

La gestion des matières organiques, ça commence ICI!

Introduction

Étape 1

S'engager fermement

Étape 2

Connaître vos matières organiques à gérer

Étape 3

Établir une entente de collecte

Étape 4

Planifier la collecte à l'interne

Étape 5

Prévoir un budget

Étape 6

Évaluer vos résultats

Restaurants
à service complet

Chaque jour, les restaurants génèrent d'importantes quantités de matières organiques qui finissent majoritairement aux déchets. La gestion des matières résiduelles représente des dépenses importantes pour votre restaurant. Des économies sont possibles en diminuant les pertes et le gaspillage alimentaires, mais également en implantant une collecte spécialement pour les matières organiques. Aux gains économiques s'ajoutent d'importantes réductions d'émission de gaz à effet de serre que ces matières génèrent quand elles sont enfouies parmi les autres déchets.

Top 3 des matières les plus générées dans les restaurants sur l'ensemble des matières résiduelles



52%

Matières organiques



11%

Plastiques



28%

Papiers et cartons

(Source : Cascadia Consulting Group, 2014)



Les matières organiques générées par les restaurants sont issues des restes de préparation de repas (résidus préconsommation), des restes de table (résidus postconsommation) et d'autres matières non alimentaires (serviettes de table en papier, emballages alimentaires en fibres, etc.).

Recette en 6 étapes

Pour amorcer la gestion
des matières organiques!

Introduction

Étape 1

S'engager fermement

Étape 2

Connaître vos matières
organiques à gérer

Étape 3

Établir une entente
de collecte

Étape 4

Planifier la collecte
à l'interne

Étape 5

Prévoir un budget

Étape 6

Évaluer vos résultats



Étape 1: S'engager fermement

- Assurez-vous d'avoir l'appui de l'ensemble des gestionnaires avant de mettre en place un tel projet, qui demandera une réorganisation des méthodes de travail. Ils doivent donner leur feu vert pour allouer un budget.
- Sélectionnez le maître d'œuvre, qui s'occupera de déployer votre plan de gestion des matières organiques. Cela peut être le propriétaire, le chef ou bien un employé motivé! Assurez-vous que du temps lui soit alloué pour réussir.
- Définissez des objectifs ambitieux, mais réalisables de :

- Réduction du gaspillage alimentaire, comme : réduire de 25 % le gaspillage d'assiette postconsommation d'ici six mois.
- Gestion des matières organiques, comme : instaurer la collecte des résidus postconsommation à la plonge d'ici deux mois.



Trop de travail pour une seule personne? Pourquoi ne pas créer un comité et partager les tâches? Une personne peut s'occuper de trouver des recettes pour réduire les pertes, une autre peut appeler des fournisseurs de services pour collecter les matières organiques et une autre pourrait remanier les pratiques de travail et prévoir les contenants de tri nécessaires.

Étape 2: Connaître vos matières organiques à gérer

- Mesurez vos pertes d'aliments et réfléchissez à comment les réduire :

- Analysez vos ventes afin d'ajuster la quantité d'aliments à commander et la fréquence des livraisons.
- Offrez aux clients des options de portions adaptées à leur appétit.
- Offrez certains aliments sur demande seulement, comme le pain offert en accompagnement.

- Mesurez les pertes d'aliments comestibles et évaluez la meilleure façon de les gérer :

- Utilisez l'entièreté des aliments : les pieds de brocolis dans les potages, les tiges de fines herbes en vinaigrette, le pain rassis en chapelure, etc.
- Mettez en vente ou offrez gracieusement certaines denrées périssables excédentaires.



Le gaspillage alimentaire découle en bonne partie des restes postconsommation, qui ne peuvent pas être donnés. Il faut donc miser sur des astuces de réduction à la source pour diminuer leur poids !

- Estimez le volume de bacs extérieurs dont vous aurez besoin en plus de la fréquence de levée. Ce sera utile lorsque vous solliciterez des soumissions.

Pour estimer les équipements nécessaires à votre programme de collecte de matières organiques, utilisez ce **calculateur d'équipements** en entrant une des données suivantes :



Le nombre d'employés travaillant à temps plein



La quantité de déchets générés par semaine



Le nombre de repas servis par semaine



La superficie de votre commerce

Étape 3: Établir une entente de collecte

Pour les résidus préconsommation

- Affichez des repas et des aliments à vendre sur une application mobile offrant aux restaurateurs de vendre des denrées au rabais.



Consultez la **liste des applications mobiles** sur lesquelles vous pouvez vendre vos denrées excédentaires!

- Concluez un partenariat avec un organisme de récupération de dons pour vos aliments comestibles excédentaires. Consultez la carte des organismes **Moisson** de votre région ou communiquez avec l'organisme **La Tablée des Chefs**.



Offrez un plat du jour cuisiné avec les aliments que vous devez transformer rapidement. Faites de même pour le repas offert aux employés.

Encouragez les clients à emporter leurs restes de repas et favorisez l'usage de contenants durables.

Pour les résidus postconsommation

- Contactez votre municipalité afin de vérifier si une collecte des matières organiques est disponible pour les établissements de restauration. Obtenez les détails sur les éventuelles exigences pour desservir un restaurant comme le vôtre.
- Sollicitez des soumissions auprès de **collecteurs** de matières organiques afin de trouver la meilleure offre de service pour vous, si aucune collecte n'est offerte par votre municipalité.



Les restaurants ayant en moyenne 15 employés à temps plein utilisent généralement des bacs roulants de 120 ou 240 L pour collecter leurs matières organiques avec une levée hebdomadaire ou bihebdomadaire.

Introduction

Étape 1

S'engager fermement

Étape 2

Connaître vos matières organiques à gérer

Étape 3

Établir une entente de collecte

Étape 4

Planifier la collecte à l'interne

Étape 5

Prévoir un budget

Étape 6

Évaluer vos résultats

Étape 4: Planifier la collecte à l'interne

- Identifiez les principaux endroits où sont manipulées les matières organiques. Cela vous aidera à choisir les endroits optimaux où mettre des contenants de collecte : à la plonge, à la table de préparation des cuisiniers, sur un chariot en salle, etc.
- Réutilisez (si possible) des contenants de tri à déchets devenus inutiles afin de collecter les matières organiques. Sinon, faites l'achat de bacs de collecte intérieurs.

- Formez le personnel sur les nouvelles étapes de tri et incluez ces habitudes dans la formation des employés. Ajoutez l'entretien des contenants intérieurs et extérieurs aux tâches quotidiennes.
- Apposez des **pictogrammes** afin de préciser les matières acceptées sur les contenants de tri.

Introduction

Étape 1 S'engager fermement

Étape 2 Connaître vos matières organiques à gérer

Étape 3 Établir une entente de collecte

Étape 4 Planifier la collecte à l'interne

Étape 5 Prévoir un budget

Étape 6 Évaluer vos résultats

Ne laissez pas de poubelle orpheline : le réflexe d'y jeter des matières organiques pourrait être très fort !



Si des matières sont générées à plusieurs endroits, collectez-les dans de petits contenants et transvidez-les par la suite dans un plus grand contenant. Vous pourriez utiliser des culs-de-poule, par exemple. L'endroit où il y a la plus grande quantité de matière organique générée est l'îlot de service; prévoyez un contenant suffisamment grand.

Quelles sont les bonnes pratiques pour la sélection des contenants intérieurs ?

L'article 2.1.3.3 du **Règlement sur les aliments** stipule : « Ces récipients doivent être étanches, non absorbants, rigides et munis d'un couvercle et ne doivent pas être en carton. Ils doivent être lavés ou nettoyés et désinfectés dès qu'ils sont vidés. »

L'utilisation de sacs de plastique n'est donc pas nécessaire; il est tout à fait possible de collecter les matières organiques en vrac en vous assurant de nettoyer les contenants fréquemment.

Vous comptez utiliser des sacs de plastique, compostables ou non ? Informez-vous auprès de votre fournisseur de collecte afin de voir s'ils sont acceptés. Parfois, seule l'utilisation des sacs de papier est permise.

Étape 5: Prévoir un budget

- Réévaluez vos besoins afin de réduire vos coûts de collecte de déchets. L'implantation d'une collecte de matières organiques réduira considérablement le poids de vos déchets et pourrait vous permettre d'absorber le coût de la collecte de la matière organique.
- Évaluez vos débouchés et vos revenus potentiels issus de la vente de denrées qui seraient autrement perdues.
- Évaluez vos économies potentielles découlant d'une gestion plus serrée des stocks ou de l'achat de denrées au rabais provenant d'autres restaurants.
- Prévoyez l'achat de contenants de tri intérieurs, si vous êtes dans l'incapacité de réutiliser des contenants existants.
- Si vous ne pouvez pas collecter les matières en vrac, ajoutez à votre budget l'achat récurrent de sacs de papier ou de plastique compostables, si ceux-ci sont acceptés par votre collecteur.



Introduction

Étape 1 S'engager fermement

Étape 2 Connaître vos matières organiques à gérer

Étape 3 Établir une entente de collecte

Étape 4 Planifier la collecte à l'interne

Étape 5 Prévoir un budget

Étape 6 Évaluer vos résultats

Étape 6: Évaluer vos résultats

- Accumulez des données sur les quantités collectées afin d'évaluer votre performance et vos progrès en cours d'année.



Afin de collecter des données, créez des registres, munissez-vous d'un pèse-personne et demandez aux employés de peser les matières générées. Il se peut aussi que votre fournisseur de collecte fasse la comptabilisation des quantités collectées. Informez-vous!

- Si vos objectifs ne sont pas atteints, mettez en place des recommandations pour votre équipe.



Communiquez les résultats à votre équipe, reconnaissez leurs efforts de tri et fixez de nouveaux objectifs!

Besoin de plus d'informations?

Consultez notre [guide](#) *Implanter un programme de récupération et de recyclage des matières organiques dans votre organisation en 6 étapes*.

- Envie de voir vos efforts être récompensés? Inscrivez-vous au **programme ICI on recycle^{MD}** de RECYC-QUÉBEC et démontrez votre engagement avec l'obtention d'un des quatre niveaux d'excellence de l'attestation ICI on recycle^{MD}!

Pour vous inspirer, apprenez-en davantage de restaurants ayant réussi l'implantation de la collecte de matières organiques.

- Consultez ces fiches de cas à succès :
St-Hubert, Restaurant Grec Baie-Jolie, La Tonkinoise
- Visionnez cette **capsule vidéo** de restaurateurs des Laurentides implantant la collecte des matières organiques.
- Lisez ces articles de presse concernant des restaurants :
Le Robin des Bois, Resto-pub La Cale

Introduction

Étape 1 S'engager fermement

Étape 2 Connaître vos matières organiques à gérer

Étape 3 Établir une entente de collecte

Étape 4 Planifier la collecte à l'interne

Étape 5 Prévoir un budget

Étape 6 Évaluer vos résultats