

## Restauration Rapide

Réduire la production de déchets constitue un enjeu environnemental important auquel toute entreprise, quelle que soit sa taille, peut contribuer. Au-delà du geste environnemental, prévenir la production de déchets c'est :

- une réduction des charges grâce à une baisse des coûts d'élimination de déchets et à la diminution des achats de matières, d'emballages ou de consommables,
- un gain de temps sur les déchets qui ne sont plus à gérer,
- une amélioration des conditions de travail par la réduction de la toxicité des substances utilisées et une baisse de la manutention.



CETTE FICHE RASSEMBLE QUELQUES CONSEILS IMPORTANTS POUR RÉDUIRE LA PRODUCTION DE DÉCHETS AU SEIN DE VOTRE ENTREPRISE !

## 1 COMMENT PRÉVENIR LA PRODUCTION DE DÉCHETS AU SEIN DE MON ÉTABLISSEMENT ?

### EN QUANTITÉ

- J'effectue un suivi de mon activité (à l'aide d'un calendrier où j'annote les volumes de vente réalisés et les événements marquants comme les fêtes ou une météo particulière) afin d'adapter ma fabrication l'année qui suit
- J'optimise la gestion de mes produits sur le modèle « Premier entré, premier sorti »
- Je privilégie les équipements peu consommateurs en huile de friture dotés d'un système de filtration qui permet d'utiliser le bain plus longtemps, en m'assurant du niveau d'altération de l'huile à l'aide d'un testeur électronique (plutôt que jetable)
- J'utilise un étiquetage produit effaçable et réutilisable
- Je privilégie la location du linge blanc (torchons, serviettes) et des vêtements de travail (tabliers, pantalons) à l'utilisation d'éléments jetables
- J'utilise des sacs poubelle transparents qui permettront à l'équipe de prendre conscience des déchets alimentaires générés par l'activité. J'en profite pour évaluer la quantité et envisager une collecte spécifique voire la réalisation d'un compost
- Je propose à mes salariés de manger après le service ce qui permet de consommer en tout ou partie les invendus.

### EN NOCIVITÉ

- Je mets en place une centrale de nettoyage/désinfection qui permet de maîtriser le dosage des produits d'entretien et je privilégie ceux d'entre eux labellisés NF Environnement ou Ecolabel Européen
- J'utilise un bac à graisse afin de capter les matières grasses présentes dans mes eaux d'évacuation et je les fais reprendre, au même titre que mes huiles de cuisson, par un prestataire spécialisé.

## Témoignage

La prise en compte de l'environnement se fait au quotidien dans mon activité. Afin d'éviter le gaspillage, je produis la juste quantité tous les jours en préparant notamment les sandwiches à la demande. Je minimise l'emballage de ces derniers et mets les couverts jetables en libre service ce qui a réduit mes achats. Mon personnel et moi-même mangeons les restes après le service. J'ai par ailleurs mis en place un système de couleurs pour mes poubelles intérieures afin d'éviter les erreurs de tri lors des coups de feu.

M. Germain BEDRONT,  
gérant de « Lavadou »  
à Montreuil (Seine-Saint-Denis)



## 2

### COMMENT AGIR VIS-A-VIS DE MES FOURNISSEURS ?



- Je privilégie l'approvisionnement en vrac ainsi que les contenants volumineux aux petits conditionnements et aux produits suremballés
- Je parle régulièrement de ma démarche de prévention auprès de mes fournisseurs, en leur demandant ce qu'ils peuvent faire pour m'aider à réduire ma production de déchets (palettes et bouteilles notamment). Je peux aussi convenir avec eux de réduire la fréquence d'édition de factures papier.

## 3

### COMMENT AGIR VIS-À-VIS DE MA CLIENTÈLE ?



- Je propose des formats « petites faims » ou « grandes faims » afin de m'adapter à l'appétit du consommateur
- Pour la consommation à emporter, je ne distribue pas systématiquement les kits couverts ni les dosettes de sauce, en laissant ce choix à mes clients
- Pour la consommation sur place, je mets à disposition des couverts métalliques réutilisables, des carafes d'eau et positionne des distributeurs de sauce
- En cas de besoin, je propose à mes clients des sacs réutilisables ou biodégradables (amidon de maïs, féculé de pomme de terre)
- J'incite ma clientèle à venir avec ses propres contenants
- J'évite autant que possible les prospectus publicitaires dans les boîtes aux lettres et je favorise la communication dématérialisée (Internet, réseaux sociaux, courriel, bouche-à-oreille, etc.)
- Je propose des offres sur mes invendus à consommer rapidement et/ou je les propose à des associations habilitées à recevoir des dons alimentaires
- Je répare, vends ou donne (aux organismes d'insertion, recycleries, etc.) les machines et outils (machines à café, toaster, gauffriers) et le mobilier obsolète ou endommagé
- Je sensibilise ma clientèle sur ma démarche en faveur de la réduction des déchets.

## 4

### COMMENT AGIR DANS MES LOCAUX ?



- Au fur et à mesure de leur extinction, je remplace mes éclairages par des LED dont la durée de vie est plus longue que toutes les autres technologies (en moyenne 6 fois plus que les ampoules à incandescence) et qui me permettront de réaliser des économies d'énergie
- J'effectue régulièrement le contrôle de mes installations de production de froid et je réalise au moins 1 fois par an le dégivrage de mes congélateurs afin d'en augmenter leur durée de vie et de réduire mes consommations d'énergie
- J'appose un autocollant stop-pub sur ma boîte aux lettres.

## Renseignements & contact



[www.cma95.fr](http://www.cma95.fr)

Le conseiller environnement de votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat, le CERVIA ([www.saveursparisidf.com](http://www.saveursparisidf.com)) et le service déchets de votre collectivité se tiennent à votre disposition pour plus d'informations sur la prévention et la gestion des déchets générés par votre activité.



**01 34 35 80 40**  
[desmaris@cma95.fr](mailto:desmaris@cma95.fr)