



## Assistaient à la réunion :

**Jérôme LACAUD** : les Bains des fleurs - **Nicolas ANDRIEUX** : La Grande Terrasse - **Mickael BARTHELEMY** : Casino de Châtelailon-Plage - **Matthieu CASTAGNOU** : Le Bugat' - **Nathalie et Yvan LEGROS** : Bistrot du Port - **Emmanuel TACONNET et Ludivine ALLARD** : La Belle Époque - **Marie GOMEZ** : Le Boléro - **Céline BRIZAR** : Le Ty Breizh - **Olivier BAILLOT** : Les Flots - **Cédric MONTREUIL** : Café de la Poste - **Valérie GUINET** : Ambiance Cabane - **Fanny MARIE** : Saveurs Nacrées - **Nicolas MONTANTIN** : Mirko Al Mare - **Remi GASGNIER** : l'Atelier des Cousins.

**Stéphane VILLAIN** Maire de Châtelailon-Plage Vice-Président de la Communauté d'Agglomération de La Rochelle, Vice-Président du Département de la Charente-Maritime - **David LABICHE** : Adjoint chargé des Espaces Verts et Environnement, de la Sécurité, des Commerces - Foires et Marchés - **Jean-Christophe MERCORELLI** : Directeur de station de Châtelailon-Plage et de l'office de tourisme - **Alain DRAPEAU** : vice-président de la direction de gestion et prévention des déchets - **Franck BAUCHAUD** : Directeur service Direction Gestion et Prévention des Déchets - **Gaëlle BOURCIER** : Chargée d'étude collecte service Gestion et Prévention des Déchets - **Camille DE LA RIVIERE** : chargée de communication à l'office de tourisme communautaire de Châtelailon-Plage - **Chloé PHELIPPOT** : chargée de relation des socio-professionnels à l'office de tourisme communautaire de Châtelailon-Plage

## Ordre du jour :

### 1. Présentation et accueil

Stéphane VILLAIN ouvre la deuxième réunion du club des restaurateurs. Il introduit la discussion en abordant la gestion des déchets, qui devient de plus en plus importante et parfois complexe à gérer. Il insiste sur l'importance de maintenir une commune propre, soulignant que c'est une priorité pour Châtelailon-Plage. Stéphane VILLAIN annonce que des changements sont à prévoir concernant l'évolution de la réglementation, et que le service Gestion et Prévention des Déchets de l'agglomération est présent pour expliquer et détailler ces modifications.

### 2. Évolution du service de collecte des déchets

L'équipe du Service de Gestion et Prévention des Déchets présente la nouvelle réforme. (Diaporama en pièce-jointe)

#### Une session de questions/réponses s'en suit avec les restaurateurs.

Valérie GUIGNE demande pour les restaurateurs de la commune d'Yves, qui n'ont qu'une seule collecte ce qui est prévu. Gaëlle BOURCIER répond qu'il est possible de s'inscrire sur la liste des gros producteurs, mais à partir de 2025. Cela aura une incidence sur la redevance spéciale, avec l'ajout d'une fréquence supplémentaire de collecte deux fois par semaine. Franck BAUCHAUD ajoute que l'agglomération peut fournir ce service, mais que les restaurateurs doivent spécifier le dispositif dans lequel ils souhaitent s'inscrire, notamment en ce qui concerne la fiscalité. S'ils optent

pour un ramassage quotidien, le service sera assuré, mais ils devront choisir cet abonnement.

Jérôme LACAUD demande quand cette adhésion se fera. Gaëlle BOURCIER explique qu'il est nécessaire d'analyser les besoins et de solliciter les agents de l'agglomération cette année même pour une mise en place en 2025, de préférence durant le premier semestre.

Jérôme LACAUD interroge également sur la gestion des biodéchets, demandant si l'agglomération prévoit d'installer des bacs dédiés et s'il existe une collecte spécifique. Gaëlle BOURCIER explique que la collecte se fera sous forme d'apport volontaire, avec des points de collecte qui seront mis à disposition et définis par le biais d'enquêtes visant à évaluer les besoins. Pour les professionnels disposant de bacs, l'agglomération en fournira un et mettra en place une collecte uniquement hebdomadaire conformément à la réglementation. Franck BAUCHAUD ajoute que si les besoins sont importants, l'agglomération pourrait envisager une fréquence de collecte plus élevée, mais cela engendrera des coûts supplémentaires car ces services sont onéreux.

Yvan LEGROS soulève la question des coquillages. Gaëlle BOURCIER explique que les déchets coquillés ne sont actuellement pas considérés comme des déchets alimentaires car ils ne peuvent pas être traités par l'unité de valorisation. Cette problématique fait partie des évolutions à envisager à court terme, notamment concernant les moules et les huîtres. Yvan LEGROS pose également la question des pinces de crabes. Gaëlle BOURCIER précise qu'il ne s'agit pas de déchets coquillés mais de déchets alimentaires, et qu'il convient de prévoir un tri entre ces différents types de déchets. Franck BAUCHAUD justifie en expliquant qu'il existe deux solutions de traitement pour les déchets alimentaires : le compostage ou la méthanisation. Actuellement, l'agglomération privilégie le compostage, ce qui explique pourquoi les déchets coquillés ne peuvent être mélangés avec les déchets alimentaires. Pour les déchets coquillés, il existe actuellement deux solutions : les inclure dans les ordures ménagères ou travailler avec la société OVIVE qui les récupère.

Marie GOMEZ demande comment procéder pour les restaurants qui ne disposent pas d'espace de stockage pour les déchets et qui ne peuvent pas en avoir. Franck BAUCHAUD confirme qu'il existe en effet des établissements qui ne peuvent pas entreposer leurs déchets et explique qu'un service de ramassage quotidien sera mis en place, bien que ce dispositif engendre des coûts.

Nicolas MONTANTIN précise que certains locaux ne pourront pas accueillir d'autres bacs en raison du manque d'espace disponible. Franck BAUCHAUD répond que des points d'apport volontaire seront installés, et que leurs emplacements feront l'objet d'une réflexion conjointe avec la commune.

Olivier BAILLOT intervient pour clarifier si le forfait est bien un choix annuel et que la facturation se fait par ramassage et par nombre de bacs. Il ajoute que le prix ne dépend pas du poids du bac et qu'il faudra alterner avec la taille des bacs. Il explique également avoir été approché par des solutions de compacteurs à déchets. Gaëlle BOURCIER précise que ces solutions de compacteurs ne sont pas compatibles car les déchets sont trop compactés, ce qui rend la gestion trop complexe. De plus, elle souligne les coûts énergétiques importants associés à ce type de système. Des simulateurs sont prévus pour estimer les coûts suite à cette réglementation.

Franck BAUCHAUD explique que la facturation de la taxe d'enlèvement des ordures ménagères sera incluse dans la taxe foncière, débutant en septembre. Lorsque les restaurateurs seront soumis à la redevance spéciale, l'agglomération exonérera simultanément la taxe d'enlèvement des ordures ménagères. Franck BAUCHAUD précise que l'agglomération a une obligation réglementaire en ce qui concerne les impôts, nécessitant une délibération votée par les élus avant le 15 octobre pour l'année N+1. C'est pourquoi le service des déchets doit être informé de quel restaurateur entre dans quel dispositif avant le 31 juillet 2024. Une fois inscrit dans le dispositif, ce ne sera pas les impôts qui seront prélevés mais la collectivité qui facturera. Cette facture sera émise semestriellement (en septembre et en janvier/février).

Olivier BAILLOT pose la question concernant le cas où un restaurant ne serait pas en mesure de payer cette facture. L'équipe du Service de Gestion et Prévention des Déchets répond que dans ce cas, le service sera interrompu et que ce sera le trésor public qui prendra en charge la suite. Ils ajoutent que le service peut s'adapter si le restaurateur rencontre des difficultés, et qu'il peut donc se rapprocher d'eux pour trouver des solutions.

Yvan LEGROS interroge sur le cas des établissements qui ne travaillent que 6 mois dans l'année. Gaëlle BOURCIER explique que, malgré cela, le forfait reste annuel.

Fanny MARIE évoque la difficulté de conserver des crustacés avec un ramassage hebdomadaire, ainsi que celle concernant les bacs en polystyrène. Gaëlle BOURCIER répond que les changements doivent se faire progressivement, et que ces déchets peuvent être jetés à la fois dans les ordures ménagères et dans les points d'apport volontaire. Quant aux bacs en polystyrène, ils doivent être jetés dans les ordures ménagères.

Olivier BAILLOT explique qu'il impose à ses fournisseurs de reprendre les bacs en polystyrène et les caquettes en bois. Il interroge sur le délai nécessaire pour mettre en place cette nouvelle réglementation.

L'équipe du Service de Gestion et Prévention des Déchets explique qu'il faut du temps pour la réflexion, que la grille tarifaire a été votée en novembre 2023 et que c'est un processus complexe à définir. Ils précisent également que Châtelailon-Plage est la première commune de l'agglomération à bénéficier d'une présentation et d'un temps d'échange, et que cela prend également du temps car ce sont des procédures administratives lourdes.

Les restaurateurs discutent des incivilités des riverains qui utilisent leurs bacs à poubelles, ainsi que des problèmes potentiels liés aux bacs à compost.

L'équipe du Service de Gestion et Prévention des Déchets rassure les restaurateurs en expliquant que des ateliers de tri et de compostage seront mis en place, et que ce service les accompagnera dans ces problématiques.

Jean-Christophe MERCORELLI remercie les restaurateurs ainsi que l'équipe du Service de Gestion et Prévention des Déchets pour leur présence. Il propose d'organiser une prochaine réunion du club avant l'été.

**L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée vers 10h30.**