

# 2004 Établissement attesté ICI ON RECYCLE!



**Café Bistrot L'Ardoise**  
Restauration, fine cuisine

## Adresse

2250, rue Galt Ouest  
Sherbrooke, (Québec)

## Personne-ressource

Madame Guylaine Cambron  
propriétaire et gestionnaire

Téléphone : (819) 566-1618

Courriel : ardoiseresto@yahoo.ca

Le programme de gestion des matières résiduelles est en place depuis avril 2000.

Le taux de mise en valeur global est évalué à 79 %.

Situé à deux pas de l'Université de Sherbrooke, le Café Bistrot L'Ardoise se spécialise dans la fine cuisine aux saveurs régionales. Le principe du développement durable s'applique à toutes les sphères d'activités de l'établissement. Le Café Bistrot L'Ardoise possède un programme de gestion des matières résiduelles depuis avril 2000 et le taux de mise en valeur a été évalué à 79 % en 2004. Pour arriver à ce résultat remarquable, différentes initiatives ont été entreprises tant pour la réduction à la source, le réemploi, le recyclage que pour la valorisation par compostage. Le succès de la récupération du Café Bistrot L'Ardoise repose sur les convictions environnementales de la direction qui se reflètent dans les actions du personnel.

## Principales matières résiduelles générées

Matière	Filière de gestion
Papier et carton	Recyclage
Verre	
Plastique	
Métal	
Matières organiques	Compostage



# 2004 Établissement attesté ICI ON RECYCLE!



Café Bistrot L'Ardoise  
Restauration, fine cuisine

## Démarche

### Actions visant la mise en valeur des matières

- Le programme de gestion des matières résiduelles inclut principalement les matières suivantes : matières compostables, papiers, cartons, verre, plastiques et métaux.
- La majorité des matières résiduelles générées provient des clients aux tables et de la cuisine. Toutes les activités de récupération se font à quatre postes de tri dans la cuisine. Les matières résiduelles issues des travaux de gestion et de planification du commerce sont également récupérées.
- Toutes les matières résiduelles recyclables sont récupérées par les services municipaux de la Ville de Sherbrooke avec laquelle le Café Bistrot L'Ardoise a une entente, comprenant les matières organiques qui sont acheminées à un site de compostage de la région.

- Plusieurs actions de réduction à la source et de réemploi sont réalisées comme par exemple : l'évitement d'utilisation de polystyrène lorsque possible; l'achat de produits dans des formats à grand volume afin d'éviter de multiplier les contenants résiduels et l'utilisation de nappes usagées comme chiffons de nettoyage.
- Les matières résiduelles éliminées sont essentiellement des matières non récupérées par les collectes municipales, notamment : papier ciré, pellicules plastiques pour la conservation d'aliments, matières composites, vaisselle cassée, polystyrène, etc.

### Formation et sensibilisation

- La sensibilisation des employés est réalisée de deux façons : directement auprès du personnel et par le biais de la configuration des espaces de tri des matières résiduelles. Mme Cambron sensibilise et informe de manière continue son personnel au fur et à mesure qu'il y a des actions correctives à apporter. Les postes de tri et les bacs sont clairement identifiés pour faciliter le tri des matières.

## Allocation de ressources

- Le programme de récupération a nécessité peu d'acquisitions : deux étagères pour la disposition des bacs de récupération, une poubelle et un bac en acier inoxydable pour les matières organiques.

## Facteurs de réussite

- La municipalité appui les initiatives de récupération des petits commerçants en leur offrant des outils d'information et de sensibilisation, des bacs et l'accès aux collectes sélectives.
- Les contenants de déchets ultimes sont disposés de manière à ce qu'ils soient moins accessibles que les contenants de récupération.
- Le système de gestion des matières résiduelles est ancré dans la culture d'entreprise de l'Ardoise et cette situation se répercute positivement sur les activités quotidiennes et les bonnes habitudes du personnel.