

MES ENGAGEMENTS ZÉRO DÉCHET

RESTAURATION RAPIDE



COMMUNIQUER POUR MOBILISER

- 1 J'INFORME LA CLIENTÈLE POUR MIEUX LA SENSIBILISER
- 2 JE PARTICIPE À DES ÉVÉNEMENTS EN LIEN AVEC LE ZÉRO DÉCHET

RÉDUIRE SES DÉCHETS DANS SON APPROVISIONNEMENT

- 3 JE LIMITE LES EMBALLAGES DANS L'APPROVISIONNEMENT DE MES PRODUITS
- 4 LES EMBALLAGES DE MES PRODUITS OU MATIÈRES PREMIÈRES SONT CONSIGNÉS

RÉDUIRE SES DÉCHETS FACE À LA CLIENTÈLE

- 5 JE METS À DISPOSITION DE MES CLIENTS LES EMBALLAGES NON CONSIGNÉS (CARTONS,...).
 - 6 J'INCITE MES CLIENTS À VENIR AVEC LEURS CONTENANTS PERSONNELS (SACS, BOITES, ...)
 - 7 JE PROPOSE DES SACS RÉUTILISABLES EN MATIÈRE ÉCOLOGIQUE, À LA DEMANDE
 - 8 JE LIMITE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
 - 9 JE SUPPRIME LES PAILLES PLASTIQUES
- POUR LA RESTAURATION SUR PLACE**
- 10 JE LIMITE LES UNIDOSES
 - 11 JE LIMITE LES « USTENSILES / EMBALLAGES » À USAGE UNIQUE, ET PROPOSE DES ALTERNATIVES LAVABLES
- POUR LA RESTAURATION À EMPORTER**
- 12 JE LIMITE LA DISTRIBUTION DE SACS / COUVERTS / SERVIETTES / GOBELETS
 - 13 J'ÉVITE LE PLASTIQUE DANS MES EMBALLAGES, J'UTILISE DES MATÉRIAUX ÉCOLOGIQUES, RECYCLABLES, COMPOSTABLES

AU CHOIX
ENTRE 12
ET 13

RECYCLER SES DÉCHETS

- 14 JE VEILLE À BIEN TRIER MES DÉCHETS POUR MIEUX LES RECYCLER ET LES VALORISER
- 15 JE METS EN PLACE UNE VALORISATION DE MES DÉCHETS ALIMENTAIRES