

24 septembre 2008

L'environnement chez Cora (Environnement et restaurant)

William J. Baillargeon Montréal

Table des matières

L'histoire de William

■ Le recyclage...

La table de récupération hors foyer

L'histoire de William chez Cora

- Dans le restaurant sur la rue St-Jacques, nous jetions tout...
- Je recyclais en bicyclette.
- Jusqu'à ce que mon veston et mes sacoches ne suffisent plus.

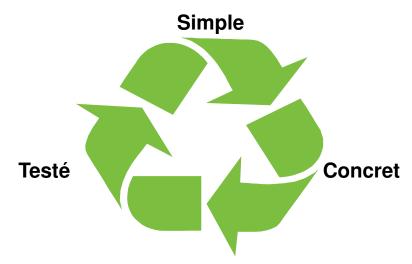


L'histoire de William chez Cora

- Contact avec l'éco-centre: obtention de 3 bacs.
- Achat d'un bac de 360 litres.
- On accélère !
- En une semaine, le Cora Côte-des-Neiges adopte le recyclage.
- On accélère de nouveau !
- Le bouche-à-oreille se rend à St-Jérôme, des initiatives sont entreprises, et je les raffine.

Le recyclage (1 de 3) -

Un geste aux retombées significatives



- 175 000 articles recyclés par restaurant¹...
- Temps requis et coûts négligeables grâce au travail d'équipe.
- Matières visées: PVM-Fibres (Plastique, verre, métal, papier/carton).

Note: Basé sur le nombre d'articles commandés sur une base hebdomadaire du Cora Côte-des-Neiges.

Le recyclage (2 de 3) – Pourquoi ?

- RÉDUCTION

- de l'enfouissement de matières résiduelles
- de l'exploitation des ressources naturelles
- -de l'énergie nécessaire à rendre les produits prêts à l'usage
 - Préservez les ressources naturelles et l'environnement



Recyclage (3 de 3) – Recyclage du PVM-Fibres

	Papier / Carton	Verre / Métal / Plastique rigide	Plastique souple
Articles	■ Emballages de carton — Cartons de lait — Boîtes	 Bouteilles et contenants Bouteilles d'eau Jus d'orange Cora 	 Sacs et emballages Sacs de pain Emballages d'appoint
Tâches	Fibres souillées à 5%	Rincer sommairement	 Aucune tâche
	Déplier les boîtes*	Écraser les plastiques rigides*	
Particularités	Faciles à recycler!!!		

Source: Étude réalisée au restaurant Cora situé au 5940 chemin de la Côte-des-Neiges

La table de récupération hors foyer

L'organisme

Sa mission

Son objectif

Critères d'admissibilité au crédit de 800 \$

Lettre d'engagement des parties (1 de 3)



1. L'établissement visé est un hôtel, un bar ou un restaurant.

2. L'établissement ne doit pas être déjà desservi par la collecte sélective municipale ou par un entrepreneur privé pour les matières recyclables.

3. L'établissement ne peut pas être intégré à la collecte sélective municipale.

Lettre d'engagement des parties (2 de 3)



4. Toutes les matières recyclables acceptées par la collecte sélective doivent être récupérées (PVM-Fibres).

5. Un contrat doit être signé entre l'entrepreneur et le gestionnaire de l'établissement. Ce contrat doit être d'une durée minimale de 3 ans et comporter les détails du service et de l'équipement fourni.

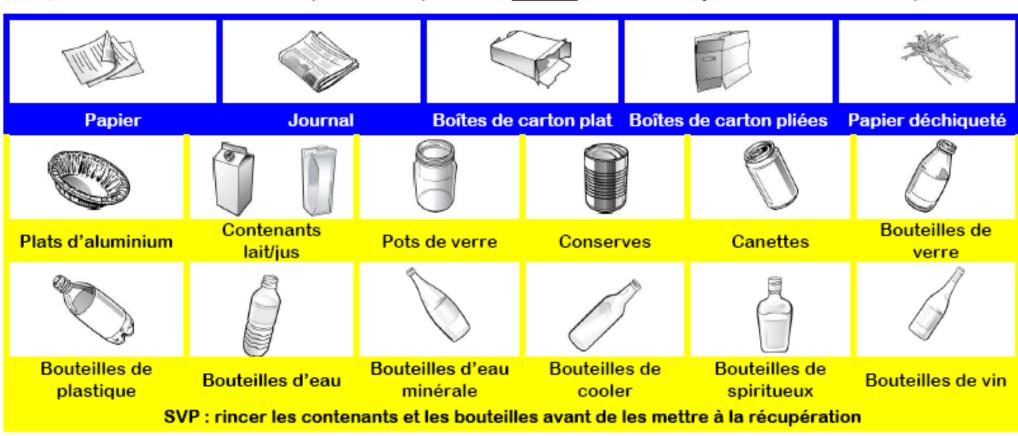
6. Le volume minimal de matières recyclables générées doit être de 75 m3 ou 98 verges cubes par an. (Calculé avec le volume des équipement fournis et la fréquence des collectes.)

Fiche technique de la table (outil de signalisation)



La récupération des matières recyclables dans les hôtels, bars et restaurants INSTRUCTIONS AUX PARTICIPANTS

Votre nouveau service prévoit la récupération de <u>TOUTES</u> les matières recyclables. En voici des exemples :



ATTENTION! NE SONT PAS RECYCLABLES: La vaisselle – Les verres – Les restes de table

FÉLICITATIONS pour votre implication!

Ce que vous récupérez sera recyclé et réintroduit dans de nouveaux produits. Merci de votre précieuse participation!

Lettre d'engagement des parties (3 de 3)



- 7. L'entrepreneur s'engage à remettre au client la fiche technique de la Table définissant les matières recyclables visées.
- 8. L'entrepreneur s'engage à fournir les instructions pour le conditionnement des matières recyclables au client et à l'informer dans les meilleurs délais des problèmes éventuels avec la qualité des matières ou lors de la collecte.
- 9. Le gestionnaire de l'établissement s'engage à récupérer ses matières recyclables, à respecter les instructions de l'entrepreneur et à l'aviser sans délai des problèmes rencontrés.

Crédit de 800\$



Les entrepreneurs admissibles à la Table.

Soutien et expertise de votre entrepreneur dans la démarche.

Approbation finale par la Table.