

### Limiter, trier et valoriser les déchets chez PUR etc.

| Déchet                                       |   | Mesures prises pour limiter le déchet   | Mesures prises pour trier et valoriser le déchet   |
|--|---|---|--|
| <b>Papier et carton</b>                      | <b>Papier d'impression</b>  | <p>EN RESTAURANT ET EN CUISINE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limitation de l'utilisation de papier avec des outils de <b>dématérialisation</b> :</li> <li style="padding-left: 20px;">&gt; Edition numérique et signature électronique des tous les contrats</li> <li style="padding-left: 20px;">&gt; Communication des plannings par mail et sms ...</li> <li>- Utilisation de <b>papier recyclé</b> uniquement pour le reste des documents (impression interne, flyers de communication, cartes de visite...)</li> <li>- Taille d'impression réduite pour limiter le nombre de pages</li> <li>- Incitation à ne pas imprimer les mails et documents internes</li> </ul> | <p>Tri du papier et du carton non souillés pour stockage des déchets dans une zone dédiée, récupération par un collecteur dédié et valorisation dans la filière de recyclage :</p> <p>EN RESTAURANT :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Poubelle de tri dans les bureaux</b></li> <li>- <b>Tri du carton en zone technique par les équipes</b></li> <li>- <b>Incitation du client à trier le papier et le carton non souillés dans la PUR Poubelle de tri participatif en salle</b></li> </ul> |
|  | <b>Carton d'emballage</b>   | <p>EN RESTAURANT ET EN CUISINE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erradication le plus possible de tous les emballages jetables et utilisation de caisses plastique réutilisables pour toute notre logistique cuisine-restaurant</li> </ul> <p>EN CUISINE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Utilisation de caisses en bois ou en plastique réutilisables avec certains fournisseurs</b></li> <li>- Réutilisation des cartons d'emballages jetables pour l'mpression de notre signalétique en restaurant</li> </ul>  | <p>EN CUISINE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poubelle de tri dans le bureau</li> <li>- Applatissage et tri des cartons de livraison en réception et déconditionnement</li> </ul>   |
|  | <b>Essuie-mains et papier toilettes</b>   | <p>EN RESTAURANT ET EN CUISINE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation de sèche-mains électriques dans les WC clients</li> <li>- Utilisation d'essuie-mains jetables (obligatoire car HACCP) et de <b>papier toilette, recyclés à partir de briques alimentaires</b> (fabrication dans les Vosges)</li> <li>- Utilisation de <b>distributeurs fabriqués dans les Vosges à partir de briques alimentaires usagées</b></li> </ul>  | <p>Impossibilité de valoriser le papier en recyclage car souillé</p>   |
| <b>Conditionnement des plats et desserts</b> | <p>EN RESTAURANT ET EN CUISINE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Utilisation de bocaux en verre réutilisable</b></li> <li>- <b>Bocaux consignés pour la vente à emporter</b></li> <li>- Incitation des clients en livraison à réutiliser ou rapporter leurs bocaux en restaurant</li> </ul> | <p>Tri du verre (bocaux) et du métal (couvercles) pour stockage des déchets dans une zone dédiée, récupération par un collecteur dédié et valorisation dans la filière de recyclage :</p>   |  |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <b>Conditionnements<br/>des produit finis</b> | <b>Verre, tasse, gobelet carton ou plastique à usage unique</b> | EN RESTAURANT :<br>- Utilisation de vaisselle réutilisable et de bocaux consignés en vente à emporter (tasse, verre ...)<br>- Incitation du client (système de fidélité), <b>remise immédiate en caisse pour les gobelets/verres/gourdes réutilisés</b>                 | EN RESTAURANT ET EN CUISINE :<br><b>- Tri du verre et du métal par les équipes</b>  |
|   | <b>Sac de transport</b>   | EN RESTAURANT :<br>- Consommation à emporter et en livraison : Incitation du client (système de fidélité), avec une <b>remise immédiate en caisse pour les sacs réutilisés</b> (tissu notamment)<br>- Vente de sacs cabas PUR etc. réutilisables et fabriqués en France | EN RESTAURANT :<br>Tri du kraft non souillé pour stockage des déchets dans une zone dédiée, récupération par un collecteur dédié et valorisation dans la filière de recyclage :<br>- Incitation du client à trier le papier et le carton non souillés dans la <b>PUR'Poubelle de tri participatif</b> |
|   | <b>Couvert</b>  | EN RESTAURANT :<br>- Consommation sur place : Vaisselle réutilisable pour la consommation sur place<br>- Consommation à emporter et en livraison : <b>Vente 0,60€ d'un couvert lavable et réutilisable en fibre compostable</b> ou 8,50€                                | Pas de déchet   |
|   | <b>Paille</b>   | EN RESTAURANT :<br>- Incitation du client à ne pas utiliser de paille jetable en :<br>> Proposant des contenants ne nécessitant pas de paille<br>> Vendant des <b>pailles réutilisables en roseau</b> ou pailles en caisse (sans les distribuer automatiquement)        | EN RESTAURANT :<br>- Paille en matériau naturel   |
|   | <b>Serviette en papier recyclé</b>                              | EN RESTAURANT :<br>- Limitation de la consommation de serviette en les distribuant à l'unité par les équipes  | EN RESTAURANT :<br>- Utilisation de <b>serviettes en papier recyclé</b><br>(Nota : impossibilité de valoriser le papier des serviettes en recyclage car souillé)  |
|   | <b>Set de plateau et de table</b>                               | EN RESTAURANT :<br>- Suppression de nos sets de plateaux (écoulement des stocks fin 2019)<br>- Utilisation de sets de table réutilisables en matériau naturel   | Pas de déchet   |
|   | <b>Plateau repas</b>  | EN RESTAURANT :<br>- <b>Utilisation de coffrets en bois réutilisables et consignés pour la livraison de plateau repas</b> (et récupération automatique pas nos soins dans les 48h)  | Pas de déchet   |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <b>Emballages des matières premières</b> | <b>Bouteille en plastique ou cannette</b>  | <p>EN RESTAURANT :</p> <p><b>- Utilisation privilégiée d'emballages réutilisables (consignés) ou recyclables</b></p> <p>EN CUISINE :</p> <p><i>Utilisation le plus possible d'emballages réutilisables ou consignés</i></p> | <p>Tri des bouteilles et cannettes pour stockage des déchets dans une zone dédiée, récupération par un collecteur dédié et valorisation dans la filière de recyclage :</p> <p>EN RESTAURANT :</p> <p>- Incitation du client à trier les bouteilles en plastique et cannettes dans</p>   |
|  | <b>Verre</b>   | <p>EN RESTAURANT ET EN CUISINE :</p> <p>- Utilisation le plus possible de bouteilles consignées</p>   | <p><b>Tri du verre pour stockage des déchets dans une zone dédiée, récupération par un collecteur dédié et valorisation dans la filière de recyclage :</b></p> <p>EN RESTAURANT :</p> <p>- Incitation du client à trier les bouteilles en verre dans la PUR'Poubelle de tri participatif en salle</p> <p>- Tri du verre par les équipes en zone technique</p> |
|  | <b>Boîte de conserve (fer blanc et alu)</b>  | <p>EN CUISINE ET EN RESTAURANT :</p> <p>- Utilisation par préférence de conditionnements en gros volume (5kg, 10kg...) plutôt que par petit volume (500g, 1kg...)</p>   | <p><b>Tri du métal pour stockage des déchets dans une zone dédiée, récupération par un collecteur dédié et valorisation dans la filière de recyclage :</b></p> <p>EN CUISINE :</p>  |
|  | <b>Pot, seau et bidon en plastique (plastiques creux)</b>                              | <p>EN CUISINE ET EN RESTAURANT :</p> <p>- Utilisation par préférence de conditionnements en gros volume (5kg, 10kg...) plutôt que par petit volume (500g, 1kg...)</p>   | <p>Tri des emballages plastiques pour stockage des déchets dans une zone dédiée, récupération par un collecteur dédié et valorisation dans la filière de recyclage :</p> <p>EN CUISINE :</p> <p>- Tri des plastiques par les équipes au déconditionnement et en</p>   |
|  | <b>Film à palette en plastique (suremballage)</b>                                      | -   | <p><b>Tri des films plastique pour stockage des déchets dans une zone dédiée, récupération par un collecteur dédié et valorisation dans la filière de recyclage :</b></p> <p>EN CUISINE :</p>   |
| <b>Déchets organiques</b>                | <b>Puie de centrifugeuse et reste d'épluchage et de découpes des fruits et légumes</b> | <p>EN RESTAURANT ET EN CUISINE :</p> <p>Changement régulier des râpes des centrifugeuse et limitation de l'épluchage</p>  | <p><b>Tri des déchets organiques et récupération par un collecteur dédié et valorisation dans la filière de compostage industriel ou chez nos producteurs sous forme de composte :</b></p>  |

|                                    |  |  |  |
|------------------------------------|--|--|--|
| <b>Aménagement et signalétique</b> | <b>Mobilier</b>  | <p>EN RESTAURANT ET EN CUISINE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Utilisation privilégiée de mobilier d'occasion et de récupération</b></li> <li>- Fabrication de mobilier avec des matériaux de récupération, naturels et écologiques (bois, palette...)</li> <li>- Achat privilégié de mobilier neuf français, artisanal et écologique quand cela est nécessaire</li> </ul> | <p>Revente du mobilier inutilisé<br/>Valorisation en déchetterie des autres mobiliers endommagés</p>   |
|                                    | <b>Signalétique</b>  | <p>EN RESTAURANT :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Réutilisation des cartons d'emballages jetables pour l'impression de notre signalétique en restaurant (plus de</b></li> </ul>   | <b>Tri du papier et du carton non souillés pour stockage des déchets dans une zone dédiée, récupération par un collecteur dédié et valorisation dans la filière de recyclage</b> |
| <b>Produits d'entretien</b>        | <p>Nettoyant et désinfectant sol et surface<br/>Nettoyant vitres<br/>Nettoyant Four<br/>Nettoyant WC</p> | <p>EN RESTAURANT ET EN CUISINE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Utilisation de produits Ecocert et biodégradables fabriqués en France avec des matières premières renouvelables et 100% végétales ou minérales (pas de pétrochimie ou conservateur et parfum 100% naturel)</b></li> <li>- <b>Utilisation de bouteilles et distributeurs rechargeables</b></li> </ul>        | <p>EN RESTAURANT ET EN CUISINE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tri des contenants par les équipes pour recyclage</li> </ul>                                       |