



## TÉMOIGNAGES

### RESTAURANT LA GOURMANDINE

#### **Yannick Delplanque a ouvert son restaurant en septembre 2016**

« Le système n'est pas très compliqué. On installe un bac sous la plonge. Les eaux sont filtrées par décantation. Ensuite on vidange l'eau et on stocke l'huile récupérée dans des bidons mis à notre disposition par une société agréée qui remplace gratuitement les bidons pleins par des vides. En 1 mois et demi, on récupère environ 100 à 150 litres de graisse. Tout dépend du volume d'activité. Écologiquement, c'est mieux. Il faut que tout le monde fasse un effort ».



### L'ATELIER DE LA TIELLE

#### **La famille Dassé a ouvert son atelier en juin 2014**

« La chambre des métiers nous avait prévenus que c'était obligatoire. On a tout de suite investi. Au début, on a pensé faire de la petite restauration, donc on a vu grand. Nous nous sommes équipés d'un bac enterré de 2 fois 500 litres. Et nous avons un contrat avec une société habilitée qui vient directement pomper dans les bacs et qui revalorise leur contenu à son profit. Nous comprenons parfaitement la nécessité de respecter l'environnement ».