

A l'initiative de



6 synergies industrielles opérationnelles mises en oeuvre sur la Communauté de Communes Porte de Drôme Ardèche

Avec le soutien technique et financier de



JUIN 2018

SOMMAIRE

INTRODUCTION

FOCUS SUR LA DEMARCHE RHONE MEDIAN

Fiche REX 1 : Transformation de coproduits de cacao en matière première pour l'alimentation animale

Fiche REX 2 : Transformation de coproduits de fruits rouges et confiseries en matière première pour l'alimentation animale

Fiche REX 3 : Valorisation de déchets de marrons en compost

Fiche REX 4 : Valorisation du petit lait de fromagerie en énergie

Fiche REX 5 : Réemploi d'équipements électriques et électroniques usagés

Fiche REX 6 : Gestion des déchets non-spécifiques via une solution de tri et de collecte locale et sociale

INTRODUCTION

Une expérimentation-action d'écologie industrielle et territoriale a été menée en 2015-2016 puis en 2017-2018 à l'initiative de la Communauté de Commune de Porte de DrômArdèche (CCPDA) dans le cadre du Grand Projet Rhône-Médian (GPRA).

La première phase s'est déroulée sur le territoire de la CCPDA, puis face à la satisfaction des entreprises, la deuxième s'est étendue aux territoires d'Annonay-Rhône Agglo et de la Communauté de Communes du Pilat Rhodanien.

La mise en œuvre de la démarche s'est appuyée sur :

- **5 ateliers de travail** : entre 2015 et 2018, un total de 5 ateliers de travail ont été organisés pour valider puis concrétiser des pistes de synergies, selon la méthodologie iNex. Ces ateliers ont réuni plus de 100 entreprises.
- **Un appui technique** dans l'étude de faisabilité et mise en œuvre : les projets ont fait l'objet d'un accompagnement par iNex Circular, EWAM, Tri RA, la CCPDA et le GPRA. Un modèle d'autofinancement du suivi de certaines synergies est en cours d'expérimentation par iNex Circular.
- **La plateforme "iNex Analytics"** : iNex Circular a développé une plateforme de simulation de gisements de déchets, besoin en matières premières et donc identification des synergies. A l'issue du test d'une première version en 2015, une deuxième a vu le jour en 2017 et a été utilisée par l'équipe iNex.

A date, **6 synergies de matières ont été mises en place**, soit une dizaine de relations B2B. Elles font l'objet de fiches détaillées dans les pages qui suivent. 5 synergies supplémentaires devraient être mis en œuvre d'ici fin 2018.

FOCUS SUR LA DÉMARCHE RHÔNE-MÉDIAN

UNE DÉMARCHE INITIÉE EN 2013

5 ANS POUR IMPULSER DES PROJETS NOVATEURS

Le Grand Projet Rhône-Médian est une démarche contractuelle entre la Région et le territoire « Rhône-médian », qui s'étend sur 6 collectivités territoriales réparties sur 5 départements (Rhône, Loire, Isère, Drôme, Ardèche). Positionné sur le couloir rhodanien et à proximité des aires urbaines de Lyon, Valence, Saint-Etienne et Grenoble, ce territoire propose une desserte multimodale exceptionnelle (fleuve – autoroute – rail) et de forts potentiels économiques et industriels.

Son ambition ? Créer des synergies entre le développement généré par la zone industrialo-portuaire de Salaise-Sablons INSPIRA et l'ensemble du territoire alentour.

Ses axes structurants ? l'écologie industrielle et territoriale et le report modal des marchandises avec pour socle commun la coopération territoriale

L'expérimentation de l'écologie industrielle avec les entreprises de la Communauté de Communes Porte de DrômArdèche, fait partie des projets structurants la démarche Rhône-Médian.

TRANSFORMATION DE COPRODUITS DE CACAO EN MATIÈRE PREMIÈRE POUR L'ALIMENTATION ANIMALE



Etat : Opérationnel

Preneur : Trotec

Donneur : Valrhona

Matière concernée : coproduits de cacao (chocolat) et amidon de confiseries

Lieu de la synergie : Territoire de Porte de DrômArdèche

DESCRIPTION

Lors de la fabrication de chocolat, Valrhona décline les coproduits de cacao ne correspondant pas aux standards de commercialisation. L'amidon est utilisé pour créer des intérieurs de chocolat et est renouvelé chaque année. Ces coproduits étaient auparavant recyclés en alimentation animale en Espagne.

Lors d'un atelier de méthodologie iNex Circular, cette entreprise a rencontré la société Trotec située à une dizaine de kilomètres. Celle-ci est spécialisée dans la fabrication de matières premières pour l'alimentation animale. Les coproduits en question sont transformés en matière pour l'élevage porcin.

Depuis un test concluant réalisé en 2017, 250-300t de ces coproduits de Valrhona sont repris par Trotec annuellement.

BÉNÉFICES

- **Economiques :** Les coproduits de cacao sont vendus par Valrhona, soit un gain annuel de 6 k€.
- **Environnementaux :** Environ 250-300 tonnes sont échangées annuellement. Les flux envoyés en alimentation animale ont été relocalisés dans un rayon de 30 kms (contre 1200 kms avant). 50t CO2 eq sont ainsi économisées annuellement.
- **Perspectives de l'entreprise en matière d'écologie industrielle :** Les ateliers ont été l'occasion pour les 2 acteurs d'une forte avancée. Trotec a notamment récupéré les coproduits de Kerry Ravifruits.

ENTREPRISES IMPLIQUÉES



Fabricant de matière première pour l'alimentation du bétail



Fabricant de chocolat

ACCOMPAGNÉ PAR
INEX CIRCULAR, PIERRE BEURET
BEURET@INEX.PRO

CCPDA, AURÉLIE TRILLAT
A.TRILLAT@PORTEDEDROM
ARDECHE.FR

MOYENS ACTIVÉS PAR LES ENTREPRISES

- **Humains** : participation à 1 atelier de travail ; visite sur site ; Trotec mobilise annuellement 1 personne sur l'équivalent d'un mois pour se charger du déseballage des coproduits et du transport
- **Techniques** : une benne est mise à disposition de Valrhona par Trotec
- **Financiers** : la logistique est prise en charge par Trotec
- **Temps de retour sur investissement** : immédiat

MÉTHODE/TEMPS INVESTI PAR L'ACCOMPAGNATEUR (1j)

- Identification du besoin de Valrhona puis d'un preneur
- Organisation d'une rencontre entre acteurs

FACTEURS ACCÉLÉRATEURS

- ✓ **Proximité géographique** (réactivité, réduction CO2)
- ✓ **Assistance qualité** (démarche Good Manufacturing Practices + avec exigence traçabilité)
- ✓ **Conformité réglementaire** car les déchets sont traités sur le territoire français
- ✓ **Moyen de collecte durable** (palettes plastique vs achat de cartons) + circuit de réemploi des intercalaires
- ✓ **Implication du club entreprises** Amplitude (réunissant plus de 100 entreprises) dans les ateliers de travail
- ✓ **Une organisation tripartite** : deux bureaux d'études, la collectivité Porte de DrômArdèche et Rhône-Médian chargés de mobiliser les entreprises et acteurs locaux (une développeuse économique et une chargée de projet en EIT)
- ✓ **Une expertise et une méthodologie pragmatique** proposées par les deux bureaux d'études avec un accompagnement individualisé auprès des entreprises

FREINS

- La contractualisation peut prendre du temps

TRANSFORMATION DE COPRODUITS DE FRUITS ROUGES ET CONFISERIES EN MATIÈRE PREMIÈRE POUR L'ALIMENTATION ANIMALE



Etat : Opérationnel

Preneur : Trotec

Donneur : Kerry Ravifruit

Matière concernée :

coproduits de fruits rouges et confiseries (caramels, spéculos)

Lieu de la synergie : Territoire de Porte de DrômArdèche

DESCRIPTION

Lors de la fabrication de purée de fruits rouges, les akènes de fruits rouges sont retirés. Des pâtes de spéculos et caramels sont rejetées par l'atelier de préparation pour l'industrie glacière. Ceux-ci étant auparavant envoyés en compostage et étaient détruits.

Lors d'un atelier de méthodologie iNex Circular, cette entreprise a rencontré la société Trotec située à une dizaine de kilomètres. Celle-ci est spécialisée dans la fabrication de matières premières pour l'alimentation animale.

Depuis un test concluant réalisé en 2017, 100 à 150 tonnes de ces coproduits de Kerry Ravifruit sont repris par Trotec annuellement.

BÉNÉFICES

- **Economiques :** Les akènes sont repris gratuitement tandis que les confiseries sont rachetées. Les économies annuelles réalisées par Kerry Ravifruits sont de 20k€/an.
- **Environnementaux :** Environ 100-150 tonnes sont échangées annuellement. Les flux envoyés en alimentation animale ont été relocalisés dans un rayon de 30 kms (contre 100 kms auparavant). Les flux envoyés en compost sont dorénavant transformés en alimentation animale au lieu d'être dégradés.

ENTREPRISES IMPLIQUÉES



Fabricant de matière première pour l'alimentation du bétail



Fabricant de purées de fruits

ACCOMPAGNÉ PAR
INEX CIRCULAR, PIERRE BEURET
BEURET@INEX.PRO

CCPDA, AURÉLIE TRILLAT
A.TRILLAT@PORTEDEDROM
ARDECHE.FR

MOYENS ACTIVÉS PAR LES ENTREPRISES

- **Humains** : participation à 1 atelier de travail ; visite sur site ; Trotec mobilise annuellement 1 personne sur l'équivalent d'un demi mois pour se charger du désemballage des coproduits et du transport
- **Techniques** : une benne est mise à disposition à Kerry Ravifruits par Trotec
- **Financiers** : la logistique est prise en charge par Trotec
- **Temps de retour sur investissement** : immédiat

MÉTHODE/TEMPS INVESTI PAR L'ACCOMPAGNATEUR (1j)

- Identification du besoin de Kerry Ravifruits puis d'un preneur
- Organisation d'une rencontre entre acteurs

FACTEURS ACCÉLÉRATEURS

- ✓ Les déchets de fruits sont habituellement trop humides et pas suffisamment nutritifs pour être réutilisés dans l'alimentation animale. Kerry dispose d'une étape de séchage et les déchets transmis sont des akènes avec une matière sèche et nutritivement intéressante.
- ✓ **Proximité géographique** (réactivité, réduction CO2)
- ✓ **Assistance qualité** (démarche Good Manufacturing Practices + avec exigence traçabilité)
- ✓ **Implication du club entreprises** Amplitude (réunissant plus de 100 entreprises) dans les ateliers de travail
- ✓ **Une organisation tripartite** : deux bureaux d'études, la collectivité Porte de DrômArdèche et Rhône-Médian chargés de mobiliser les entreprises et acteurs locaux (une développeuse économique et une chargée de projet en EIT)
- ✓ **Une expertise et une méthodologie pragmatique** proposées par les deux bureaux d'études avec un accompagnement individualisé auprès des entreprises

DIFFICULTÉS

- Des tests réguliers de nouveaux échantillons sont réalisés pour intégrer de nouveaux coproduits dans la synergie.

TRANSFORMATION DE COPRODUITS DE FRUITS ROUGES ET CONFISERIES EN MATIÈRE PREMIÈRE POUR L'ALIMENTATION ANIMALE



Etat : Opérationnel

Preneur : Arc-en-Ciel

Donneur : Concept Fruits

Matière concernée : Déchets de marrons

Lieu de la synergie : Territoire de Porte de DrômArdèche

DESCRIPTION

Concept Fruits génère des déchets de marrons lors de leur transformation. Ceux-ci étaient auparavant envoyés dans une filière de valorisation locale sans traçabilité.

Lors d'un atelier de méthodologie iNex Circular, cette entreprise a rencontré la société Arc-en-Ciel située à une dizaine de kilomètres. Celle-ci est spécialisée dans le recyclage local des déchets.

Depuis un test concluant réalisé en 2017, Arc-en-Ciel reprend ces déchets et les recycle dans une filière de compostage locale à Beaurepaire.

BÉNÉFICES

- **Environnementaux** : plus de 40 tonnes sont échangées annuellement et sont dorénavant tracées. Les destinataires du compost réduisent ainsi l'usage d'engrais chimiques et améliorent les rendements des sols.
- **Perspectives de l'entreprise en matière d'écologie industrielle** : les ateliers ont été l'occasion pour Arc-en-Ciel de prendre connaissance des démarches de mutualisation en cours sur le territoire.

ENTREPRISES IMPLIQUÉES



Transformation de fruits



Recyclage des déchets

ACCOMPAGNÉ PAR
INEX CIRCULAR, PIERRE BEURET
BEURET@INEX.PRO

CCPDA, AURÉLIE TRILLAT
A.TRILLAT@PORTEDEDROM
ARDECHE.FR

MOYENS ACTIVÉS PAR LES ENTREPRISES

- Humains : participation à 1 atelier de travail des entreprises ; visite sur site des entreprises ; Concept Fruits prend dorénavant en charge la logistique
- Financiers : Concept Fruits prend en charge les frais de logistique (benne + collecte) ainsi que des frais de compostage (30-50€/tonne)

MÉTHODE/TEMPS INVESTI PAR L'ACCOMPAGNATEUR (0,5j)

- Animation de la rencontre entre acteurs

FACTEURS ACCÉLÉRATEURS

- ✓ **Améliorer la traçabilité**
- ✓ **Implication du club entreprises Amplitude** (réunissant plus de 100 entreprises) dans les ateliers de travail
- ✓ **Une organisation tripartite** : deux bureaux d'études, la collectivité Porte de DrômArdèche et Rhône-Médian chargés de mobiliser les entreprises et acteurs locaux (une développeuse économique et une chargée de projet en EIT)
- ✓ **Une expertise et une méthodologie pragmatique** proposées par les deux bureaux d'études avec un accompagnement individualisé auprès des entreprises

VALORISATION DU PETIT LAIT DE FROMAGERIE EN ÉNERGIE



Etat : Opérationnel

Preneur : SARL AgriTexia

Donneur : Fromagerie de la Drôme (Groupe Rians) Matière concernée : Petit lait

Lieu de la synergie : Territoire de Porte de DrômArdèche

DESCRIPTION

Au nord de l'Ardèche, 8 exploitants agricoles et producteurs de lait biologique ont constitué la SARL AgriTexia pour élaborer un projet de méthanisation qui compte aujourd'hui deux unités situées à Ardoix et Cheminas.

En 2015, au cours des ateliers, le porteur de projet d'AgriTexia a rencontré le directeur de la Fromagerie de la Drôme dans le groupe de travail sur les déchets organiques.

Suite à cette rencontre, un partenariat s'est installé entre le méthaniseur AgriTexia et la Fromagerie de la Drôme. Chaque semaine, AgriTexia collecte 17 000 litres de petit lait à la Fromagerie, soit 884 tonnes par an, pour une production annuelle de 550t de fromage frais de chèvre. Le petit lait est un co-produit de l'industrie fromagère concentré en matière organique (environ 70 fois plus que des eaux domestiques), polluant pour les milieux naturels. En méthanisation, il possède l'avantage de diluer les apports secs (fumier, lisier).

La Fromagerie de la Drôme envoyait précédemment le co-produit à un producteur de lactosérum, situé à 70 kms de son usine.

AgriTexia récupère également le petit lait de la Fromagerie de Guilloteau situé à Pélussin dans la Loire. Parallèlement, l'unité est alimentée par les effluents d'élevage de 4 exploitations situées dans un périmètre de 15 kms.

ENTREPRISES IMPLIQUÉES



Fabricant de fromage

AGRITEXIA

Méthanisation agricole

ACCOMPAGNÉ PAR
INEX CIRCULAR, PIERRE BEURET
BEURET@INEX.PRO

CCPDA, AURÉLIE TRILLAT
A.TRILLAT@PORTEDEDROM
ARDECHE.FR

BÉNÉFICES

• Economiques

- **AgriTexia** : Production de chaleur destinée au séchage du fourrage et des serres du maraicher situées à côté de l'unité de méthanisation ; Production d'électricité vendue à EDF à hauteur du digestat comme fertilisant d'excellente qualité.
- **Fromagerie de la Drôme** : la reprise du petit lait est gratuite et le transport est pris en charge par la Fromagerie. Le transport est passé de 70 kms à 20kms soit une réduction de 8000 kms par an.

- **Environnementaux** : la relocalisation de 884 tonnes de matière dans un rayon de 20 kms a permis de réduire l'empreinte CO2 de 2 tonnes. A ceci s'ajoutent la réduction de la consommation d'énergie fossile pour produire la chaleur et l'électricité ainsi que celle de la consommation de ressources primaires pour faire office de digestat.

MOYENS ACTIVÉS PAR LES ENTREPRISES

- **Humains** : 1 personne d'AgriTexia pour le transport
- **Techniques** : Tonne à lisier pour le transport, préfosse de stockage du petit lait, 2 cuves de 25 000 L et une pompe pour charger la citerne
- **Financiers** : la logistique est assurée par AgriTexia en échange d'une compensation
- **Temps de retour sur investissement** : Immédiat

MÉTHODE/TEMPS INVESTI PAR L'ACCOMPAGNATEUR

- Organisation d'un atelier de travail ciblé
- Suivi régulier

FACTEURS ACCÉLÉRATEURS

- ✓ Les déchets de fruits sont habituellement trop humides et pas suffisamment nutritifs pour être réutilisés dans l'alimentation animale. Kerry dispose d'une étape de séchage et les déchets transmis sont des akènes avec une matière sèche et nutritivement intéressante.
- ✓ **Proximité géographique** (réactivité, réduction CO2)
- ✓ **Assistance qualité** (démarche GMP+ avec exigence traçabilité)
- ✓ **Existence et implication du club entreprises Amplitude** (réunissant plus de 100 entreprises)
- ✓ **Une organisation tripartite** : deux bureaux d'études, la collectivité Porte de DrômArdèche et Rhône-Médian chargés de mobiliser les entreprises et acteurs locaux (une développeuse économique et une chargée de projet en EIT)
- ✓ **Une expertise et une méthodologie** pragmatique proposées par les deux bureaux d'études avec un accompagnement individualisé auprès des entreprises

FREINS / DIFFICULTÉS

- Aucun pour les entreprises concernées

RÉEMPLOI D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUE ET ÉLECTRONIQUES USAGÉS



Etat : Faisabilité validée

Preneur : TRI Rhône-Alpes (Tira)

Donneur : CLK Informatique, Aguetant, Lafuma

Matière concernée : serveurs et onduleurs, pcs portables

Lieu de la synergie : Territoire de Porte de DrômArdèche

DESCRIPTION

Certains équipements récupérés par CLK informatique ne peuvent pas être réparés et deviennent donc des déchets. Ceux-ci étaient auparavant collectés et dépollués. Les employés du Laboratoire Aguetant et de l'entreprise Lafuma utilisent un parc de matériel informatique qui doit être renouvelé régulièrement. Ceux-ci étaient auparavant collectés et recyclés.

Lors d'un atelier de méthodologie iNex Circular, CLK Informatique et Lafuma ont rencontré la société Tira, acteur de l'ESS spécialisé dans la collecte, le réemploi et le recyclage des DEEE (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques). Une collecte est prévue auprès de CLK lorsqu'il sera possible pour Tira de mutualiser la collecte.

La société Tira travaillait avant l'atelier avec le site de Lyon du laboratoire Aguetant. Cette nouvelle rencontre a été l'occasion de renforcer la confiance en insistant sur l'effacement des données, et de recevoir des produits réemployables. Une première collecte de PC portables a eu lieu en mai 2018, ils ont été reconditionnés.

ACCOMPAGNÉ PAR

CCPDA, AURÉLIE TRILLAT, A.TRILLAT@PORTEDEDROMARDECHE.FR

RHÔNE-MEDIAN, CHARLOTTE BLAISE, CBLAISE-RHONEMEDIAN@ORANGE.FR

ENTREPRISES IMPLIQUÉES



Vendeur et réparateur de matériel informatique



Laboratoire pharmaceutique



Fabrication d'équipement de sport et de loisirs



Entreprise sociale et solidaire collectant et recyclant les DEEE et déchets non spécifiques

BÉNÉFICES

- **Economiques** : Pour les équipements réemployables, seul le transport est facturé. Le coût dépend de la possibilité de mutualiser le transport. Sinon lorsque les équipements ne sont pas réemployables, la manutention puis la dépollution représentent des coûts supplémentaires.
- **Environnementaux** : Ces équipements seront réemployés au lieu d'être démantelés. Par ailleurs, l'accent est mis par Trira sur la nécessité de grouper les collectes et donc de réduire les émissions de CO2.
- **Perspectives de l'entreprise en matière d'écologie industrielle** : Les ateliers ont été l'occasion d'une forte avancée pour les 3 acteurs. La société Trira a ainsi mis en place sur le site de Lafuma une zone de collecte du plastique et des canettes à l'aide de meubles de collecte. Cette même opération est en discussion avec le laboratoire Aguezzant.

MOYENS ACTIVÉS PAR LES ENTREPRISES

- Humains : participation des entreprises à 2 ateliers ; visites sur site
- Techniques : stockage dans endroit propre et à l'abri

MÉTHODE/TEMPS INVESTI PAR L'ACCOMPAGNATEUR (1,5J)

- Visites de sites avec Trira
- Suivi des relations commerciales

FACTEURS ACCÉLÉRATEURS

- ✓ **Présence d'un acteur local** et de l'ESS disposant de compétences de collecte et de traitement
- ✓ **Organisation d'une réunion** animée par TRIRA et la CCPDA pour faire connaître les solutions locales de traitement des DEEE
- ✓ **Existence et implication du club entreprises** Amplitude (réunissant plus de 100 entreprises)
- ✓ **Une organisation tripartite** : deux bureaux d'études, la collectivité Porte de DrômArdèche et Rhône-Médian chargés de mobiliser les entreprises et acteurs locaux (une développeuse économique et une chargée de projet en EIT)
- ✓ **Une expertise et une méthodologie** pragmatique proposées par les deux bureaux d'études avec un accompagnement individualisé auprès des entreprises

DIFFICULTÉS

- Le stockage des déchets à l'extérieur de l'entreprise rend irréparable certains équipements
- Certains acteurs génèrent des quantités trop faibles pour que la collecte et le réemploi soient viables.

GESTION DES DÉCHETS NON SPÉCIFIQUES VIA UNE SOLUTION DE TRI ET DE COLLECTE LOCALE ET SOCIALE



Etat : Opérationnel

Preneur : TRI Rhône-Alpes (Trira)

Donneur : Lafuma

Matière concernée : déchets de bureaux (gobelets et bouteilles plastiques, canettes)

Lieu de la synergie : Territoire de Porte de DrômArdèche

DESCRIPTION

Nombreuses sont les entreprises qui génèrent des déchets de bureaux de par leurs activités.

Lors d'une présentation de l'activité de Trira à l'occasion d'une réunion du réseau local d'entreprises, certaines entreprises membres se sont montrées intéressées par l'offre de collecte des déchets de bureaux au sein de meubles de collecte mis à disposition.

Une éco-zone pour 3 bornes (2 plastiques et 1 canette) a d'abord été testée pendant 3 mois sur le site de Lafuma. Les meubles sont fabriqués par l'Atelier Emmaüs à partir de déchets d'ameublements et Trira conçoit et apporte des visuels fabriqués à l'aide d'une découpe et d'une graveuse laser.

C'est la société Arc en Ciel située à proximité qui se chargera des collectes et du traitement des déchets, selon une fréquence d'une fois par mois. Gestion des déchets non-spécifiques via une solution de tri et de collecte locale et sociale

BÉNÉFICES

- **Economiques :** La solution représente un coût supplémentaire que Lafuma est prête à payer pour communiquer et sensibiliser en interne et externe sur un partenariat avec l'ESS et les activités d'insertion.
- **Environnementaux :** Ces déchets étaient initialement envoyés en décharge ou incinération sur le territoire et sont dorénavant recyclés. Ils représentent annuellement environ 10m3.
- La solution de collecte et transport est locale puisqu'elle associe les entreprises Trira et Arc-en-Ciel.
- **Perspectives de l'entreprise en matière d'écologie industrielle :** La société Lafuma a par ailleurs mis en place le réemploi de certains de ses DEEE par la société Trira. Cette installation chez Lafuma fait office de test. Des installations semblables pourraient être proposées dans d'autres entreprises du territoire.

ENTREPRISES IMPLIQUÉES

lafuma 

Fabrication d'équipement de sport et de loisirs

Trira 
Société Coopérative

Entreprise sociale et solidaire collectant et recyclant les DEEE et déchets non spécifiques

ACCOMPAGNÉ PAR
CCPDA, AURÉLIE TRILLAT,
A.TRILLAT@PORTEDEDROMA
RDCHE.FR
RHÔNE-MEDIAN, CHARLOTTE
BLAISE, CBLAISE-
RHONEMEDIAN@ORANGE.FR

MOYENS ACTIVÉS PAR LES ENTREPRISES

- **Humains** : participation des entreprises à des ateliers ; visites sur site ; responsable interne à Lafuma pour animer la démarche
- **Techniques** : Communication interne
- **Financiers** : Location des bacs (35€/mois par borne) puis achat (450€ le meuble)

MÉTHODE/TEMPS INVESTI PAR L'ACCOMPAGNATEUR (1,5j)

- Visites de sites avec Tira
- Suivi des relations commerciales

FACTEURS ACCÉLÉRATEURS

- ✓ **Présence d'un acteur local** et de l'ESS ayant développé des meubles de collecte
- ✓ **Existence et implication du club entreprises Amplitude** (réunissant plus de 100 entreprises)
- ✓ **Une organisation tripartite** : deux bureaux d'études, la collectivité Porte de DrômArdèche et Rhône-Médian chargés de mobiliser les entreprises et acteurs locaux (une développeuse économique et une chargée de projet en EIT)
- ✓ **Une expertise et une méthodologie pragmatique** proposées par les deux bureaux d'études avec un accompagnement individualisé auprès des entreprises

DIFFICULTÉS

- Lafuma était la première entreprise sur la zone à laquelle cette solution a été proposée. Des allers-retours ont donc été nécessaires sur les visuels et sur l'offre.

REMERCIEMENTS

Merci aux entreprises, aux accompagnateurs, aux intercommunalités de Rhône-Médian et à la Région Auvergne-Rhône-Alpes pour leur soutien technique et financier

|
RHÔNE-
MÉDIAN
GRAND
PROJET
RÉGIONAL |