

MISE EN PLACE DU COMPOST EN RESTAURANTS

Plus de 65% de ce qui est retrouvé dans les poubelles des restaurants est de la matière organique qui peut être compostée.

Puisque les services de levées de poubelles coûtent de plus en plus cher, il est avantageux de mettre en place une collecte de compost et d'optimiser le recyclage.



Comment y parvenir? Suivez les étapes!

ÉTAPE 1: RÉDUIRE CE QUI EST JETÉ EN RÉDUISANT À LA SOURCE ET EN OPTIMISANT LE RECYCLAGE.

✓ Éliminer ou réduire les contenants et plastiques à usage unique (portion individuelle de ketchup, godet de lait, petit contenant pour la sauce, paille, etc.).

- Des options compostables existent pour plusieurs items.
- Voir avec votre fournisseur ou dans les ressources ici-bas.

✓ Changer les plats à emporter en styromousse ou autre matière non recyclable (ex: plastique no.6) pour une version recyclable ou compostable.

ATTENTION! Les plastiques compostables ou biodégradables ne sont généralement pas acceptés par les centres de tri et finissent à l'enfouissement. Privilégiez les emballages en fibres (carton, bagasse, etc.) pour le compostage.

ÉTAPE 2: FAIRE UNE CARACTÉRISATION DE CE QUI EST JETÉ.

✓ Faire une inspection visuelle de vos conteneurs à déchets avant leur ramassage à quelques reprises avant la mise en place de la collecte de la matière organique, puis faire une estimation (en volume ou en pourcentage de déchets) des quantités de matière organique qui sont envoyées à l'enfouissement.

ÉTAPE 3: S'ASSURER D'AVOIR LES CONTENANTS (BACS OU CONTENEURS) APPROPRIÉS POUR LA COLLECTE DE LA MATIÈRE ORGANIQUE ET SE FAMILIARISER AVEC LES SERVICES OFFERTS (COÛTS, FRÉQUENCES, DURÉE DU CONTRAT, POSSIBILITÉ D'AJUSTEMENT EN COURS DE ROUTE, ETC.).

✓ Voir avec la municipalité et/ou avec un fournisseur privé pour commander les contenants appropriés (bac roulant ou conteneur).

MISE EN PLACE DU COMPOST EN RESTAURANTS

ÉTAPE 4: RÉFLÉCHIR À L'AMÉNAGEMENT DE LA CUISINE POUR FACILITER LE TRI À LA SOURCE.

- ✓ Faire participer les employés pour qu'ils puissent contribuer à trouver les façons de faire optimales pour votre entreprise.
 - Où mettre les contenants de collecte en cuisine?
 - À quelle fréquence souhaite-t-on transvider à l'extérieur dans le bac roulant ou le conteneur? Selon les volumes produits, des chaudières de 5 gallons récupérés peuvent très bien faire l'affaire.

ÉTAPE 5: MISE EN PLACE DES CONTENANTS DE COLLECTE DANS LA CUISINE.

- ✓ Bien identifier les contenants de collecte et ce qui va dedans.
 - Utiliser les fiches de tri visuelle (voir dans les ressources ici-bas).
 - Mettre un contenant avec un tamis pour séparer et mettre à l'évier les matières liquides (sauce, crème glacée, etc.), qui une fois à l'extérieur peuvent attirer davantage les insectes en été et faire geler le contenu dans le bac en hiver.
- ✓ Réfléchir à la façon dont les employés vont transvider les contenants remplis en cuisine vers les contenants à l'extérieur. Différentes options sont possibles, en fonction de votre organisation en cuisine et du volume de matière organique produit.

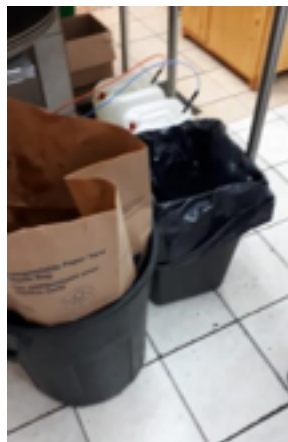
Exemple 1 : Petit restaurant utilisant des bacs bruns de compost :

L'utilisation en cuisine de chaudières de 5 gallons vidées « en vrac » dans le bac brun en cours de journée à l'extérieur, puis rincées et réutilisées en cuisine est probablement suffisante;

Exemple 2 : Restaurant de plus grande taille fonctionnant avec un conteneur extérieur :

Certains utilisent en cuisine des poubelles plastiques dédiées au compost avec à l'intérieur un sac de papier brun grand format, et jettent le tout (sac ET compost) dans le conteneur. D'autres préfèrent mettre un sac de plastique dans ces poubelles dédiées au compost et les vider « en vrac » dans le conteneur pour ensuite jeter le sac en plastique à la poubelle.

Peu importe la méthode choisie, il est conseillé de mettre de la matière absorbante (papier brun, papier journal, boîte de carton défectueuse) dans le fond de vos contenants et de vos bacs et conteneurs extérieurs pour diminuer les matières liquides.



Exemples de matériel déjà existants reconverti pour la collecte du compost



ÉTAPE 6: FORMATION ET MISE EN PLACE.

Il est important de former les employés, qu'ils comprennent pourquoi et comment bien faire le tri.

- ✓ Inclure les procédures liées au compost dans les tâches de travail (sortir le bac, rouler les bacs jusque sur le bord de la route si nécessaire, laver les contenants de collecte avec du vinaigre au besoin, etc.)
- ✓ Attirer une personne responsable du compost pour s'assurer que ça va bien et vérifier la qualité du tri.

ÉTAPE 7: FAIRE UN TEST.

- ✓ Commencez par la matière organique produite pour la préparation en cuisine et regardez si le tri est bien fait, puis ajustez l'aménagement et l'affichage au besoin. Si ça fonctionne bien, vous pouvez ensuite intégrer la desserte des plats en salle, etc.
- ✓ Faites un test avec les serveurs et cuisiniers dans une journée ou un quart de travail plus tranquille (ex. : le dîner du mardi plutôt que la journée du samedi). Regardez l'état du tri, ajuster l'affichage, la disposition des bacs et la formation du personnel au besoin.



Exemple d'affiche et de contenants de différentes couleurs pour ne pas les mélanger puisqu'ils sont tous du même volume.

COMMUNICATIONS!

- ✓ Faites savoir à votre clientèle et dans vos communications que vous participez au compost. De plus en plus de gens sont conscientisés à la réduction des déchets, cette pratique pourrait peut-être vous amener une nouvelle clientèle.
- ✓ Mettez de l'avant la réduction de la taille de vos poubelles après 3 mois, 1 an, etc. Les chiffres sont impressionnants et encourageants!
- ✓ Assurez-vous d'embarquer vos employés dans le projet, de leur communiquer les résultats et de les remercier de participer!

Trucs et astuces pour les contenants extérieurs

(Bacs roulants et conteneurs de collecte)

En saison estivale, pour réduire les odeurs et éviter les insectes :

- ✓ Les garder dans un endroit ombragé
- ✓ Les laver périodiquement avec de l'eau, du savon et du vinaigre
 - Il existe des entreprises se spécialisent dans cette tâche (voir les ressources ici-bas).
 - Certains produits biodégradables permettent d'éliminer les odeurs.
- ✓ Mettre de la matière absorbante au fond si possible (boîte de carton défectueuse, papier brun, papier journal, etc.)

En hiver, pour éviter que la matière organique gèle dans le conteneur :

- ✓ Éviter les liquides
- ✓ Mettre de la matière absorbante au fond si possible

Avant de prendre un contrat de collecte avec un entrepreneur privé, informez-vous auprès de votre municipalité. Certaines d'entre elles offrent des services appropriés à la réalité des entrepreneurs.





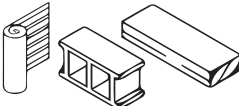


Comment diminuer encore plus ce qui va à l'enfouissement?

Pensez à contacter la banque alimentaire locale ou les organismes communautaires de votre municipalité pour vos surplus de nourriture.

MATIÈRE		
	Appareils ménagers et de climatisation*	<p>Programme de recyclage gratuit en raison de la Responsabilité élargie des producteurs (REP).</p> <p>Pour connaître le point de dépôt le plus proche :</p> <p>REP@recyc-quebec.gouv.qc.ca ou 1 800 807-0678</p>
	Lampes au mercure*	
	Peinture et leurs contenants*	
	Piles*	
	Produits électroniques*	

* Voir avec votre municipalité s'ils acceptent ces matières à l'écocentre.

MISE EN PLACE DU COMPOST EN RESTAURANTS

MATIÈRE		
	Bouchons de liège	ReCork. Point de dépôts à : https://recork.com/ca/en/locations
	Canettes consignées	Consignation. Programme de consigne des canettes et des bouteilles de plastique consignable. https://consignation.ca
	Goupilles de canettes, attaches à pain, assiettes d'aluminium, lunettes	Fondation Clermont Bonenfant. Achat de fauteuils roulants. Carte des points de dépôts : www.fondationcb.com/points-de-chute
	Matériaux de construction et de démolition*	3R-MCDQ. Récupérateurs et recycleurs de matériaux : www.3rmcdq.qc.ca/liste_membres
		Rénocyclage. Points de revente et de récupération de matériaux usagés de construction. https://www.renocyclage.org/materiaux
	Mégots de cigarettes, stylos, etc.	Terracycle. Recycle plusieurs produits, certains services sont gratuits, d'autres sont payants. www.terracycle.com/fr-CA
	Soudure de plastiques	Plusieurs entreprises offrent des réparations de divers polymères par soudage à extrusion, à l'air chaud, et à l'azote, etc. Faire une recherche sur Internet pour un service près de chez vous!

* Voir avec votre municipalité s'ils acceptent ces matières à l'écocentre.



AUTRES RESSOURCES

APPLICATIONS UTILITAIRES

App Ça va où?	Téléchargeable sur les plateformes Apple ou Android.	Comment se départir de plus de 1000 produits en fonction de votre municipalité ou position actuelle.
App Projet Z	Téléchargeable sur les plateformes Apple ou Android.	Relevez le défi de la réduction tout en apprenant des façons de consommer plus écologiques et responsables.

OUTILS D'AIDE AU TRI À IMPRIMER ET À UTILISER DANS LES ENTREPRISES

Fiches de tri visuelles	https://synergielaurentides.ca/etude-de-cas/outils-de-sensibilisation/#implantation-comite-vert	Fiches téléchargeables pour faire le bon tri à la source. Produites dans le cadre du projet Mission recyclage et compostage.
Pictogrammes pour mieux récupérer	https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises-organismes/mieux-gerer/pictogrammes-signalisation	Fiches téléchargeables*, notamment pour mettre sur les contenants. Produites par Recyc-Québec.
Vidéo de retour d'expérience sur la mise en place du compost en cuisine	https://www.youtube.com/channel/UCnQhslAfKol3Gh_hh1RLjgg	Vidéo sur les bonnes pratiques de gestion des matières résiduelles à mettre en place dans les campings. Produites dans le cadre du projet Mission recyclage et compostage.

SERVICES AUX ENTREPRISES

Bacs lavés	https://www.baclave.net	Entreprises de lavage de conteneurs et bacs rou-lants.
NovaEnvirocom	https://novaenvirocom.ca/fr	Vente de vaisselle compostable.
Cambium	https://cambiumdistribution.com	Vente de vaisselle compostable.
Compostable.ca	https://compostable.ca/collections/vaisselle-compostable	Vente de vaisselle compostable.
Safeblend	https://www.safeblend.com/fr	Produits biodégradables pour laver, assainir et désinfecter.
InnuScience	https://innuscience.com	Produits biodégradables pour laver, assainir et désinfecter.
Atomesbio	http://www.atomesbio.com	Produits biodégradables pour laver, assainir et désinfecter.

PROGRAMMES DE RECONNAISSANCE ACCESSIBLES AUX RESTAURANTS

Conseil québécois des événements écoresponsables	https://evenementecoresponsable.com/evenementsecoresponsables	Outils pour améliorer la performance environnementale, certification possible.
Les Pages vertes	https://lespagesvertes.ca	Répertoire d'entreprises écoresponsables.
ICI on recycle	https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises-organismes/mieux-gérer/programme-ici-on-recycle-plus	Programme de reconnaissance en plusieurs niveaux adaptés à tous les types d'entreprises.
RestoVert	https://www.restovert.com	Réseau d'entreprises écoresponsables en restauration. Accompagnement et certification disponible.



Îlot de tri (Recyclage - Compost - Déchets)



Sac compostable

