

Vous souhaitez intégrer l'économie circulaire au sein de votre entreprise?

Laissez-vous inspirer!

Gestion des matières résiduelles

Recyclage, Compostage et Valorisation

- Réduire le volume et les coûts de gestion des déchets en offrant aux maraîchers locaux la possibilité de récupérer les matières compostables
- Mettre en place des stations de tri sélectif à 3 voies et utiliser une signalisation appropriée
- Quantifier les matières résiduelles générées (déchets, recyclage, compost) en vue d'établir des objectifs de réduction
- Conclure une entente avec une entreprise de collecte des matières organiques (selon l'offre sur le territoire)
- Redistribuer, lorsque possible, les surplus de nourriture aux employés ou à un organisme de charité.

Efficacité énergétique

Optimisation

- Choisir des appareils performants et écoénergétiques tels que des appareils Energy Star, des détecteurs de mouvement et des thermostats électroniques
- Éviter les courants d'air en isolant les portes et fenêtres (ex. : calfeutrage des fenêtres ou coupe-froids sur les portes extérieures)
- Nettoyer les tubulures des appareils réfrigérants aux trois mois pour optimiser leur rendement et limiter la consommation d'énergie.

L'économie circulaire,
une stratégie
au cœur
du développement
économique durable

Réduction des gaz à effet de serre (GES)

Optimisation

- Faire des achats groupés et profiter de livraisons communes avec d'autres restaurateurs du secteur
- Favoriser l'usage de véhicules hybrides, électriques ou peu énergivores pour faire les livraisons à domicile
- Demander aux fournisseurs d'éteindre le moteur de leur camion quand ils vous livrent de la marchandise
- Favoriser la végétation à l'intérieur et à l'extérieur de votre commerce puisque les plantes régulent naturellement la température, l'humidité et la qualité de l'air.

Empiètement

Pollution

Eau

Produits et services

Optimisation

- Adopter la hiérarchie des 3RV (réduire, réutiliser, recycler et valoriser) dans l'offre de services
- Calculer le réel coût de revient des menus afin de déceler les leviers d'optimisation et les coûts évitables
- Offrir des options de portions réduites à la clientèle afin de prévenir le gaspillage alimentaire
- Bien suivre et gérer les inventaires afin de réduire les pertes de nourriture

Consommation responsable

- Étudier l'option de contenants réutilisables en consigne pour les menus à emporter
- Privilégier les fournisseurs et les produits locaux (Ex: créer un menu saisonnier, publiciser les fournisseurs sur le menu, faire des réserves de produits locaux et de saison).
- Obtenir la labellisation Gouter Lanaudière