

# LES BONS COUPS

## À ADOPTER EN DÉVELOPPEMENT DURABLE

## POUR LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

### CONSOMMER MOINS D'ÉNERGIE

- Faire appel à un expert pour la réalisation d'une analyse de votre consommation énergétique et se renseigner sur des pistes de solutions alternatives.
- Remplacer l'utilisation des produits pétroliers par des énergies vertes (exemples : électricité, biomasse).
- Installer des thermostats électroniques et les programmer pour diminuer la température en dehors des heures d'ouverture.
- S'informer sur les nouvelles technologies pour optimiser votre chauffe-eau, consultez le site de *Transition énergétique Québec*.
- Opter pour des appareils éco-efficients (exemple : *Energy Star*) et privilégier des équipements qui peuvent être facilement réparés.
- Remplacer vos ampoules pour des modèles plus performants au niveau énergétique, par exemple des ampoules à DEL.
- Évaluer la possibilité d'installer un système de récupération de la chaleur.

### ACHETER DE MANIÈRE RESPONSABLE

- Sensibiliser les fournisseurs à la réduction des emballages.
- Trouver l'option d'emballage des produits la plus écoresponsable en fonction des infrastructures de recyclage disponibles dans la région où le produit est en vente.
- Adopter une politique d'achat responsable.
- Évaluer la possibilité d'utiliser des résidus d'entreprises locales pour la production de produits (exemples : fruits non conformes, surplus de production, parties moins nobles de certains aliments).
- Évaluer la possibilité de faire des achats groupés avec des entreprises de votre secteur.
- Favoriser l'achat de produits locaux et durables comme des protéines végétales et des légumes de saison.

### GÉRER EFFICACEMENT VOS MATIÈRES RÉSIDUELLES

- Faire appel à un expert pour la réalisation d'un bilan des matières résiduelles générées par votre organisation et élaborer un plan d'action en ce sens.
- Adopter la hiérarchie des 4RV (repenser le besoin, réduire, réutiliser, recycler et valoriser).
- Installer des aires de tri présentant un affichage clair pour favoriser une bonne gestion des matières.
- Obtenir l'attestation *ICI on recycle +*.
- S'assurer d'une utilisation maximale des produits en utilisant différentes méthodes de transformation comme la déshydratation et la lyophilisation.
- Trouver des débouchés pour les invendus (exemples : dons à des organismes, nourriture animale, production de jus ou soupe, développement de matière fertilisante).
- Procéder à la congélation de produits avant qu'ils ne deviennent périmés et les distribuer à des organismes ou à des écoles.

### ÉCONOMISER L'EAU

- Faire appel à un expert pour évaluer la possibilité de mettre en place un système d'eau à circuit fermé notamment pour le nettoyage des cuves.
- Installer des dispositifs de réduction de débit d'eau lors de rénovations (exemples : douches, toilettes, robinets).
- Utiliser des produits nettoyants écologiques et sans phosphate.
- Effectuer un premier lavage des légumes à sec.
- Évaluer le recyclage de l'eau de filtration.



