

L'Hypermarché d'Oléron composte tous ses déchets alimentaires sur place, grâce à UPCYCLE

A la tête de cet hypermarché situé sur l'île d'Oléron, un directeur atypique et charismatique : Florian Horru. Auteur de polars à ses heures perdues, il est très engagé dans l'écologie et a modelé son magasin autour de la réduction des déchets de toute sorte. Il vient d'installer un composteur électromécanique UPCYCLE à l'arrière de son magasin pour composter tous les déchets alimentaires.

Dans les rayons les clients trouvent un grand nombre de produits en vrac : l'eau, des produits type vinaigre, huile, sirop mais aussi produits ménagers, pâte à tartiner, café et même de la litière pour chat en vrac réalisée à partir des déchets carton du magasin !

Les clients sont invités à jeter le suremballage de leurs produits à la sortie. Autre initiative : les clients sont invités à ramener leurs contenants aux rayons traiteur, boucherie charcuterie, poissonnerie fromagerie etc...

Pour Florian Horru les grandes surfaces alimentaires peuvent être des acteurs engagés de l'écologie, il a même installé 6 ruches sur le toit et revend le miel en magasin.

Il lui restait une dernière corde à fixer à son arc : valoriser les déchets alimentaires, ces produits qui n'ont pu être donnés ou vendus en promotion. Composter sur place ces déchets organiques grâce à un composteur électromécanique UPCYCLE est vite apparu comme une évidence à tel point que Florian Horru a pris sa décision d'investir en 2 jours ! L'enjeu : mettre en place une solution hygiénique, low tech, qui évite de faire venir des camions polluants, à un coût modéré, et permet au magasin de connaître exactement les volumes traités.

Le compost obtenu sera distribué à des associations, des maraîchers de l'île, collectivité, écoles, clients.

"L'écologie ça n'attend pas, fonçons !" et "allez lire mes polars" explique Florian Horru en rigolant. « Remettre les grandes surfaces alimentaires au cœur des actions durables d'un territoire c'est ce que permet la solution UPCYCLE », explique Arnaud Ulrich, Co-fondateur. « En adoptant ce geste de tri des déchets alimentaires les GMS répondent à une préoccupation majeure des consommateurs qui font sans doute déjà cet effort chez eux. En les compostant sur place directement à l'arrière du magasin cela permet au magasin de proposer une



expérience différente à ses clients : à travers des ateliers découvertes, des visites scolaires, le magasin va pouvoir engager un autre type de relation avec ses clients : plus locale, plus enthousiasmante ».

A propos d'UPCYCLE :

Fondée en 2011 par Cédric Péchard, l'aventure UpCycle débute dans un conteneur de 30 m² situé en plein cœur de Paris. L'équipe a développé une technique d'agronomie permettant de faire pousser des pleurotes sur du marc de café. Rejoint par Grégoire Bleu et Arnaud Ulrich en 2014, UpCycle développe des kits de culture de pleurotes à faire pousser soi-même sous le nom de "La Boîte à Champignons". Devant la forte demande, UpCycle déménage dans une ancienne mûrserie à bananes de 150m² au cœur du marché international de Rungis, puis installe 2 000 m² de culture dans la ferme horticole Gally de 10 ha à Saint-Nom-la Bretèche (Yvelines) en 2016.

Conquis par les produits, les clients demandent à UpCycle une solution pour valoriser les déchets organiques autres que le café. Constatant que 50% du coût de gestion d'un déchet vient de son transport, ils testent différents procédés durant 2 ans avant de commercialiser des composteurs micro-industriels qui permettent de composter sur place tous les déchets alimentaires et de produire un compost de qualité.

Contact UPCYCLE :

Maëlle Joulin - maelle@upcycle.org – 06 13 81 20 25

Contacts presse - AGENCE KALIMA RP :

Violette Kerichard - vkerichard@kalima-rp.fr - 06 29 26 20 90

Agathe Rey - agathe@kalima-rp.fr - 06 33 62 15 97

