



Cuisine/ Économat

1. Déchets

- J'imprime un minimum de documents et je favorise la communication électronique avec les fournisseurs.
- Je favorise les fournisseurs qui reprennent certains emballages. J'invite les autres à le faire.
- Je plie les cartons pour réduire l'encombrement et le volume des déchets.
- Je trie les déchets recyclables selon les catégories de la collecte sélective mise en place dans l'établissement.
- J'identifie les déchets qui peuvent avoir une valeur marchande.
- Je préfère les bouteilles consignées.
- J'organise le stockage des bouteilles vides en verre consignées.
- Je réutilise certains emballages pour les besoins internes.
- Je réduis l'utilisation de produits en conditionnement individuel pour produire moins de déchets d'emballages.
- Je favorise l'achat de produits en gros conditionnement.
- Je préfère les produits réutilisables aux jetables.

2. Énergie

- J'éteins la lumière en sortant de l'économat et des réserves.
- Je planifie le dégivrage des réfrigérateurs et congélateurs.
- Je regroupe les livraisons pour limiter l'ouverture des chambres froides.
- Je mesure la distance parcourue par mes achats puis je recherche des solutions pour limiter l'impact environnemental des livraisons.
- Je demande aux livreurs de couper le moteur de leur véhicule lors de la livraison.

3. Achats éco-responsables

- Je référence et je crée des liens commerciaux avec les producteurs locaux.
- Dans mon menu, je ne propose pas d'espèces menacées.
- Je fais évoluer ma politique d'achat selon les principes d'achats éco-responsables.

4. Sensibilisation

- J'informe mes fournisseurs de ma démarche de développement durable.
- Je sollicite mes fournisseurs sur leurs efforts en matière de développement durable, notamment en ce qui concerne la performance environnementale de leurs produits ou leurs efforts d'éco-conception.