

Restauration



Actions

3R Réduction
Réemploi
Recyclage

Chiffres clés

20 000 établissements exploités

Chiffre d'affaires total de l'industrie : 10 milliards de dollars pour l'année 2012, soit une croissance de 4,8 % par rapport à l'année 2011.

L'industrie est composée à 55,7 % de petites et moyennes entreprises employant moins de dix personnes.

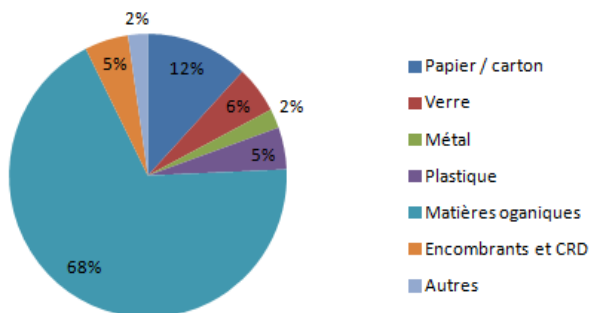
Le chiffre d'affaire moyen par établissement était près de 525 000 \$ en 2012.

235 000 emplois

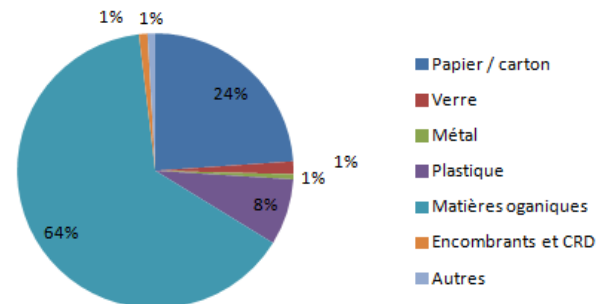
Association des restaurateurs du Québec, 2012

Composition des matières résiduelles issues du commerce de détail *Recyc-Québec 2009*

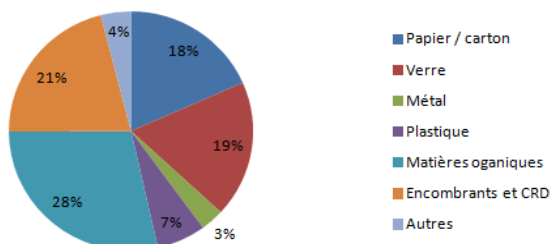
Restos complets



Restos rapides



Bars





Carton

- R Collaborer avec ses fournisseurs
- R pour éliminer l'emballage
- R excédentaire de chaque envoi.

- R Réutiliser les boîtes carton à l'interne.
- R
- R

Contenants en verre et bouteilles en verre

- R Favoriser les produits dont le contenant est
- R consigné.
- R

- R Opter pour un système de consigne des
- R emballages, par exemple, les *caisses en*
- R *plastiques des fruits et légumes.*



Emballages plastiques des matières premières

- R Favoriser l'achat en vrac ou en gros.
- R
- R

- R Trier les déchets d'emballages par
- R catégories pour faciliter leur
- R recyclage.

Pour tous les emballages : demandez à votre fournisseur de les reprendre et de les réutiliser.

Préparation des repas



Résidus de préparation

- R Optimiser la logistique interne pour éviter
- R le gaspillage alimentaire (surveiller les
- R dates de péremption, respect de la chaîne

- R Mettre en place une collecte des matières
- R organiques ou installer un composteur.
- R



Huile de cuisson et résidus de bac à graisse

- R Faire appel à un prestataire spécialisé pour la
- R collecte des huiles et des graisses.
- R

Invendus

- R Se mettre en relation avec une banque
- R alimentaire de sa région pour distribuer ses
- R invendus.



La Tablée
des Chefs



MOISSON MONTRÉAL

Les Rôtisseries St-Hubert collectent et valorisent leurs matières organiques (résidus de préparation et de table, napperons et serviettes de table en papier). 52 % des matières générées par les restaurants sont valorisables. En 2013, ce sont 45 rôtisseries qui ont mis en place la collecte des déchets organiques.

Novae, 2013

Consommation sur place



Restes de repas

- R Revoir la taille des portions.
- R Adapter le menu.
- R Proposer différents formats.

Nappes / Serviettes en papiers / Nappe-rons de tables

- R Utiliser des produits en tissus, lavables et réutilisables.

Ustensiles

- R Opter pour des ustensile lavables et réutilisables.

Station café & condiments

- R Opter pour des produits en vrac présentés dans des contenants réutilisables.

Restes pour apporter

- R Proposer aux clients des contenants consignés qu'ils rapporteront.
- R Bannir le plastique 6 et offrir des contenants recyclables ou cartonnés.



Vente à emporter

Emballages à emporter

- R Offrir un rabais lorsque les clients apportent leurs propres contenants.
- R Proposer aux clients des contenants consignés qu'ils rapporteront.
- R Offrir des contenants recyclables.

Ustensiles & Sac / Carton / Cabarets

- R Les distribuer uniquement à la demande du client.

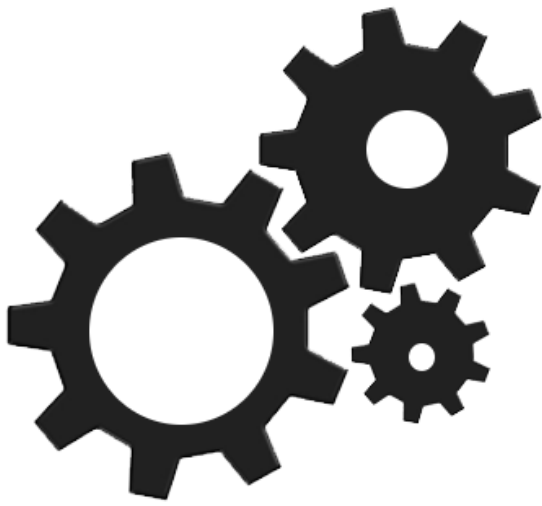
A Sherbrooke, le restaurant L'Ardoise a supprimé les contenants en styromousse. Les clients qui achètent à emporter reçoivent leur commande dans de la vraie vaisselle, qu'ils retournent quelque jours plus tard.
Le Devoir, 2005

Service de livraison

- R Effectuer les livraisons avec des emballages consignés.



Opter pour des contenants en plastique recyclable ou compostable



Ressources

Programme d'aide financière pour la récupération hors foyer des matières recyclables

<http://www.tablehorsfoyer.ca/>

Programme d'aide financière pour la récupération des matières recyclables générées hors foyer - Guide du demandeur

http://www.tablehorsfoyer.ca/upload/documents/document_4.pdf

Resto-vert, La certification environnementale dans la restauration

http://www.restaurateurs.ca/?page_id=3858

Programme d'aide financière de Recyc-Québec

<http://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/client/fr/programmes-services/programmes.asp>

Références

Association des restaurateurs du Québec (2012). Portrait de l'industrie. http://www.restaurateurs.ca/?page_id=211

Recyc Québec (2009). Portrait de la gestion des matières résiduelles dans le sous-secteur institutionnel au Québec ; 2004 - 2009.

<http://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/Upload/Publications/MICI/Rendez-vous2009/Portrait-gmr-in04-09.pdf>

Le Devoir (2005). Un restaurant vert à Sherbrooke. <http://www.ledevoir.com/environnement/actualites-sur-l-environnement/83821/un-restaurant-vert-a-sherbrooke>

Novae (2013). St-Hubert, le compostage à grande d'échelle.

<http://www.novae.ca/actualites/juil-2013/st-hubert-le-compostage-grande-echelle>