



Les **BONS COUPS** en
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
pour les **RESTAURANTS**

**SADC
+CAE**

ÉNERGIE

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Choisir des appareils performants et écoénergétiques (exemple: appareils Energy Star, détecteurs de mouvement, 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.

EAU

UNE RESSOURCE À PRÉSERVER

- Installer des toilettes à faible débit (vérifier auprès d'un plombier).
- Installer des dispositifs de réduction de débit sur les robinets dans les toilettes et les stations de prérinçage de la cuisine.

MATIÈRES RÉSIDUELLES

JETEZ MOINS, C'EST RENTABLE !

- Réduire la perte de nourriture en faisant une bonne gestion des inventaires.
- Réduire le volume de déchets par le compostage ou en offrant aux maraîchers locaux la possibilité de récupérer les matières compostables (rognures de fruits ou légumes).
- Obtenir une certification écoresponsable telle que Leaders in Environmentally Accountable Foodservice (LEAF).
- Demander la collaboration des fournisseurs afin d'obtenir des formats plus grands dans le but de réduire les emballages et aussi le temps de manipulation pour les employés.
- Utiliser de la vaisselle réutilisable et de la vaisselle recyclable ou consignée lors des livraisons.

GAZ À EFFET DE SERRE

RÉDUISEZ LES COÛTS DE TRANSPORT

- 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.



EMPLOYÉS

ENCOURAGEZ LA PARTICIPATION DES EMPLOYÉS AUX BONNES PRATIQUES

- Faire preuve de flexibilité dans les horaires (conciliation travail/famille/étude).
- Impliquer les employés afin d'assurer le succès de la démarche en développement durable et d'augmenter leur sentiment d'appartenance.
- Accueillir favorablement les idées des employés en vue d'améliorer l'entreprise.
- Apporter une attention soutenue au volet SST (santé et sécurité au travail) par de la formation spécifique.

SATISFACTION DE LA CLIENTÈLE

DES VALEURS À PARTAGER !

- Maximiser l'expérience client pour fidéliser la clientèle (dégustations, menu spécial, soupers thématiques).
- Offrir des options de portions réduites à la clientèle et privilégier l'utilisation d'aliments sains.
- Sensibiliser les clients à la démarche en développement durable (afficher vos bons coups, labels, certifications).
- 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.

CONSOMMATION DE MATIÈRES ET ACHAT LOCAL

DEVENEZ PARTENAIRE DE VOTRE ÉCONOMIE LOCALE

- Calculer le réel coût de revient des menus.
- Privilégier les fournisseurs et les produits locaux (exemple: créer un menu saisonnier, publiciser les fournisseurs sur le menu, faire des réserves de produits locaux et de saison).
- Utiliser des produits écoresponsables qui sont disponibles dans votre secteur d'activité (exemple : les poissons de pêche durable et des produits équitables/biologiques).
- Utiliser des produits d'entretien biodégradables et/ou écologiques.

NOTES

Pour information supplémentaire, n'hésitez pas à communiquer avec la SADC et le CAE de votre région.

sadc-cae.ca