



FICHE 15



Réduire la production de déchets et mettre en place des actions « zéro déchet »

DESCRIPTIF

Achats alimentaires :

- Acheter les denrées alimentaires en vrac autant que possible.
- Acheter à des producteurs locaux et prévoir des contenants réutilisables.
- Trouver des alternatives aux produits habituellement servis en portions individuelles emballées : sucre, thé, carrés de chocolat ou confiseries, biscuits, sauces, condiments, sel et poivre. Ces produits peuvent être servis dans des contenants en verre de type sucrier/poivrier/moutardier. Les carrés de chocolat, biscuit ou confiseries peuvent être remplacés par des petits gâteaux faits maison, ne nécessitant aucun emballage. Le thé en vrac peut être servi dans une boule à thé.
- Supprimer les bouteilles d'eau en plastique.
- Utiliser une solution de filtration de l'eau du robinet.

Achats pour l'entretien :

- Préférer des lavettes lavables et réutilisables plutôt que du papier essuie-tout ou lavettes à usage unique.
- Limiter les références des produits d'entretien.
- Utiliser des produits contenus dans des emballages rechargeables, achetés en vrac et/ou privilégier les formules concentrées ou, à défaut, privilégier les grands contenants, moins consommateurs de matières.
- Utiliser des microfibres ne nécessitant pas de produits chimiques, et des produits d'entretien naturels ou faits maison.

Autres achats :

- Favoriser des équipements de protection de type charlottes, masques et gants durables et lavables.
- Bannir l'utilisation d'articles de vaisselle jetable (contenants, couverts, pailles, etc.).
- Trouver des alternatives aux serviettes et nappes en papier au sein du restaurant : serviettes en tissu, sets de table nettoyables avec une éponge, etc.
- Utiliser des contenants consignés et réutilisables pour la vente à emporter du restaurant, ou bien proposer aux client.e.s de venir avec leurs propres contenants. À défaut, utiliser des contenants biodégradables ou compostables en informant la clientèle de l'impact de ces contenants et de la manière de les éliminer.
- Au niveau des sanitaires : éviter l'utilisation de papier à usage unique pour le séchage des mains, et préférer l'utilisation de sèche-mains électriques, de distributeurs essuie-mains en tissu lavable ou de serviettes en tissu lavables.
- Solliciter la reprise des emballages par les fournisseurs (cagettes, caisses en plastique/polystyrène, consigne).

Activités administratives :

- Réduire l'utilisation du papier : limiter les impressions, imprimer en recto-verso, utiliser d'autres supports pour les menus (ardoise, tableau), conserver les brouillons pour réutilisation.
- Utiliser des cartouches d'encre réutilisées ou reconditionnées, et recycler ses cartouches d'encre.



POINTS DE VIGILANCE

- Sensibilisation du personnel à la démarche de réduction des déchets.
- Achats de contenants durables pour stocker les produits achetés en vrac.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Réduction des volumes transportés et des quantités d'emballages utilisées.
- Image vertueuse de l'établissement, active sur la réduction des plastiques à usage unique au-delà des contraintes réglementaires.



INVESTISSEMENT



- Achats de contenants réutilisables/ consignables pour la vente à emporter.
- Achat de contenants durables pour stocker les produits achetés en vrac.
- Solution de filtration de l'eau ou achat de carafes.
- Achat de lavettes réutilisables pour l'entretien.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

<1 an.



GAINS

- Réduction de la production de déchets jusqu'à 30 % et économies sur la gestion des déchets en cas de tarification incitative.
- Économies sur les achats.



AIDES

- ADEME : subvention aux études pour des actions innovantes.
- ADEME : subventions aux investissements « tourisme durable ».

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire : interdiction de la mise à disposition de certains plastiques à usage unique.

Bercail – Rennes (35)

Tissu enduit de cire utilisé pour emballer le pain et éviter le film plastique.

Consigne d'emballages en verre via les fournisseurs pour le lait, la crème et le beurre.

La Violette – Bain-de-Bretagne (35)

Mise en place de sucriers avec pincette pour éviter les emballages. Remplacement des chocolats à café par des mignardises préparées avec les desserts du jour.

Roc'h Ar Mor – Ouessant (29)

Mise en place d'une solution d'eau filtrée (Castalie) pour éviter les bouteilles d'eau en plastique.

Auberge Ty An Heol – Nizon (29)

Achat de pots en verre consignés pour la vente à emporter et de contenants en fibre de canne à sucre pour les aliments ne pouvant être mis dans du verre.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 33 : réduction des déchets d'emballages

C 34 : suppression des articles jetables

C 35 : déchets liés au nettoyage des mains

C 38 : limitation des déchets des activités administratives

C 40 : offre d'eau aux clients

C 50 : limite d'achats de bien jetables

POUR ALLER PLUS LOIN



- Future of waste, boîte à outils « Réduire les déchets dans le tourisme et l'événementiel ».
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Réduction des emballages.
 - Alternatives à la vaisselle jetable.
 - Nettoyage mécanique sans utilisation de produits d'entretien.
- Interdiction de la mise sur le marché ou de la mise à disposition de certains produits : calendrier des interdictions des produits plastiques jetables : www.actu-environnement.com/ae/news/calendrier-interdictions-produits-plastique-jetables-34997.php4