

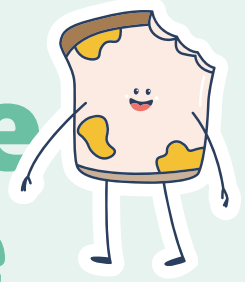


Les déchets dans la restauration

Guide pour mieux réduire,
trier et gérer



Je réduis le gaspillage alimentaire



→ Petite faim

Certaines personnes ont de petits appétits. Proposer des plats en portions entrée vs plat ou proposer la possibilité de commander une portion réduite contre une petite réduction permet de diminuer les retours d'assiette et conserver les aliments pour servir une portion supplémentaire.

→ Doggy bag

Proposer aux client.e.s d'emporter les restes non consommés. Privilégier les contenants réutilisables, recyclables, ou compostables (Labels OK Compost ou Seedling).

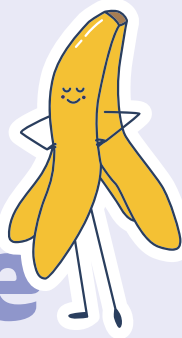


→ Valoriser ses invendus alimentaires

Différentes solutions existent pour éviter de jeter vos invendus alimentaires :

- **Partage:** banque alimentaire genevoise qui récolte tous types d'aliments invendus. Les produits ne doivent pas être entamés, doivent être dans leur emballage d'origine et doivent respecter les dates limites de consommation.
Contact : ☎ [022 301 11 78](tel:0223011178)
- **Free-go:** réseau de réfrigérateurs en libre-service. Les établissements de restauration peuvent remettre des produits secs (fruits et légumes frais, conserves, pâtes, riz, etc.).
Contact : ☎ [076 510 82 50](tel:0765108250)
ou 🌐 www.free-go.ch
- **TooGoodToGo:** plateforme de mise en vente d'invendus à prix réduit. Tous types de produits peuvent être intégrés dans l'offre (plats préparés, viennoiseries, fruits/légumes, etc.).
🌐 www.toogoodtogo.com

Je trie les déchets à la source



La collecte de ces déchets doit être effectuée par un repreneur spécialisé.

www.ge.ch/c/dechets-transport

Les poubelles et conteneurs doivent être étiquetés grâce aux pictogrammes officiels : www.ge.ch/c/dechets-pictogrammes

Les bons de suivis doivent être remis lors de la levée des déchets et doivent être conservés par l'établissement pour justifier de la reprise de ces déchets.

L'accès aux infrastructures de tri communales est réglé par les règlements communaux sur la gestion des déchets.



Les déchets de cuisine ou lavures

Conditionnement en bacs hygiénisés

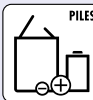
Épluchures, restes de repas cuits ou crus, thé, marc de café, etc.



Les huiles végétales

Conditionnement en bidon bleu

Le déversement dans l'évier, les toilettes ou les égouts est formellement interdit.

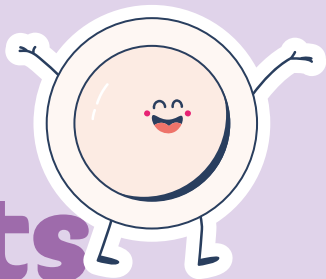


Autres déchets valorisables

Papier/carton, fer-blanc/alu, verre, bouteilles de boissons PET, textiles, éclairage, matériel électrique et électronique, piles, etc.



Je réduis les déchets à la source



→ En salle

- Servir les repas sur place dans de la vaisselle lavable;
- Valoriser l'eau du robinet en servant l'Eau de Genève en carafe (filtrée ou non, plate ou gazéifiée). Le cas échéant, le prix de la carafe d'eau du robinet doit être indiqué sur la carte. Certaines associations couplent la vente de carafes d'eau du robinet à des projets environnementaux;
- Proposer des boissons conditionnées en verre consigné (vins, bières, sodas, etc.);
- Proposer le service des condiments et sauces en vrac (salières, poivriers, sucriers, tubes ou flacons à sauces) au lieu des conditionnements mono-doses;
- Choisir des serviettes de table lavables et supprimer les nappes et serviettes jetables.



→ En cuisine

- Remplacer le film alimentaire par des boîtes de conservation réutilisables ou des couvercles en silicone adaptés au contact alimentaire;
- Privilégier des achats en vrac et acheter les produits non périssables en grands conditionnements pour réduire les emballages;
- Choisir des produits proposés en contenants réutilisables : verre consigné, bacs type IFCO ou Pandobac (y.c. pour les caisses marées).



→ Et aussi

Favoriser l'utilisation de meubles de seconde main pour l'aménagement du restaurant;

Aux lavabos, choisir des rouleaux essuie-mains lavables et supprimer les essuie-mains jetables;

Choisir des savons en conditionnements remplissables.



Une gamme de produits locaux conditionnés en verre consigné. www.jlaramene.ch



La plateforme Re-sources propose du mobilier et des objets cédés gratuitement par des entreprises genevoises. re-sources.eco21.ch

Je réduis les déchets de la vente à l'emporter

→ Encourager l'utilisation de la vaisselle réutilisable (boîtes repas, gobelets)

- En proposant de la vaisselle consignée et/ou en acceptant les contenants propres des clients. La campagne «Emportons Malin»

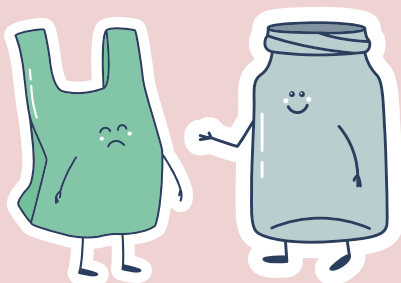


🔗 emportonsmalin.ge.ch fournit de nombreux conseils et astuces à destination des restaurateurs.

✉ eco21.vaisselle-reutilisable@sig-ge.ch

- Offrir une réduction lors de l'utilisation de la vaisselle réutilisable, dès l'achat ou grâce à une carte de fidélité;
- Rendre la vaisselle jetable à l'emporter payante.

→ Ajouter couverts, serviettes et condiments uniquement sur demande



Mon mémo de tri

<u>Fraction</u>	<u>Nom du repreneur</u>	<u>Téléphone</u>	<u>Jour de levée</u>
