



Limiter l'utilisation de produits chimiques

DESCRIPTIF

Nettoyage des locaux :

- Diminuer les références de produits de nettoyage afin de limiter le risque d'erreur à l'emploi. Les choisir porteurs d'un écolabel (de type Écolabel européen).
- Respecter le dosage des produits par l'affichage de consignes claires, la formation du personnel ou l'installation d'une centrale de dilution (souvent fournie avec les produits)/pompe de dosage sur les bidons.
- Réserver l'usage des désinfectants au strict respect de la réglementation (ex : HACCP).
- Supprimer l'eau de javel, produit toxique, corrosif et dangereux.

Le nettoyage utilisant des produits naturels présente de nombreux avantages par rapport aux produits chimiques :

- Économies : les produits de base (vinaigre, bicarbonate de soude, savon noir) sont bon marché, surtout lorsqu'ils sont achetés en volumes importants.
- Pas d'atteintes à l'environnement : les produits naturels sont composés d'ingrédients simples, respectueux de l'environnement et souvent biodégradables. Certains sont disponibles en grand conditionnement ou en vrac, ce qui limite les déchets d'emballage.
- Pas d'atteinte à la santé : le recours aux produits naturels limite le contact avec les mélanges chimiques irritants, voire cancérigènes.

Parmi les produits indispensables se trouvent : le vinaigre blanc, le bicarbonate de soude, les cristaux de soude ou carbonate de soude/carbone de sodium, le savon noir. On peut aussi citer l'eau ozonée créée à partir d'eau du robinet en y ajoutant de l'ozone, désinfectant extrêmement puissant pour de nombreuses applications.

Certains outils sont également à préférer dans le cas du nettoyage avec des produits naturels, comme les microfibras et les appareils à vapeur.

Lavage de la vaisselle et du linge :

- Fournir des explications sur le lien entre la dureté de l'eau locale et le dosage des détergents près des bacs et machines de lavage (linge et vaisselle).
- Optimiser l'utilisation des détergents en installant un système de dosage automatique et en le réglant en fonction de la dureté de l'eau.
- En l'absence de doseur automatique, notamment dans le cas d'équipements ménagers, tracer un trait au marqueur sur le doseur pour indiquer la dose à ne pas dépasser.

Déverglacage :

Utiliser des moyens mécaniques, du sable, des graviers, de la sciure ou des copeaux de bois afin d'assurer la sécurité sur les voies à proximité du restaurant en cas de neige ou verglas (obligatoire en cas d'arrêt municipal). Le sel est à proscrire car il a un impact considérable sur l'environnement, tout comme d'autres produits (alcools, glycols, chlorure de calcium, etc.).

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre



POINTS DE VIGILANCE

- Trouver les produits adaptés aux besoins et former le personnel à leur utilisation.
- Respecter les conditions d'utilisation des produits.
- Valider et détailler les procédures de nettoyage.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Économies financières sur les achats de produits.
- Réduction des déchets et de l'impact sur les eaux usées.
- Limitation des recours aux produits chimiques par le personnel.
- Attention portée aux conditions de travail.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé pour former le personnel.
- Nettoyant vapeur professionnel : de 1 000 à 4 400 € HT.
- Générateur d'eau ozonée : à partir de 750 €.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

< 1 an.



GAINS

- Économies sur l'achat de produits : un juste dosage permet de réduire les quantités consommées. Nettoyant pour les sols « fait maison » : 1,65 € le litre (vs. conventionnel : jusqu'à 9 €).
- Économies sur la gestion des déchets.



AIDES

Sans objet.

Emeraude ID – Lannion (22)

Utilisation de balais serpillière économiseurs de produits pour l'entretien.

Marin'Boël – Guichen (35)

Nettoyage de la salle à l'eau et au savon noir.

La Violette – Bain-de-Bretagne (35)

Nettoyage à l'eau, au vinaigre et aux huiles essentielles.

Angello – Rennes (35)

Mise en place de la solution Aquama, désinfectant et nettoyant à base d'eau et de sels électrolytiques via une électrolyse de l'eau.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Sans objet.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 45 et 47 : produits/biens/services locaux et/ou biologiques

C 52 : nettoyage sans produits chimiques

C 74 : déverglacement



POUR ALLER PLUS LOIN

- ADEME « Petit guide pratique pour adopter le ménage écologique » : https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/fiches-actions-documents/LIVRET%20MENAGE%20DE%20PRINTEMPS_CMJN.pdf
- Guide ADEME « Moins de produits toxiques » 2017. www.ademe.fr/moins-produits-toxiques
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Le bon usage des détergents et désinfectants.
 - Les labels des produits d'entretien.
 - Nettoyage mécanique sans utilisation de produits d'entretien.
 - Déverglacement-déneigement.
- 34 fiches de synthèse sur les impacts environnementaux des produits et les labels associés : www.ademe.fr/34-fiches-synthese-impacts-environnementaux-produits-labels-associes
- Déverglacement : www.ecoconso.be/fr/content/comment-deneiger-sans-sel-et-pourquoi
- Bonnes pratiques pour un nettoyage écologique : www.comite21.org/docs/actualites-adherents/2010/collectivites/classeur-nettoyage-ecologique-w.pdf