



DOSSIER DE PRESSE

COISPLET DEBOFFLE

“Recyclons ensemble vos huiles de friture”

Contact presse : Mr Claude Coisplet

Téléphone : 01 60 26 10 27

Portable : 06 50 42 66 23

Email : contact@coispletdeboffle.com

Mai 2012

SOMMAIRE

INTRO

LA SOCIETE

Histoire

Certifications

LE MARCHÉ DES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES

Les Huiles Alimentaires Usagées en France

Ce que dit la loi

Le cas spécifique des particuliers

L'ACTIVITE DE COISPLET DEBOFFLE

La collecte

La traçabilité

PERSPECTIVE 2012



La société **COISPLET DEBOFFLE**, a été fondée en 1992 par Mr Claude Coisplet.

Depuis 20 ans maintenant cette société se spécialise dans le domaine de la collecte et de la valorisation des huiles de friture alimentaire usagées, sur l'ensemble du territoire français, qui sera par la suite reconverti en biodiesel.

Cette compagnie a pour vocation d'être bien plus qu'un prestataire pour leurs clients mais de devenir un véritable partenaire en mettant tout en œuvre pour assurer la plus grande transparence quant au respect des normes en vigueur dans la collecte des huiles usagées alimentaires.

La prestation de service de la société se distingue par sa fiabilité et sa réactivité, obtenue au travers de sa longue expérience sur le marché de la collecte. Forte de cette expérience **COISPLET DEBOFFLE** a su s'implanter au niveau national en sachant maintenir la spécificité de ses relations avec tous ses clients à un niveau local, grâce à une connaissance approfondie du marché et à une structure adaptée.

COISPLET DEBOFFLE a fait le choix de la transparence, et a mis en place une traçabilité optimale puisque instaurée dès la mise en place des fûts. De plus la société offre la possibilité pour chaque partenaire d'obtenir un historique des passages effectués dans son établissement ainsi que s'il le souhaite la remise d'un B.S.D. (Bordereau de Suivi de Déchets) lors de chaque collecte.

En 2012 la société veut continuer son expansion, sur le plan national, en renforçant sa présence notamment dans le Sud du pays, à cet effet 2 nouveaux centres de collecte seront ouverts. Pour maintenir la qualité de service offert à ses partenaires 5 nouveaux collaborateurs seront embauchés. De plus, **COISPLET DEBOFFLE** compte investir 300 000 Euros dans son usine à Roye, pour offrir une huile de meilleure qualité aux producteurs de biodiesel, mais aussi permettre de fonctionner en réutilisant l'eau provenant des huiles usagées, évitant à l'usine de s'approvisionner sur le réseau d'eau de la collectivité.

LA SOCIETE

Histoire

La société **COISPLET DEBOFFLE** est une entreprise familiale indépendante de Seine et Marne qui s'appuie sur une expérience et un savoir-faire de 20 ans dans le domaine de la collecte et de la valorisation des huiles de friture alimentaire usagées.

Ainsi intégrer la société **COISPLET DEBOFFLE**, c'est s'engager dans un métier passionnant, dans une PME prometteuse au sein de laquelle le quotidien a du sens. Aujourd'hui, 16 salariés travaillent au côté de la famille Coisplet, car la société est une vraie entreprise familiale du fait que Madame Coisplet et sa fille sont responsables de l'organisation de la collecte, ces deux fils en charge du commercial et Claude Coisplet aux manettes de l'entreprise et à l'écoute constante de tous ces clients.



Claude Coisplet a fixé comme objectif à sa société, de se différencier de sa concurrence et de ne pas être qu'un simple prestataire de service, au lieu de cela, son désir est d'établir un véritable partenariat. Pour cela tout est mis en œuvre pour que la plus grande transparence en terme de respect des normes en vigueur dans la collecte des huiles usagées alimentaire, soit mis en place entre son entreprise et ses clients.

La société a toujours eue le désir de devenir un acteur clé au niveau national, dans le domaine de la collecte, ce qu'elle réussit à accomplir. A l'occasion de son vingtième anniversaire et toujours dans le cadre d'un développement important de son activité à travers la France, la société **COISPLET DEBOFFLE** vient d'accueillir son 15000ème client.

Pour Claude Coisplet, l'importance est de développer une activité durable sur l'ensemble du territoire français tout en gardant un service client irréprochable. Ce rapport spécial que la société entretient avec ses clients est l'un des piliers sur lequel la société **COISPLET DEBOFFLE** a basé son expansion sur le plan national.

Cette stratégie a déjà prouvé son efficacité puisque déjà, plus de 2000 restaurateurs et industriels de l'agroalimentaire leur font confiance dans le Sud de la France. De plus en 2011, et ce pour être toujours plus proche des restaurateurs, et donc permettre d'établir un véritable partenariat, deux centres de collecte ont donc été ouverts à Marseille et à Toulouse.

Il est donc visible que l'écoute de ses clients soit l'un des principaux axes de développement pour la société, mais Mr Claude Coisplet en définit deux autres : la satisfaction de ses employés, et son engagement dans le développement durable via une traçabilité irréprochable.



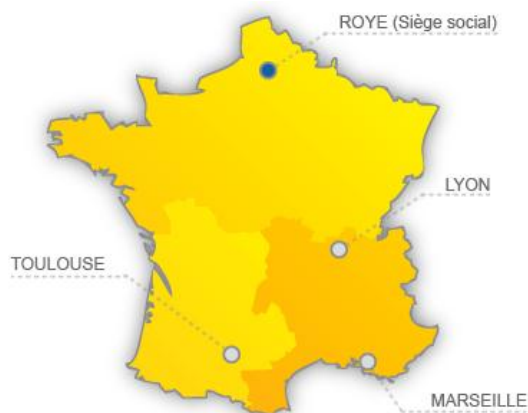
Pour la société **COISPLET DEBOFFLE** le développement durable est au cœur de son négoce, en effet, toutes les huiles alimentaires usagées collectées par leurs soins sont retraitées dans leur usine en Picardie pour ensuite, être redirigées vers les producteurs de biocarburant en Europe, participant activement à la valorisation des huiles alimentaires usagées, déchet nocif pour l'environnement lorsque non recycler.

Dans cette optique de développement durable la société a mis en place un système de traçabilité de ses fûts en assurant de la sorte à ses partenaires une transparence totale, sur tout le cycle de valorisation de leurs huiles alimentaires usagées.

« Mon père collectait des déchets dans les cantines pour les revendre, mais un jour dans les années 90, il est tombé malade, alors, moi qui étais cuisinier traiteur à l'époque, j'ai donc décidé de l'accompagner et de l'aider lors de sa dernière collecte. On est donc passé dans un restaurant, et le patron nous a demandé si on ne voulait pas prendre un bidon d'huile de 240 litres, mon père lui a aussitôt remis un billet de 50 francs, et m'a ensuite expliqué qu'il pourrait revendre ce bidon puis en tirer un profit. Cet épisode m'a travaillé toute la nuit, alors le lendemain je me suis décidé de passer collecter des huiles dans les restaurants, et sur 30, 29 m'ont cédé leurs huiles. C'est alors que je me suis lancé dans la collecte, sans rien y connaître, mais 20 ans après nous sommes toujours là et nous continuons à nous développer. »

- C. Coisplet, PDG de Coisplet Deboffle

UNE COLLECTE SUR TOUTE LA FRANCE



Certifications

La société a obtenu son autorisation pour le traitement des huiles alimentaires après 3 années de procédure, par la Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL), seule compétente dans ce domaine. **COISPLET DEBOFFLE** est la première société de collecte en France à avoir reçu cette autorisation. Elle possède aussi un récépissé de déclaration autorisant l'activité de transport par route et de négoce et courtage de déchets, et un autre récépissé de déclaration autorisant l'exploitation d'une unité de traitement sur la commune de Roye.

La société **COISPLET DEBOFFLE** s'est associée à une société d'audit en vue de devenir la 1^{ère} entreprise de collecte d'huile alimentaire usagée en France à mettre en place la **certification 2BSvs** (certification internationale de durabilité et carbone), permettant le respect des critères de durabilité fixés par la directive européenne, pour les matières premières et déchets s'orientant vers la filière biocarburant.



Monsieur Coisplet cherche à adapter son entreprise le plus rapidement possible aux nouvelles normes et certifications, et garder ainsi une longueur d'avance par rapport à sa compétition, assurant de cette façon sa qualité et fiabilité sur le marché.

LE MARCHÉ DES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES

Les Huiles Alimentaires Usagées (HAU) en France

Les huiles alimentaires usagées sont le résultat d'opérations de friture destinées à l'alimentation humaine, elles sont composées de matières grasses, souvent figées à température ambiante, blondes, contaminées par de l'eau et des impuretés de toute nature.

Les producteurs de ces déchets sont assez nombreux et variés en France, ainsi les établissements de préparation d'aliments, les restaurations privées et collectives mais aussi les particuliers, bien comme toute l'industrie agro-alimentaire en sont les principaux responsables. Mais ces déchets peuvent être l'objet d'une valorisation, suite à laquelle ces huiles usagées seront transformées en biodiesel.

Le cycle de valorisations des huiles de fritures usagées, passe donc tout d'abord par un premier filtrage, puis par une purification, afin d'en éliminer tous corps étrangers, fruits de leurs utilisations dans l'industrie alimentaire. Après ce premier traitement ces huiles sont transformées en ester méthylique d'huile usagée, au cours d'un procédé dénommé « transestérification par le méthanol ». Suite à ce procédé, on obtient des esters méthyles ainsi que de la glycérine, qui sera éliminée pour finalement obtenir un biodiesel, communément désigné en France de diester.

Ce biodiesel bénéficie d'une réduction de fiscalité, ainsi que d'un système de double comptage, qui permet de « compter double la valeur réelle en quantités d'esters méthyliques d'huile animale ou usagée incorporées, converties en équivalent pouvoir calorifique inférieur ». Ces deux mesures ont pour but d'encourager la production de ce type de biodiesel sur le territoire français. Néanmoins un décret ministériel veut restreindre, pour l'année 2012, le taux d'incorporation des esters méthyliques d'huile usagée ainsi que d'huiles animales à **0,35 %** de la consommation de gazole, ce qui équivaut à

125 000 tonnes d'ester méthylique d'huiles usagées et d'huiles animales au travers du système de double comptage. Ce décret peut toutefois être modifié chaque année.

Le biodiesel, issu des HAU, contrairement aux autres biodiesel n'emploie pas de ressources alimentaires primaires et donc ne contribue pas à la montée des cours de l'alimentation sur les marchés ce qui permet à la société COISPLET DEBOFFLE de participer activement au développement durable, sans pour cela porter atteinte à la sécurité alimentaire sur le plan internationale.

Le gisement des huiles alimentaires usagées sur le marché se situe autour de **110 000 tonnes par an**. La part de la restauration dans ce volume est estimée à 80 000 tonnes, dont 22 000 tonnes attribuées à la restauration collectives, le restant étant partagé entre particuliers et l'industrie agroalimentaire en moindre mesure. La collecte est aujourd'hui estimée à **36 000 tonnes**, principalement axée sur l'industrie agroalimentaire et la restauration collective, la part des particuliers étant quasiment négligeables.

Le taux de collecte en France de 550 grammes/an/habitant, nettement inférieur à ceux observés en Pays-Bas (3.84 kg), en Allemagne (1,7 kg), en Belgique (1.8 kg) ou en Espagne (2 kg), *analyse Greenea*.

Cependant il est prévisible que la quantité des huiles alimentaires usagées collectées en France vienne à augmenter fortement dans les prochaines années à venir, principalement issues du secteur de la restauration en raison de l'entrée en vigueur des dispositions de Grenelle II. Cette perspective a provoquée récemment une explosion du nombre de sociétés de collectes, qui ne sont pas souvent préparées à répondre aux normes en vigueur, du fait de la complexité des normes en vigueur.

Ce que dit la loi

Les huiles alimentaires usagées sont considérées par la réglementation générale en tant que déchets non dangereux (articles R.541-7 à R.541-11 du code de l'environnement), entraînant en cas de pollution la responsabilité du détenteur.

Cette réglementation stipule que ces déchets se doivent d'être collectées et éliminées de par un procédé spécifique. Cette réglementation est renforcée par les dispositions du code de la santé publique qui explicite **l'interdiction absolue de rejeter des huiles alimentaires dans les rejets d'eaux usées** (article R.1331-2).

Pour ce qui est du conditionnement et du stockage des huiles et graisses alimentaires, il doit se faire par le détenteur de celles-ci dans des fûts isolés puis identifiés, et ne doivent être en aucun cas souillés ou diluées par d'autres produits.

Les producteurs ou détenteur sont obligés par la loi de s'assurer de l'élimination de ces déchets dans le respect de la réglementation, et de façon à éviter tout effet nocif sur l'environnement. Ainsi tous producteur ou détenteur se doit de pouvoir justifier sur demande de l'administration des modes d'éliminations de leurs déchets, des suites de leur mise en œuvre, ainsi que de vérifier l'agrément de leur collecteur.

Le détenteur ou producteur se doit d'accompagner le cycle de valorisation de ses déchets car ceux-ci seront encore sous sa responsabilité jusqu'à leurs éliminations définitive, il doit donc vérifier si son collecteur a dûment déclaré son activité en préfecture et si le site vers lequel les déchets seront dirigés, est correctement mentionné sur le contrat.

Le non respect des dispositions énumérées ci-dessus peut exposer l'infacteur à d'importantes sanctions, à savoir **une peine d'emprisonnement pouvant aller jusqu'à 2 ans, ainsi que 75 000 € d'amende.**

L'Etat Français a par ailleurs renforcé la réglementation dans le domaine des huiles alimentaires usagées, dans le cadre des accords de Grenelles et ce en vue de leurs valorisation. Cependant et dans le but de permettre aux petits producteurs de s'adapter à ces dispositions un taux dégressifs a été instauré.

En effet l'article 204 de la Grenelle II, ayant fait l'objet du décret n°2011-828 du 11 juillet 2011, stipule que tous les producteurs et détenteurs de biodéchets se doivent d'en assurer le tri pour leurs valorisations. Ainsi en 2012 sont affectés par cette mesure tous producteurs de plus de 1500 d'huiles alimentaires usagées, ce seuil se verra abaissé à 600 litres en 2013 et ce jusqu'en 2016 où seront concerné tous producteurs de plus de 60 litres.

Année	Limite d'HAU
2012	1500 Lt / an
2013	600 Lt / an
2014	300 Lt / an
2015	150 Lt / an
2016	60 Lt / an



Le cas spécifique des particuliers

Les 36 000 tonnes d'huiles alimentaires usagées collectées en France proviennent majoritairement du secteur de l'industrie agroalimentaire et en moindre partie du secteur de la restauration, essentiellement collective, la collecte des HAU chez les particuliers étant quasiment nulle.

Le marché des huiles alimentaires usagées chez les particuliers pose un problème particulier, en terme de collecte, de part la dispersion géographique et du potentiel de volume individuel, de plus les dispositions de Grenelle II ne s'applique qu'aux secteurs de l'industrie et de la restauration. Pour l'instant il n'existe pas encore de plan de collecte systématique des HAU chez les particuliers, mis à part quelques initiatives de collectivités, mais le potentiel de ce secteur est énorme, ainsi que son impact sur l'environnement.

La société **COISPLET DEBOFFLE** souhaite s'engager avec les collectivités, au niveau local, dans une perspective à long terme, pour offrir aux particuliers la possibilité de participer à la valorisation de leurs huiles alimentaires et du développement durable. La société prévoit une profonde mutation de ce marché dans les 3 à 5 années à venir.

**1 litre d'huile alimentaire usagée rejetée
dans les égouts pollue 1000 litres d'eau**

L'ACTIVITE DE COISPLET DEBOFFLE

La collecte

Le service proposé par **COISPLET DEBOFFLE**, se distingue par le fait qu'il soit **100% gratuit et sans frais annexes**. L'installation de fûts chez ses clients se fait **en moins de 72h**, le coût étant par la suite résorbée grâce à la revente des huiles retraitées.



Traçabilité

1



1. Réception d'une demande de collecte par téléphone, e-mail ou télécopie.

2. Création d'une liste de collecte par le chauffeur.



3. Mise en place des fûts propres avec étiquettes sur lesquelles figurent nos coordonnées ainsi que celles du partenaire concerné et la date de dépôt. Emission d'une attestation d'enlèvement chez le partenaire.

2



1. De retour dans nos usines les chauffeurs transigent leurs fûts dans un gros porteur en ayant soin de porter le date de reprise sur les étiquettes.



2. Le gros porteur est ensuite dirigé vers notre usine de traitement de Roye (80).



3. A son arrivée, le chauffeur :

- Décharge le contenu de son camion sur le quai
- Retire et met de côté les étiquettes de traçabilité puis vide les fûts dans un bac.
- Les huiles sont ensuite chauffées, décantées, filtrées puis stockées en cuve numérotées.

3

1. Une liste de colisage par cuve de stockage est alors éditée (cette liste mentionne la date de collecte chez le client, la quantité collectée, le nom de client, ainsi que la date prévisible de vente).

2. Il est ensuite procédé au nettoyage des fûts.

3. Le jour de revente initialement prévu :

- A son arrivée dans nos locaux le transporteur son camion à vide
- Il est ensuite procédé au pompage de la cuve de stockage vers le camion
- Le camion du transporteur est ensuite pesé à plein, un bon de pesé est alors édité



4. Un bon de transport est alors édité.

5. La facture est émise ou figurent :

- Le contrat de revente
- Le bon de transport du transporteur
- Le bon de pesé du camion

- La liste de colisage
- Les étiquettes de traçabilité des fûts correspondants
- Une copie de la facture de revente

La logistique apparaît comme l'un des principaux défis en termes de coûts, de plus, la plupart des clients de **COISPLET DEBOFFLE** sont de petits restaurateurs dispersés géographiquement. La solution adoptée par la société a été d'employer une flotte de petits camions adaptés aux faibles volumes de la majorité de leurs clients, permettant ainsi une moindre dépense en carburant, une réactivité supérieure, tout comme une adaptabilité à toutes particularité topographique (garages, montagnes...). Une autre solution employée est le groupage géographique des collectes pour rentabiliser chaque collecte, de cette manière celles-ci sont effectuées lorsqu'un nombre critique de demande sont enregistrées.

Voici 3 ans que nous avons mis toute notre confiance en la société Coisplet Deboffle pour la collecte de nos huiles alimentaires usagées. Notre restaurant produit chaque année 600 litres qui sont collectés 5 fois par an, sur simple appel de notre part. Leur service est réactif, quelle que soit la situation, ce qui est très appréciable. De plus lors des collectes, l'équipe de la société Coisplet Deboffle nous assure un savoir faire et une hygiène irréprochables, qualités capitales dans l'industrie de la restauration. Nous pouvons dire aujourd'hui que la société Coisplet Deboffle est devenue un véritable partenaire pour notre restaurant.

- Mr ou Mme Pavard, Auberge de la Brie 1 étoile au guide Michelin

Les gains environnementaux de l'activité de collecte et de retraitement des huiles alimentaires usagées dans la filière biocarburant par la société **COISPLET DEBOFFLE** ont représenté une économie de **10 604 tonnes de CO2 en 2011.**

La traçabilité

La société est fière d'offrir une traçabilité irréprochable, et garantie une traçabilité optimale puisque instaurée dès la mise en place des fûts. Tous les fûts sont équipés de bagues numérotées, ce qui permet de tracer le fût jusqu'à sa destination finale. Ces bagues sont indispensables car sans elles, il serait impossible de garantir une traçabilité optimale.

Par ailleurs, **COISPLET DEBOFFLE** valorise les huiles collectées seulement à travers la filière technique et garantie à chacun de ses partenaires, la remise d'un B.S.D. (Bordereau de Suivi de Déchets) lors de chaque collecte, la possibilité d'obtenir un historique des passages effectués dans son établissement.

Il est aussi possible de suivre les contenants de la collecte au recyclage de leur contenu à la transformation en biocarburant, ainsi chaque fut est numéroté et suivi.

Finalement chaque partenaire peut obtenir les coordonnées du centre de collecte agréé chargé de réceptionner les huiles brutes et, les coordonnées de l'usine de production de biodiesel en charge de la transformation de ces huiles en biocarburants.

La société étudie aussi la possibilité d'introduire un système de puces RFID, dans le cadre d'une traçabilité toujours plus efficace et fiable.

PERSPECTIVE 2012

- La société a comme objectif de doubler sa part de marché, la portant ainsi à **15%**.
- La société prévoit d'accroître son chiffre d'affaires en **2012 de 17%** et de 20% en 2013, soit une croissance annuelle de 33% en 4 ans (2010 – 2013).
- Renforcement du réseau de collecte à travers l'ouverture de **2 nouveaux dépôts dans le Sud Est et à l'Ouest**.
- La société vient d'investir **300 000 euros** dans son usine pour améliorer la purification de l'huile de friture et son impact sur l'environnement.
- **COISPLET DEBOFFLE** prévoit d'embaucher **10 nouveaux collaborateurs** pour renforcer son réseau de collecte d'ici 2013.
- Dans sa poursuite du développement durable, **5 camions** seront renouvelés dès l'été 2012 par de nouveaux véhicules neufs répondant aux normes les plus strictes concernant les émissions de CO2 et, ayant la plus faible consommation de carburant dans leur catégorie.

Téléchargez les photos en ligne sur : <http://www.coispletdeboffle.com/presse.html>



Pour en savoir plus, rejoignez et likez la page Facebook de Coisplet Deboffle !



<http://www.facebook.com/profile.php?id=100003519583256>

Contact

Mr Claude Coisplet
Téléphone : 01 60 26 10 27
Portable : 06 50 42 66 23
<http://www.coispletdeboffle.com>
Email : contact@coispletdeboffle.com

