



LES BONNES PRATIQUES

à implanter dans votre commerce

LES ARTICLES
À USAGE UNIQUE
VISÉS PAR LE RÈGLEMENT

CONTENANTS ET COUVERCLES

► CONSOMMATION SUR PLACE

- Offrir de la vaisselle réutilisable (céramique, verre, etc.).

► COMMANDES POUR EMPORTER ET LIVRAISONS

- Encourager la clientèle à apporter son contenant personnel.
- Développer ou rejoindre un système de contenants réutilisables consignés.
- Privilégier les options recyclables aux options compostables.
- Adapter au plus juste la taille du contenant au contenu (éviter les contenants plus grands que nécessaire).
- Opter pour un couvercle fait de la même matière que le contenant qu'il recouvre, afin de faciliter le tri en fin de vie.
- Communiquer à la clientèle le bon geste de tri : bac de recyclage si vide et que tous les résidus (morceaux) de nourriture ont été retirés ou bac brun lorsqu'il n'est pas possible de retirer les résidus de nourriture (morceaux et liquides imprégnés).
- Privilégier les cornets alimentaires pour les crèmes glacées.

À consulter

- Fiche synthèse Éco Entreprises Québec – Bonnes pratiques pour les emballages Produits prêts-à-manger et à emporter
- Appli RECYC-QUÉBEC
- Ça va où ?!

TASSES VERRES ET COUVERCLES

► CONSOMMATION SUR PLACE

- Offrir des verres et tasses réutilisables.
- Pas de couvercle.

► COMMANDES POUR EMPORTER ET LIVRAISONS

- Encourager la clientèle à apporter son contenant personnel.
- Développer ou rejoindre un système de contenants réutilisables consignés.
- Privilégier les options recyclables.
- Adapter au plus juste la taille du contenant au contenu (éviter les contenants plus grands que nécessaire).
- Communiquer à la clientèle le bon geste de tri : bac de recyclage en tout temps une fois vide et séparé du couvercle.
- Offrir les couvercles sur demande seulement ou les mettre à disposition de la clientèle.
- Opter pour un couvercle fait de la même matière que le contenant qu'il recouvre, afin de faciliter le tri en fin de vie.
- Communiquer à la clientèle le bon geste de tri : bac de recyclage en tout temps.

PAILLES USTENSILES ET BÂTONNETS

► CONSOMMATION SUR PLACE

- Offrir exclusivement sur demande.
- Offrir des ustensiles réutilisables. Les mettre à disposition avec un petit bac de récupération.
- Éliminer les pailles en adaptant au besoin la présentation et le contenant de la boisson.
- Offrir des pailles réutilisables faciles à nettoyer (en acier inoxydable, larges).
- Éliminer les bâtonnets en mélangeant avant la remise de la consommation.
- Communiquer sur la nécessité de mettre le bâtonnet dans le bac brun.

► COMMANDES POUR EMPORTER ET LIVRAISONS

- Offrir exclusivement sur demande.
- Ajouter l'achat en option lors des commandes en ligne.
- Communiquer sur la nécessité de mettre les ustensiles dans le bac brun.
- Éliminer les pailles en adaptant le contenant de la boisson (exemple : couvercle avec bec verseur)
- Communiquer sur la nécessité de mettre la paille dans le bac brun.

BARQUETTES

► COMMANDES POUR EMPORTER ET LIVRAISONS

- Encourager la clientèle à apporter son contenant personnel.
- Développer ou rejoindre un système de contenants réutilisables consignés.
- Communiquer à la clientèle le bon geste de tri : bac de recyclage si vide et que tous les résidus (morceaux) de nourriture ont été retirés ou bac brun lorsqu'il n'est pas possible de retirer les résidus de nourriture (morceaux et liquides imprégnés).

À consulter

- Fiches synthèses Éco Entreprises Québec – Bonnes pratiques pour les emballages
[Fruits et légumes frais](#)
[Viandes, poissons et charcuteries réfrigérées](#)

ASSIETTES

► CONSOMMATION SUR PLACE

- Offrir des assiettes réutilisables.

SACS D'EMPLETTES

► CONSOMMATION SUR PLACE

- Encourager la clientèle à apporter son sac personnel.
- Offrir exclusivement sur demande, avec un frais supplémentaire.

► COMMANDES POUR EMPORTER ET LIVRAISONS

- Réutiliser les contenants et emballages reçus des fournisseurs.
- Privilégier les sacs papier faits de matières recyclées post-consommation.
- Communiquer à la clientèle le bon geste de tri : bac de recyclage si vide et que tous les résidus (morceaux) de nourriture ont été retirés ou bac brun lorsqu'il n'est pas possible de retirer les résidus de nourriture (morceaux et liquides imprégnés).



LES
BONNES
PRATIQUES
à implanter dans votre commerce



LES BONNES PRATIQUES

à implanter dans votre commerce

LES ARTICLES À USAGE UNIQUE
NON VISÉS PAR LE RÈGLEMENT

PETIT POT INDIVIDUEL DE LAIT, CRÈME

► CONSOMMATION SUR PLACE

- Offrir exclusivement sur demande.
- Offrir en format libre-service (exemple : thermos fermés avec bec verseur, distributrice libre-service, contenants réutilisables avec bec verseur).

► COMMANDES POUR EMPORTER ET LIVRAISONS

- Offrir exclusivement sur demande.

SACHET INDIVIDUEL SUCRE, SEL, CONDIMENT

► CONSOMMATION SUR PLACE

- Offrir exclusivement sur demande.
- Offrir en format libre-service (contenants réutilisables avec bec verseur).
- Privilégier les petits pots de condiment réutilisables.
- Si le réutilisable n'est pas possible, opter pour des petits pots de condiment en papier.

SERVIETTES DE TABLE

► CONSOMMATION SUR PLACE

- Offrir exclusivement sur demande.
- Privilégier les serviettes lavables.

► COMMANDES POUR EMPORTER ET LIVRAISONS

- Ajouter l'achat en option lors des commandes en ligne.
- Privilégier les serviettes à usage unique faites de matières recyclées post-consommation.
- Communiquer sur la nécessité de mettre les serviettes de table au bac brun.

FILM, POCLETTE OU FEUILLET ALIMENTAIRE

► COMMANDES POUR EMPORTER ET LIVRAISONS

- Encourager la clientèle à apporter son contenant personnel.
- Opter pour un film recyclable : en papier hydrofuge ou doublé d'un couchage à base d'eau ou de plastique biosourcé.

FILM ÉTIRABLE

► EN CUISINE

- Opter pour de grands contenants en inox avec couvercle en silicone ou en plastique rigide réutilisable.
- Installer des « bonnets » de plastique réutilisables (moins facile à nettoyer que les couvercles rigides).
- Choisir un film étirable compostable, si la cuisine a accès à la collecte des matières organiques.