



Rôtisseries St-Hubert

Ce projet a permis de mobiliser les employés qui sont fiers de dire que la rôtisserie où ils travaillent « fait du compostage ».

Implantation du programme de collecte de matières organiques en chaîne de restauration

PRÉSENTATION DE L'ORGANISATION

Fondée en 1951 par Hélène et René Léger, St-Hubert est une chaîne canadienne de restauration spécialisée dans la cuisine du poulet rôti. Elle compte également une division de détail qui fabrique et distribue des produits alimentaires en épicerie. Elle s'est rapidement développée sous forme de franchise et est connue comme la principale chaîne de rôtisserie au Québec. À ce jour, on dénombre 123 restaurants et près de 10 000 employés, principalement au Québec, mais aussi en Ontario et au Nouveau-Brunswick.

PROBLÉMATIQUE / SITUATION DE DÉPART

Les motivations qui ont incité la direction à implanter la collecte des matières organiques dans l'entreprise étaient notamment le désir de s'engager dans le développement durable, de devenir leader dans ce domaine et de réduire les coûts.

L'innovation en matière d'initiatives environnementales s'est donc poursuivie pour les Rôtisseries St-Hubert, qui a été la première chaîne de restaurant à développer des emballages 100 % recyclables et compostables en 2009 et à devenir l'un des partenaires fondateurs du Circuit électrique d'Hydro-Québec. L'implantation du compostage en rôtisserie était une belle continuité de ces initiatives.



LE PROJET

Les années 2010 se sont caractérisées par un virage écologique et technologique dans l'entreprise. C'est donc dans un contexte global visant le développement durable et la volonté de se préparer à répondre aux attentes gouvernementales en matière de réduction des déchets que St-Hubert a décidé de mettre en place la collecte de ses matières organiques.

Compte tenu de la nature des activités commerciales de St-Hubert, le projet impliquait notamment :

- Une planification rigoureuse des opérations
- La mise en place d'outils de sensibilisation et de formation aux employés
- La mise en place des bacs de collecte
- Un suivi en continu des quantités de matières collectées
- Un contrat de collecte par une entreprise privée
- Une communication environnementale publique et l'obtention d'attestation et de reconnaissance ICI on recycle +, niveau Performance +.

En implantant la collecte des matières résiduelles organiques, St-Hubert s'était fixé comme objectif de composter jusqu'à 80 % des résidus générés dans le cadre de ses opérations.

COÛT TOTAL DU PROJET

Le coût total du projet s'est élevé à plus de 700 000 \$.

INVESTISSEMENT DE RECYC-QUÉBEC

Une aide financière totalisant 323 525 \$ a été octroyée par RECYC-QUÉBEC dans le cadre de son programme d'aide financière Performance des ICI en GMR.





RÉSULTATS

St-Hubert est la première chaîne de restauration au Québec à avoir lancé un programme de collecte des matières résiduelles organiques et la première à avoir mis au point une technique de sensibilisation et de formation des employés, adaptée au contexte de la restauration. Pour ce faire, l'entreprise a misé sur la participation des gestionnaires et des employés et la création d'outils de formation et de sensibilisation pour le personnel.

L'adhésion généralisée des franchisés à un tel programme et l'implication de tous a permis d'atteindre un taux moyen de récupération des matières organiques à 83 %, ce qui dépasse le taux prévu.

St-Hubert avait précédemment revu l'ensemble de ses emballages pour limiter la contamination lors de la récupération des matières. Par exemple, les barquettes de polystyrène ont été remplacées par des barquettes de carton qui peuvent être rincées et mises dans la collecte sélective.

De plus, l'entreprise a obtenu l'attestation ICI on recycle + de RECYC-QUÉBEC : ce programme de reconnaissance reconnu à travers le Québec a comme objectif d'honorer les organisations proactives et engagées à améliorer leur performance en gestion des matières résiduelles.

FACTEURS DE SUCCÈS

- La participation des gestionnaires
- Le suivi avec le personnel
- La planification au moyen d'outils efficaces
- La formation et la sensibilisation appropriées
- La mise en place des bons équipements

DÉFIS RENCONTRÉS

Tout d'abord, il a fallu convaincre les franchisés de l'opportunité de mettre en place la collecte des matières recyclables et organiques sans qu'il y ait d'obligations légales, alors que cela allait modifier les habitudes quotidiennes de gestion des employés et dans certains cas, créer un surcoût pour la collecte des matières résiduelles.

L'espace disponible pour l'ajout de conteneurs à l'extérieur de chaque établissement est parfois extrêmement restreint. Les principales solutions à ce problème ont été la réduction du nombre de conteneurs, l'adaptation de leur taille aux besoins réels et dans certains cas l'augmentation du nombre de collectes par semaine.

Le maintien du nouveau programme est le véritable défi de l'entreprise. Il faut non seulement que les objectifs et les résultats soient atteints à court terme, mais aussi qu'ils soient maintenus à moyen et à long termes et qu'ils soient toujours vérifiables.





SUITES QUI SERONT DONNÉES AU PROJET

À la suite de ce projet, St-Hubert travaille à la conception de bacs de collecte des matières organiques plus adaptés à sa réalité. De plus, un plan de développement durable est présentement en rédaction afin de prévoir les prochains projets.

CONTACT

Josée Vaillancourt
Directrice Fondation St-Hubert et Relations publiques
Les Rôtisseries St-Hubert
T. 450 688-4400, poste 2104
jvaillancourt@st-hubert.com

