

Compte-rendu

Atelier-débats

« Développement durable entreprises y trouvent leur compte »

Mardi 18 mai 2010 à 18h à Peaugres (mairie - 2^{ème} étage)

Présents : BADEL Raphaël (Fondation Nature Vivante), BACCIOTTI Guillaume (Pays Ardèche verte), CHANTEPY Adeline (Polénergie), COMBES Guillaume (Le Reveil), DIMITRIOU Philippe, JOUVENON Ophélie (Pays Ardèche verte), MALIN Yann (société MP Hygiène), MARTIN Erik (EKIBIO EURO-NAT), PESSIN François, SANSON Isabelle (Fondation Nature Vivante)

Excusés : COMMARE Lucie (Communauté de Communes Vivarhône), COUX Lucien (Hôtel-Restaurant Azalés), MOURGUES Bernadette (adjointe mairie de Boucieu le Roi), SAUZE Séverine.

Ophélie JOUVENON et Guillaume BACCIOTTI exposent le contexte de l'atelier débat : la préparation du plan d'action du territoire Ardèche verte pour les 6 prochaines années et l'élaboration du Plan Climat Energie Territorial Ardèche verte, programme d'actions visant à diminuer les émissions de gaz à effet de serre du territoire (efficacité et sobriété énergétiques, énergies renouvelables) et adapter le territoire aux changements climatiques.

2 intervenants principaux sont présents :

- ❑ Yann MALIN, responsable Marketing et Développement, société MP Hygiène, Annonay
- ❑ Jean-Louis BRIALON, chargé de mission environnement, Chambre de Commerce et d'Industrie Nord Ardèche. Il parlera de la démarche de Monsieur Lucien COUX, Propriétaire de l'hôtel restaurant Azalées à Tournon sur Rhône.

MP Hygiène (intervention de Yann MALIN)

MP Hygiène est une entreprise familiale plus que centenaire implantée sur Annonay et Saint Rambert d'Albon. 70% de son activité concerne la transformation du papier (papier hygiénique,

essuie-mains...). Afin d'offrir une gamme la plus complète possible à ses clients l'entreprise propose des distributeurs et importe des produits de protection individuel jetables (gants, masques, tabliers, charlottes) principalement d'Asie. Depuis un an, l'entreprise a intégré un laboratoire pour transformer du savon. L'entreprise est en pleine croissance. Elle a créé en 10 ans plus de 80 emplois à temps plein en Ardèche et dans la Drôme. Son chiffre d'affaires annuel a crû en 2009 de 50 % pour atteindre 36 millions d'euros.

Une démarche environnementale engagée en premier lieu à la demande des clients

MP Hygiène vent ses produits à des distributeurs dont les principaux clients sont les collectivités. Ces dernières sont de plus en plus demandeuses de produits plus respectueux de l'environnement. L'exigence environnementale devenant alors un véritable critère de choix même si le prix reste encore le critère principal pour le client.

En réponse à cette demande, MP Hygiène a décidé d'avoir une démarche globale environnementale et de mobiliser plusieurs outils à cet effet. Elle souhaite ainsi se démarquer de démarches relevant plus du « green washing » (patine verte) purement marketing.

L'affichage environnemental

Il est en voie de devenir obligatoire suite à la loi très récente Grenelle 2, mais à titre expérimental à partir de 2011.

L'entreprise a donc décidé d'anticiper la réglementation et d'utiliser, à ce titre, un outil proposé par l'ADEME qui permet d'avoir un premier aperçu **des impacts environnementaux générés par un produit tout au long de son cycle de vie**. Le bilan de ces impacts (émissions de CO₂, eutrophisation, toxicité aquatique, ...) est alors affiché sur le produit. Ce bilan est réalisé par l'entreprise elle-même sur la base de l'auto déclaration.

Pour l'entreprise c'est à la fois un outil marketing (exigence environnementale des clients), un outil de différenciation des autres produits concurrents et un outil d'aide à la décision qui permet de pointer rapidement les éléments sur lesquels il est nécessaire d'améliorer sa performance environnementale.

La démarche ECOLABEL EUROPEEN

MP hygiène sera la 1ère entreprise à proposer des produits labellisés selon la nouvelle décision de l'Ecolabel Européen (qui concerne la maîtrise de l'impact environnemental de toute la chaîne : forestiers, fabricants de pâtes, fabricants de papier, transformateurs). Par exemple, l'exigence de non utilisation de produits chlorés dans le papier ou encore celle d'utiliser du bois venant de forêts gérées (PEFC, FSC) nécessite pour l'entreprise d'avoir les mêmes exigences auprès de ses fournisseurs.

Ce label ne prend en compte ni l'emballage du produit, ni son transport.

La norme ISO 14001

Cette norme, qui concerne le management environnemental, est très compliquée à obtenir. L'entreprise a donc décidé de se lancer dans la démarche en 3 étapes. Elle est actuellement en cours d'obtention du niveau 1.

Efficacité énergétique

L'amélioration et l'entretien perpétuel des outils de production est très important dans l'entreprise. Ce travail qui se fait petit à petit, permet ainsi dans la durée de maintenir la qualité des productions, d'améliorer les conditions de travail et de réduire les consommations énergétiques, cette activité étant très consommatrice d'électricité.

De manière générale, il est précisé que le secteur industriel utilisant des process très techniques, il a la nécessité d'anticiper les évolutions de la réglementation, les fluctuations du coût de l'énergie et du marché. Il en découle une amélioration constante et régulière des process de production et non des changements brutaux.

L'hôtel-restaurant Azalées à Tournon sur Rhône

Monsieur Lucien COUX ayant eu un contretemps de dernière minute, c'est Jean-Louis Brialon qui présente brièvement la démarche entreprise au sein de l'hôtel restaurant Azalées..

Cet hôtel-restaurant emploie actuellement 11 équivalents temps plein sur la commune de Tournon sur Rhône. 3 cheminées et 2 cocottes au Logis de France ont pu être obtenues grâce au souci permanent de son propriétaire, Lucien Couix, de renforcer la qualité de l'accueil proposée à sa clientèle.

C'est ce soucis permanent d'augmentation de la qualité qui a amené naturellement l'entreprise vers une dynamique de modernisation et de modification de ses pratiques de fonctionnement et ainsi vers une performance environnementale. Améliorer l'isolation des bâtiments permet un meilleur confort thermique pour les clients, cuisiner à l'induction augmente la rapidité du service, cultiver les légumes assure une qualité homogène de la cuisine proposée. Ainsi l'hôtel-restaurant communique sur la qualité de ses services plutôt que sur sa démarche environnementale.

Bâtiment et matériel d'exploitation

Une partie du bâtiment a été équipée de doubles vitrages, l'autre de triples vitrages à doubles joints d'étanchéité. Une pompe à chaleur réversible eau/eau a été installée.

Pour la cuisine un piano à induction a remplacé le matériel à gaz. Il permet d'anticiper les hausses du prix du gaz, d'améliorer la performance énergétique, d'améliorer la rapidité du service (cuisson plus rapide). La mise en sécurité de ce matériel est également beaucoup moins contraignante que pour le gaz et le personnel ne se brûle plus. Fours et lave-vaisselles, à l'occasion de leur renouvellement sont remplacés par du matériel plus performant et moins consommateur. Le personnel étant formé pour ces nouvelles utilisations.

L'éclairage a également fait l'objet d'améliorations.

Production des légumes par l'hôtel-restaurant lui-même

Pour l'activité restauration, les légumes sont désormais produits par l'entreprise elle-même. Ces légumes du potager sont cultivés sans adjuvant chimique. La qualité des matières premières utilisées dans le restaurant est donc maîtrisée. Des menus de saisons composés à partir de légumes

du potager ont permis au restaurant de gagner en qualité de prestations et de se différencier de la concurrence.

Fonctionnement de l'entreprise

Pour l'activité hôtellerie, des pratiques ont été mises en place pour permettre de limiter les gaspillages d'eau dus aux lavages inutiles. Les serviettes des clients en séjour ne sont pas changées systématiquement tous les jours, des serviettes propres étant à disposition dans les placards des chambres. La buanderie fonctionne pendant les heures creuses.

Cette démarche d'ensemble a permis à l'entreprise d'allier qualité de ses prestations, progression de son activité, respect de l'environnement, viabilité économique et le développement d'un avantage concurrentiel. L'entreprise a gagné de la rentabilité sur l'activité du restaurant malgré l'arrêt de l'activité du Mastrou dont la gare est toute proche. L'hôtel affiche un taux d'occupation plus élevé que la moyenne locale. Un emploi a été créé pour le jardinage et l'entretien en partie grâce aux gains financiers générés.

La Chambre de Commerce et d'Industrie

Jean-Louis Brialon présente ensuite le rôle de la CCI sur la question environnementale. Son travail consiste à accompagner les entreprises demandeuses dans leurs démarches environnementales, d'assurer un conseil de proximité sur la réglementation et les outils. MP Hygiène et l'hôtel-restaurant Azalés ont été accompagnés à ce titre dans leurs démarches.

Conclusion

Les entreprises ont toujours intérêt à améliorer leurs performances environnementales et sociales que ce soit pour anticiper les réglementations à venir, les hausses des prix des énergies, s'adapter à une demande de plus en plus exigeante, améliorer sa qualité de prestation, sa productivité, faire des économies. Elles doivent répondre à leur niveau à un enjeu de société nécessitant une réduction des impacts environnementaux et sociaux.

Il est rappelé également que la notion de Développement Durable ne concerne pas que la question environnementale et mais aussi les enjeux sociaux et économiques.