



# Emballages, équipements comment choisir plus écolo ?



## Le saviez-vous

**Les emballages en restauration collective sont estimés à 440 000 tonnes par an, soit 200 g par repas (consommation et préparation comprises) ou encore plus de 40% des déchets totaux de la restauration collective.**

### Emballages : Faire un ou des choix : les bonnes questions

L'emballage garantit l'intégrité du produit, l'hygiène et la sécurité alimentaire. Il porte également des informations : mentions obligatoires et réglementaires, mentions valorisantes facultatives.

Mais il est parfois imposé par votre gestion en cuisine : travailler avec des produits de 4ème et 5ème gammes ou surgelés, implique des emballages que vous n'aurez pas si vous optez pour des produits frais.

Dans votre gestion, dans vos achats, posez-vous les bonnes questions :

**Prévenir** : l'emballage le plus écologique, c'est celui qui n'existe pas. Avec des fruits et légumes de 1ère gamme, vous ne recevez que les emballages de transport. Ceux-ci sont souvent réutilisables.

**Réduire** : un gros emballage vaut souvent mieux que plusieurs petits. Plutôt que des portions individuelles emballées, privilégiez des emballages plus conséquents et la répartition dans la cuisine ou le restaurant : yaourts et fromages blancs en seaux par exemple. Refusez autant que possible les suremballages, lorsqu'ils n'ont pas d'utilité pour la préservation de l'intégrité du produit.

**Réutiliser** : plus un emballage ressort, moins on a à en fabriquer. Demandez à vos fournisseurs de reprendre leurs emballages de transport et de les réutiliser. Vous réduirez ainsi la quantité d'emballages fabriqués, et éviterez que le véhicule de livraison reparte à vide. Pour les produits laitiers, certaines laiteries livrent dans des pots de verre réutilisables. D'une livraison à l'autre, ils reprendront leurs récipients, les laveront avant de les remplir à nouveau.



**Recycler : tout est recyclable mais tout n'est pas recyclé.** Plus les emballages sont simples, plus ils sont faciles et rentables à recycler. Demandez, chaque fois que possible, des emballages mono-matériaux.

Informez-vous auprès de l'entreprise qui vous enlève vos déchets sur ce qui est recyclé et ce qui ne l'est pas. Vous pourrez ainsi choisir vos fournisseurs en fonction des matériaux d'emballage et de leur recyclabilité effective chez vous.

#### **Composter :**

En fonction de la quantité de déchets organiques que votre cuisine ou restaurant génère, vous aurez peut-être à plus ou moins brève échéance à composter ces déchets.

Certains emballages sont compostables, composés de matière organique issue de végétaux. Outre le bois et le carton, l'acide polylactique (PLA), par exemple, à base d'amidon de maïs, remplace le plastique dans de nombreux emballages, mais aussi dans des couverts et barquettes jetables. Vous pourrez donc les ajouter à vos autres déchets organiques, de façon utile par ailleurs puisqu'ils pourront représenter la part de « sec » indispensable à un bon processus de compostage.

**Equipements :** attention aux dépenses d'énergie et d'eau

Les nouveaux équipements pour cuisson des viandes à basse température peuvent vous faire réduire vos consommations d'énergie.

Pour tout équipement électrique, l'étiquetage de performance énergétique est désormais obligatoire : choisissez de préférence des appareils de classe A ou B.

Demandez la consommation d'eau des appareils qui en utilisent, choisissez les moins gourmands. Ne lésinez pas sur les dispositifs économiseurs d'eau : dans les toilettes, sur les robinets en cuisine, ...

Pour l'électroménager, l'écolabel européen est une garantie d'en mieux disant écologique.

Pour livrer vos unités de restauration, choisissez des véhicules électriques ou hybrides.

#### **Demander des informations à l'entreprise sur son management environnemental**

De nombreuses entreprises en Europe se sont engagées à améliorer leurs procédés de fabrication, leurs sources d'approvisionnement en matières premières, le traitement de leurs déchets,... dans le sens d'une diminution des impacts environnementaux négatifs. Deux systèmes de certification existent, que vous pouvez demander dans vos appels d'offre :



La certification à la norme internationale ISO 14001 assure qu'un site industriel a formulé une politique et des objectifs prenant en compte les exigences réglementaires et les informations relatives aux impacts environnementaux significatifs.



Le Système européen de management environnemental (SME) vise à promouvoir une amélioration continue des résultats environnementaux de toutes les organisations européennes, ainsi que l'information du public et des parties intéressées.