que – conséquence logique – c'est une opération plaisante. Je le fais volontiers.

Et tout fonctionne parfaitement ?

Comme je l'ai déjà dit, nous avons déjà l'habitude de faire le tri, donc notre fonctionnement autour des biodéchets n'a pas beaucoup changé. Nous avons juste placé les bidons nécessaires en cuisine pour récupérer comme il faut les déchets alimentaires.

Le grand plus de la machine, c'est qu'il y a un certain « droit à l'erreur » dans l'opération de tri. Bien sûr, il ne s'agit pas

d'insérer de gros morceaux de plastique dans la machine ou de mal trier intentionnellement... J'ai récemment retrouvé dans la poudre une cuiller en argent qui est partie par inadvertance dans la machine : elle est ressortie intacte, alors qu'un broyeur classique l'aurait rendue inutilisable !

De même, si une personne manque un petit bout de plastique en triant, la machine Geb ne va pas le faire fondre ou le réduire en petites particules : en passant la poudre au tamis, on pourra évacuer le morceau de plastique. Et comme la poudre est destinée à être utilisée comme fertilisant, ça fera toujours un résidu de plastique de moins injecté dans la terre. Un résidu qui dans cent ans serait encore présent dans le sol... Sur ce point là aussi, c'est de l'intelligence écologique.

Recommanderiez-vous la machine de Geb Solutions ?

Nous essayons de faire en sorte qu'une machine Geb soit installée au village de Montfaucon, à proximité. D'ici peu, le village sera équipé de poubelles à puce, ce qui veut dire plus de tri, moins de poubelles sorties ; c'est que la taxe sur les déchets va faire son entrée d'ici peu de temps... Les poubelles ne seront ramassées qu'une seule fois par mois. Mais vous vous imaginez bien que des biodéchets conservés sur 30 jours, c'est aussi beaucoup d'odeurs. Nous voudrions voir une machine installée au village pour que les habitants puissent apporter leurs déchets organiques. **La solution est toute trouvée.**

Page 1 (de gauche à droite): Régis Marcon, chef étoilé ; Georges Couasné, Geb Solutions ; Isabelle Bauduin, Geb Solutions ; Jacques Marcon, chef étoilé.

Page 2 : Restaurant Régis et Jacques Marcon.
© Laurence Lager-Barruel – De Borée