



Gestion des emballages dans les établissements de restauration :

4 pistes pour réduire vos déchets et vos coûts !



Réduire les emballages avec la réutilisation :

- Encourager les client·e·s à amener leur propre contenant
- Proposer de la vaisselle consignée



Eviter la distribution systématique de matériel jetable :

Sacs en plastiques ou papier, couverts ou serviettes qui ne seront pas utilisés : est-ce que le·la client·e en a besoin ?



Se méfier des fausses bonnes solutions :

- Emballage PLA : compostable seulement si l'emballage répond à la norme EN13432, et qu'il est jeté avec les déchets organiques et traité en installation industrielle de méthanisation.
- Autres emballages compostables : s'ils sont jetés dans les poubelles avec les autres ordures ménagères qui ne seront pas triées, ils finiront incinérés et non compostés.
- Emballages en matière végétale (amidon de maïs, canne à sucre, etc.) : considérer l'impact environnemental important de ces produits dont la fabrication repose sur des monocultures à grande échelle pour une durée d'utilisation très courte.
- Emballages en carton : non recyclables car recouverts d'un film plastique pour l'étanchéité.



Promouvoir la réutilisation des sacs

Suggestion : mettre en place un système de fidélisation. Exemple : Si l'établissement propose des sacs en papier, il appose un tampon à chaque réutilisation du sac par le·la client·e. Après 10 utilisations, un dessert ou autre pourrait être offert.

La meilleure solution ? Le déchet qui n'existe pas, c'est-à-dire le conseil n° 1.