



Faisons de Carouge la première ville suisse Zéro Déchet

## Objectif : Réduire les déchets incinérés par personne de 30% en 3 ans

Nous avons besoin de vous ! Chaque geste compte ☺

### Guide d'action – Restauration

Pour vous aider à démarrer ou continuer votre aventure Zéro Déchet, voici quelques suggestions d'habitudes à prendre pour réduire vos déchets. Idéalement, vous pouvez en choisir 1 ou 2 pour commencer, et travailler petit à petit pour atteindre les 10.

Si vous le souhaitez, vous pouvez imprimer cette liste et la placer dans un endroit visible, pour voir vos progrès. Vous trouverez plus de conseils et de détails sur notre page web [www.carougezerodechet.ch](http://www.carougezerodechet.ch)



Nous avons besoin de vous ! Chaque geste compte ☺

### Guide d'action – Restauration

	Fait
<b>1 - Collez l'autocollant Commerce Favorable au Zéro Déchet</b> sur votre vitrine ou votre comptoir. Et faites savoir à vos clients que vous acceptez leurs contenants et sacs réutilisables pour les plats à l'emporter ou les restes de nourriture.	
<b>2 - Réduisez les sacs plastique</b> - Ne donnez pas systématiquement de sac, ni ne demandez à vos clients s'ils en veulent un - attendez qu'ils vous en demandent. Remplacez les sacs plastique par des sacs en papier ou en tissu.	
<b>3 - Réduisez les pailles en plastique</b> - Ne donnez pas systématiquement de paille, ni ne demandez à vos clients s'ils en veulent une - Attendez qu'ils vous en demandent. Remplacez les pailles en plastique par des pailles réutilisables ou compostables. Ou supprimez-les !	
<b>4 - Offrez des condiments dans des contenants rechargeables</b> - Offrez sucre, lait, sel, huile, vinaigre ou sauces dans des contenants rechargeables sur les tables, pour éviter les emballages à usage unique.	
<b>5 - Compostez vos déchets de cuisine</b> - cela représente un tiers de tous les déchets et est cher à brûler et néfaste pour l'environnement. Utilisez un système de ramassage des ordures bio, des sacs compostables, ou installez votre propre système de compost.  <b>Et n'oubliez pas de recycler tous les emballages</b> , que vous n'avez pas pu éviter - verre, papier/carton, boîtes de conserve, aluminium, et bouteilles en PET. Formez votre personnel pour éviter les erreurs.	

Si vous avez déjà assimilé les 5 habitudes, ou si certaines ne s'appliquent pas à vous, tournez la page pour voir d'autres exemples à essayer et adopter avec le temps.



Nous avons besoin de vous ! Chaque geste compte ☺

## Guide d'action – Restauration



Nous avons besoin de vous ! Chaque geste compte ☺

## Guide d'action – Restauration

	Fait
<b>6 - Réduisez les serviettes</b> - Ne donnez pas systématiquement de serviette, ni ne demandez à vos clients s'ils en veulent, attendez qu'ils vous en demandent. Ne donnez pas plusieurs serviettes sans raison.	
<b>7 - Offrez une alternative aux emballages ou éliminez-les complètement</b> - Si vous vendez des produits, offrez-les dans des emballages en papier ou en carton au lieu du plastique. Proposez une alternative aux bouteilles en plastique. Offrez plus de produits au détail ou en vrac, sans aucun emballage.	
<b>8 - Encouragez vos fournisseurs à réduire les emballages</b> - en leur demandant de livrer leurs produits dans des emballages réutilisables ou trouvez des fournisseurs qui le font.	
<b>9 - Favorisez les fournisseurs locaux et durables</b> - pour réduire les émissions de carbone engendrées par le transport, aider à créer des emplois locaux et promouvoir l'utilisation de matériaux naturels afin de réduire la pollution chimique.	
<b>10 - Encouragez les clients à réduire les emballages, pailles et serviettes à usage unique</b> - Informez vos clients que vous essayez de réduire vos déchets et expliquez-leur pourquoi. Demandez à votre personnel de montrer l'autocollant et de répondre aux questions.	

Pour vous motiver - n'oubliez pas de peser vos déchets habituels avant de commencer pour voir vos progrès au fil du temps !

Si vous avez déjà assimilé les 10 habitudes, ou si certaines ne s'appliquent pas à vous, tournez la page pour voir d'autres exemples à essayer d'adopter.

Si vous voulez réduire davantage votre empreinte écologique, il y a de **nombreuses** autres options - jetez un oeil à la liste ci-dessous. N'hésitez pas à assister à nos ateliers, où nous en parlerons plus en détails.

**11 - Acceptez les tasses, thermos et bouteilles réutilisables** - Faites savoir à vos clients que vous acceptez leurs tasses, thermos et bouteilles réutilisables et envisagez de faire une réduction s'ils apportent leurs propres contenants.

**12 - Proposez un système de contenants consignables** - Rejoignez un système de contenants réutilisables comme Recircle ou introduisez un système de consigne pour vos bouteilles et emballages.

**13 - Offrez des alternatives aux couverts en plastique** - Si vous offrez des couverts en plastique, encouragez vos clients à apporter les leurs, ou proposez des couverts compostables (en bambou, bois etc.)

**14 - Réduisez le gaspillage de nourriture** - Acceptez les contenants de vos clients pour les restes de repas. Donnez vos surplus de nourriture à des associations locales. Proposez des demi-portions à vos clients.

**15 - Réduisez votre consommation d'énergie et favorisez les énergies renouvelables** - prenez conseil auprès d'experts locaux afin de réduire le gaspillage d'énergie des appareils et luminaires.

**16 - Réduisez le gaspillage d'eau** en installant des réducteurs de débits.

Si vous souhaitez partager d'autres habitudes que vous avez ou si vous aimeriez que nous ajoutions des informations sur des habitudes non incluses ici, veuillez nous contacter par email à [info@carougezerodechet.ch](mailto:info@carougezerodechet.ch)