

# Les bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage



## Fiche DIRECTION

Septembre 2015

### EAU

- Connaître sa consommation en faisant un relevé mensuel
- Sensibiliser son personnel aux économies d'eau
- Installer des régulateurs de débit sur les robinets
- Instaurer un système d'alerte des salariés pour qu'ils préviennent au plus vite en cas de fuite
- Envisager la récupération de l'eau de pluie pour les toilettes et les espaces verts
- Pour chaque achat d'équipement, comparer les consommations d'eau

### ENERGIE

- Connaître sa consommation en faisant un relevé mensuel
- Sensibiliser son personnel aux économies d'énergie
- Optimiser les consommations liées à l'éclairage (ampoules basse conso, LED, détecteur de présence, détecteur crépusculaire pour les enseignes...)
- Prévoir un entretien régulier des équipements



### ACHATS

- Proposer sur la carte des produits
  - de saison
  - issus de circuits courts, de l'agriculture biologique...
  - dont les ressources ne sont pas menacées (poissons)
  - végétariens ou avec une part plus importante de denrées végétales
- Valoriser les produits locaux sur la carte
- Privilégier des produits de nettoyage et d'entretien naturels ou porteurs d'un label ou d'une certification écologique

### GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Proposer une carte restreinte, différentes formules selon l'appétit du client
- Privilégier les réservations pour une meilleure gestion des stocks
- Sensibiliser son personnel au coût d'achat des matières premières, à l'impact du gaspillage
- Inscrire une mention sur la carte incitant le client à repartir avec un doggy bag

Pour plus d'informations, consulter le guide UMIH sur les Bonnes Pratiques pour lutter contre le gaspillage dans son restaurant