**FICHE 7**

# SERVICES ALIMENTAIRES

(service aux chambres, service aux tables, service de traiteur externe ou interne pour banquets/événements)

**VOYAGER AUTREMENT GRÂCE À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE**

Outils pour favoriser l'adoption de pratiques en économie circulaire dans les hébergements touristiques.

Pour connaître les bonnes pratiques applicables au volet cuisine et production alimentaire, veuillez vous référer à la fiche Cuisine.

- Réduire le gaspillage alimentaire en optimisant les opérations
- Réduire la consommation de plastique et de produits à usage unique
- Optimiser la gestion des matières résiduelles grâce à des équipements et des modalités de tri, de conditionnement et de collecte appropriés aux différents flux visés et aux espaces de restauration

## BONNES PRATIQUES

### 1 Réduire le gaspillage alimentaire

Revoir le fonctionnement des réservations d'événements afin :

- D'établir une portion moyenne associée aux différents types de clients, et de favoriser le choix du service à l'assiette au lieu du service en buffet, lequel entraîne généralement plus de pertes
- D'évaluer le type de client participant à l'événement et favoriser des choix de repas avec moins de produits animaux pour s'adapter plus facilement à tout type de clientèle et de diète

Image : Hôtel & Spa Le Germain Charlevoix

Mettre en place une procédure pour permettre la conservation des aliments dans les buffets, telle que de laisser les contenants de jus sur glace durant le service, par exemple

- Éviter de proposer des fruits déjà coupés, ou s'assurer de récupérer les fruits qui n'auront pas été mangés pour les utiliser dans des recettes

S'assurer de planifier les buffets déjeuner selon le nombre de clients ayant dormi à l'hôtel, pour éviter la surproduction

Mettre à disposition des assiettes de plus petit format dans les buffets pour éviter un sur-remplissage des assiettes et, par le fait même, du gaspillage alimentaire

Évaluer la possibilité de vendre les surplus de production des buffets en portions individuelles aux employés ou clients par l'entremise d'un distributeur automatique de casier de nourriture fraîche réfrigérée



## 2 Réduire les produits à usage unique et les emballages

Éviter l'utilisation de contenants à usage unique lors de l'élaboration de bouchées

Considérer la location ou l'achat de vaisselle lavable pour le service

Établir des procédures d'achat strictes pour limiter les produits emballés ou suremballés, sauf si c'est pour limiter le gaspillage alimentaire

- Tester le remplacement des condiments portionnés dans des contenants à usage unique par des condiments en vrac pour certains événements ou buffets
- Prioriser les produits en grand format et les proposer en vrac ou en distributeur à la clientèle :
  - Applicable notamment pour les céréales, le yogourt, les jus, le sucre, le sel et le poivre, les condiments, le lait, le beurre, etc.
    - Évaluer la possibilité de récupérer les aliments mis à disposition en vrac (ex. beurre) pour les valoriser dans la production de recettes et ainsi éviter le gaspillage
  - Offrir une option « vrac » dans le questionnaire d'organisation d'événement et proposer un rabais associé à cette option

Prioriser l'utilisation de contenants réutilisables, consignés ou non (événements et services aux chambres)

- Proposer des formats de boîtes à lunch dans des contenants réutilisables. Si cette option n'est pas possible, évaluer l'option d'utiliser des contenants en fibre certifiés compostables. Dans ce cas, la collecte des matières organiques doit être en place pour permettre de récupérer les contenants (voir la fiche Chambre pour plus de détails sur l'implantation de cette collecte)
- Prévoir des équipements (ex. bacs) permettant le retour des contenants réutilisables

Remplacer les bouteilles d'eau et gobelets à usage unique par des pichets et verres/tasses réutilisables lors d'événements

Retirer l'utilisation de pailles, et les rendre disponibles uniquement sur demande du client

Remplacer l'utilisation des serviettes de table à usage unique par des linges réutilisables

Réduire l'utilisation du papier dans la planification et lors des événements, en utilisant un appareil électronique permettant la prise de notes et la mise à jour des informations en temps réel à l'ensemble de l'équipe (tablettes, ordinateurs, écrans)

Retirer le pain donné automatiquement ou en proposer sur demande

Remplacer les nappes en papier par des nappes en tissu ou éviter l'utilisation de nappes, si possible

Remplacer les réchauds au gaz par des réchauds électriques (réduction des doses uniques de gaz)

## 3 Réutiliser ou donner

Donner les surplus alimentaires à un organisme communautaire

Image : Hôtel Château Laurier Québec

# 4 Recycler et composter

Mettre à disposition un ilot de tri à l'emplacement où les assiettes sont débarrassées, afin de trier convenablement les matières recyclables et organiques

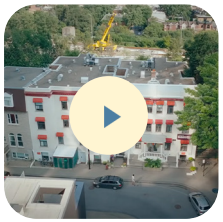
- Récupérer le marc de café
- Récupérer les restants de nourriture laissés dans les assiettes

Identifier tous les bacs de tri des matières résiduelles à l'aide de pictogrammes de signalisation

Ajuster les procédures, afin de s'assurer que les matières triées à la source soient acheminées dans les bons bacs et conteneurs de collecte

# EXEMPLES DE CAS

Voir l'ensemble des vidéos



## Auberge Saintlo Montréal

- Le déjeuner est offert en partie en vrac (ex. : confitures, lait, céréales) et en grands formats. La bière et le café sont livrés dans des contenants consignés repris et réutilisés par les fournisseurs.

## Hôtel La Libertad

- Des distributeurs de produits en vrac sont utilisés pour les condiments à la salle à manger (ketchup, beurre d'arachide, confitures et céréales).

## Manoir Belle Plage

- La préparation des portions du buffet est ajustée selon le nombre de clients.
- Certains aliments sont achetés en grand format et portionnés par les cuisines afin d'être proposés lors du buffet déjeuner (ex. : yogourt, salade de fruits). Ce fonctionnement évite l'utilisation de plusieurs milliers de petits godets de lait individuels, enveloppes de condiments et pots de yogourt.

## Hôtel Albert par G5

- L'hôtel propose des repas à la carte uniquement, au lieu de buffets.

## Auberge des 21

- L'auberge a retiré les nappes, ce qui réduit la consommation de textile ainsi que d'eau et de produits nécessaires au lavage.

# TRUCS UTILES

1

Considérant l'implication des clients/organisateurs dans les bonnes pratiques entourant les événements, il est judicieux de sensibiliser ceux-ci aux options écoresponsables mises en place par l'établissement. De plus, les orientations que souhaite prendre l'établissement en lien avec la réduction du gaspillage alimentaire, la réduction de l'utilisation d'articles à usage unique et l'amélioration du tri des matières résiduelles pourraient être expliquées. Des rabais pourraient également être offerts en fonction du niveau d'écoresponsabilité de l'événement (zéro déchet, menus sans viande, etc.).

2

Avant tout achat, il est judicieux de se poser quelques questions pour valider le besoin, la fréquence de l'utilisation de l'article et évaluer s'il est vraiment nécessaire de posséder le produit. Cela permettra de déterminer si une location ou un emprunt sont préférables plutôt que l'achat. Si l'achat s'avère nécessaire, considérer l'achat de produits usagés plutôt que neufs.

# TRUCS UTILES

3

Le remplacement des produits individuels par des produits en vrac ou grand format ne doit pas entraîner le gaspillage ou la perte de produits, l'impact environnemental du produit étant généralement supérieur à son contenant.

4

Les changements de procédures pouvant affecter la quantité de services offerts aux clients ne seront pas mal perçus si la démarche est bien expliquée.

5

Si votre établissement fait affaire avec un traiteur externe lors des événements se déroulant dans l'établissement, assurez-vous que les bonnes pratiques présentées dans cette fiche leur soient transmises.

6

De manière générale, les articles en plastique biodégradable, oxo-biodégradable ou compostable ne sont pas de bonnes solutions de rechange au plastique classique. Il est préférable d'opter pour une option réutilisable ou retirer l'article, si possible.

# RESSOURCES UTILES

| | |
|---|---|
| Afin d'avoir plus d'information sur les bonnes pratiques d'approvisionnement responsable, se référer au Guide sur l'approvisionnement responsable ainsi qu'aux outils disponibles auprès du Réseau d'organisation pour l'approvisionnement responsables (ECPAR) : | https://www.ecpar.org/fr/ressources/nos-outils/ |
| Outils pour aider à gérer les matières organiques : | https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises-organismes/se-conformer/matieres-organiques/ |
| Visuels à télécharger/pictogrammes pour créer ses proches affiches de signalisation de tri des matières résiduelles : | https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises-organismes/performer/outils-guides-et-etudes/pictogrammes-signalisation/ |

Produit par Stratzer, cet outil a été réalisé grâce à la collaboration et au soutien financier de RECYC-QUÉBEC et du ministère du Tourisme, dans le cadre du projet vitrine en économie circulaire destiné au secteur de l'hébergement touristique.