

La Place 4213 en route pour devenir un établissement vert



par **Claude Thibodeau**

[Voir tous les articles de Claude Thibodeau](#)

Article mis en ligne le 21 novembre 2007 à 14:18

[Soyez le premier à commenter cet article](#)

La Place 4213 de Victoriaville a entrepris, depuis plusieurs mois, les démarches pour obtenir la certification d'établissement vert dans le cadre du programme *Ici on recycle* de Recycl-Québec. La demande officielle doit être déposée d'ici le 1er mars prochain et la certification devrait suivre quelque part en 2008. Cette certification ne semble maintenant qu'une formalité, aux yeux de Anouk Thibault, coordonnatrice du Centre de recherche et d'éducation à l'environnement régional (CRÉER) qui supporte la Place 4213 dans ses démarches. «Nous devons procéder à une caractérisation, c'est-à-dire prouver, par des statistiques, l'atteinte de l'objectif de valoriser 80% des matières résiduelles. Mais déjà, à l'œil, on constate que les objectifs sont presque atteints», a-t-elle confié.



Dans l'ordre, Anouk Thibault du CRÉER, la chef cuisinière, Lucie Labranche, le propriétaire Gratien Courtois et Patricia Turmel du CRAAQ

Un exemple bien concret le démontre : l'établissement vidait auparavant les poubelles deux fois par semaine. Maintenant, on le fait aux deux semaines.

Par ailleurs, la Place 4213 a adopté le compostage au début de l'été. «Après un événement, on peut se retrouver avec 200 ou 300 livres de restes de table», a justifié le propriétaire Gratien Courtois.

Toute l'équipe, a-t-il souligné, a mis l'épaule à la roue pour effectuer le virage. «Le projet demande une démarche vigoureuse, une logistique dans la cuisine, un changement de comportement, le triage des aliments. Toute la démarche s'est effectuée dans l'harmonie.»

L'idée provient de la chef cuisinière de l'établissement, Lucie Labranche. «Je le fais chez nous depuis des années. Il fallait faire quelque chose ici avec la quantité de cartons et de plastiques qu'on retrouve», a-t-elle signalé.

Son équipe, a-t-elle ajouté, n'a pas été difficile à convaincre. «La cuisine regroupe des jeunes de 14 à 21 ans, sensibilisés à l'environnement. Cela été facile. Tout est bien organisé, bien identifié. Il reste

maintenant à éduquer la clientèle pour la sensibiliser davantage.»

Tout le processus, en fait, s'est mis en branle au printemps dernier à la suite d'un dîner-conférence, organisé par la Corporation de développement économique des Bois-Francs et la Chambre de commerce et d'industrie des Bois-Francs et de l'Érable. «On voulait notamment démontrer aux entreprises les avantages de s'engager dans une démarche d'accréditation d'établissement vert», a noté la directrice générale de la Chambre de commerce, Marie-France Béliveau.

«La rencontre a constitué une belle motivation pour amorcer le processus», a reconnu Gratien Courtois.

Depuis, on ne retrouve plus grand-chose dans les poubelles de la Place 4213. «Tout est dans la façon de s'organiser, a souligné la chef cuisinière. On utilise un pichet de lait plutôt que de petits contenants. Même chose pour le beurre utilisé à la livre. Pour le café, on se sert de bâtonnets de bois ou des cuillères. Même l'huile usée est recyclée.»

La Place 4213, par ailleurs, sera le théâtre demain (jeudi) du colloque sur l'agriculture biologique du Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ).

L'établissement réalisera, à cette occasion, sa toute première journée sans déchet, en plus d'offrir un menu biologique, à la demande du CRAAQ. «Une journée sans déchet s'inscrit bien dans notre mission. On se préoccupe du développement durable et on veut aller dans ce sens avec les entreprises. On en est bien content. On connaissait M. Courtois, son ouverture et son oreille attentive», a commenté Patricia Turmel, chargée de projet au CRAAQ.

Outre la Place 4213, d'autres entreprises de la région s'engagent dans la même voie, a-t-on indiqué, sans vouloir en dire plus pour le moment.