

Réduction à la source pour les restaurateurs

par la SQRD



1,5 à 2 milliards de gobelets jetables sont consommés chaque année au Canada¹.



Le réseau HRI qui désigne l'hôtellerie, les restaurants et les institutions serait responsable de 13% des pertes et gaspillage alimentaire au Canada².

Privilégiez la vaisselle réutilisable!



- Bannir tout type de vaisselle à usage unique, qu'elle soit recyclable ou compostable
- Éviter les articles non essentiels comme les pailles



- Opter pour la **vaisselle réutilisable**
- Proposer des **contenants consignés** pour les commandes à emporter. Si vous ne souhaitez pas vous lancer dans la gestion d'un système de consigne, il existe des alternatives technologiques comme les codes QR.

Exemples

Consignes : [La Vague](#), [Retournzy](#)

Technologie avec code QR : [Cano Company](#), [Bopaq](#)

Le **Guichet unique pour la transition alimentaire** (GUTA) a élaboré [un guide](#) sur la façon d'implanter le réutilisable dans un commerce.

Réduire le gaspillage alimentaire à la source en 4 étapes

1 Approvisionnement

- Faire affaire avec des fournisseurs qui proposent des produits non suremballés
- Privilégier les circuits courts pour réduire le trajet de vos produits
- Limiter son stock



2 En cuisine

- Gérer son stock de manière à éviter le gaspillage alimentaire
- Bien planifier son menu et la quantité de repas en fonction des commandes
- Sensibiliser le personnel sur le gaspillage alimentaire
- Former le personnel sur la manipulation et la conservation des aliments
- Quantifier le gaspillage alimentaire et lui associer un coût
- Réduire les pertes lors de la préparation des repas



3 Dans la salle à manger

- Ajuster la taille des portions pour réduire les restes de tables
- Servir les à côté uniquement sur demande
- Faire part à votre clientèle de votre engagement à réduire le gaspillage alimentaire



4

Invendus

- S'inscrire sur une plateforme de vente des invendus, c'est générer des revenus avec de la nourriture qui était destinée au compost.

Exemples

Too Good To Go

Sauvegarde présente à Montréal et qui est en pleine croissance à travers le Québec.

Collaborer avec des entreprises comme Still Good pour valoriser vos invendus. Cette entreprise transforme plusieurs sous-produits alimentaires tels que ceux issus de la boulangerie.



Vous avez un grand restaurant?

- Collaborer avec des organismes qui redistribueront vos surplus à des personnes dans le besoin.
Exemple : La Tablée des chefs
- Utiliser les technologies de l'IA pour réduire le gaspillage alimentaire.
Exemple : Winnow

*Les entreprises ou organismes cités ont été mentionnés à titre d'exemple.

Réduire à la source même pour le décor

Vous êtes sur le point d'ouvrir un café ou un restaurant, démarquez-vous en faisant le choix de la seconde main pour meubler et décorer votre lieu. Une chose est sûre, ce type de décor ne laissera pas votre clientèle indifférente.

