

GUIDE DES BONNES PRATIQUES ÉCORESPONSABLES POUR LES SERVICES ALIMENTAIRES ET RESTAURANTS

Vous êtes gérant d'un service alimentaire ou propriétaire d'un restaurant et aimeriez prendre un **virage plus écoresponsable**? Voici quelques idées d'actions à mettre en place, qui vous aideront à réduire votre empreinte écologique.

LE SERVICE

Serviettes de table

Demandez d'abord au client s'il en veut. Si c'est le cas, demandez-lui la quantité désirée. Si vos serviettes sont offertes en libre-service, placez-les dans un distributeur plutôt qu'en piles.

Condiments

Pour le service sur place, utilisez un distributeur à condiments plutôt que des sachets individuels. Utilisez des contenants portion de préférence compostables. Pour le service à emporter, demandez combien de sachets le client a besoin.

Ustensiles

Demandez d'abord au client s'il en a besoin. Si c'est le cas, demandez-lui lesquels. De préférence, optez pour des ustensiles réutilisables ou certifiés compostables. Gardez les ustensiles à l'arrière du comptoir et distribuez-les vous-même; cela évitera que les clients en prennent trop.

Pailles

Optez pour des pailles en papier ou en plastique compostables. Mieux encore : optez pour des couvercles avec bec. Gardez les pailles à l'arrière du comptoir et distribuez-les vous-mêmes; cela évitera que les clients en prennent trop.

Bâtonnets à café

Optez pour des bâtonnets de bois ou de carton, qui sont compostables, plutôt qu'en plastique.



Couvercles

Demandez d'abord au client s'il a besoin d'un couvercle avant de le lui donner automatiquement, surtout si le client consomme son breuvage sur place.

Vaisselle

Optez pour de la vaisselle recyclable, certifiée compostable ou réutilisable.

Sac

Demandez au client s'il a besoin d'un sac pour le transport. Optez pour des sacs faits de papier ou de plastique recyclés.

L'EMBALLAGE

- Pour vos barquettes de mets pour emporter, utilisez un système d'opercule, plutôt qu'un couvercle emballé d'une pellicule de plastique.
- Privilégiez les contenants recyclables et faits de matières recyclées (carton, pulpe, PET) ou optez pour des contenants compostables.

Informez vos clients! Dites-leur quels emballages ils peuvent recycler ou composter.

LA GESTION DES DÉCHETS

- Munissez-vous au minimum de bacs de recyclage et, si votre municipalité offre un service de collecte de résidus organiques, d'un bac de compost. Faites en sorte que vos bacs soient aussi visibles que vos poubelles et encouragez les clients à trier leurs déchets.
- Affichez une signalisation claire près de ces bacs, afin que les déchets soient déposés au bon endroit (voir [pictogrammes fournis par Recyc-Québec](#)).
- Placez des bacs également à l'extérieur de votre établissement pour éviter les détritrus. Des déchets présents dans l'environnement entraînent d'autres!

L'APPROVISIONNEMENT

Favorisez des fournisseurs locaux et qui adoptent des pratiques écoresponsables.

ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Développez des partenariats avec les organismes de charité de votre région pour redistribuer vos denrées non vendues. L'organisme [La Tablee des chefs](#) fait le lien entre les donateurs de surplus alimentaires et les organismes communautaires locaux.

Téléchargez notre affiche « Pensez écoresponsable! »
afin de communiquer à vos clients les bonnes habitudes à prendre.