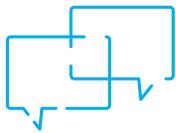


Tous acteurs de la protection
de l'environnement !

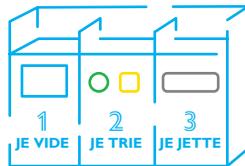
Le tri en salle c'est parti !

Le tri des emballages en salle est désormais mis en place dans votre établissement.
Le rôle de chacun est essentiel pour que cela fonctionne bien
et que les emballages soient bien triés pour être bien recyclés !

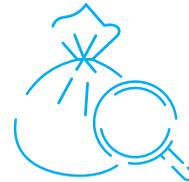
Vos actions pour un tri réussi



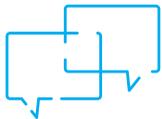
Informez les clients
de la présence du tri
et les incitez à utiliser
les meubles à leur
disposition



Communiquer les bons
gestes en 3 étapes :
JE VIDE - JE TRIE - JE JETTE



Vérifier la qualité
du tri



Informez et incitez les clients

Vous êtes les ambassadeurs du tri dans votre établissement: nous comptons sur vous pour communiquer les bons gestes à vos clients !

- Informez les clients de la présence du tri et incitez-les à utiliser les meubles à leur disposition.
- Communiquez leur les bons gestes: **JE VIDE - JE TRIE - JE JETTE.**



Le tri en 3 gestes-clés

Le geste de tri du client se déroule en 3 étapes successives :

1 JE VIDE

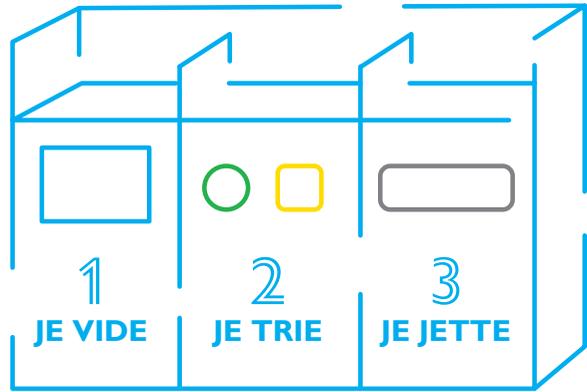
Compartiment pour vider les liquides et glaçons

2 JE TRIE

- Compartiment vert pour les emballages en verre vidés
- Compartiment jaune pour les emballages vidés. Vérifiez quels emballages sont concernés par le compartiment jaune dans votre restaurant : les consignes de tri peuvent varier localement.

3 JE JETTE

Compartiment marron pour les déchets résiduels : emballages non vidés, restes alimentaires.



LE MEUBLE DE TRI EST CONÇU POUR RESPECTER CES 3 ÉTAPES CLÉS D'UN TRI EFFICACE.



La qualité du tri est vérifiée

Tous les emballages mis à disposition des clients peuvent être à trier, mais pour pouvoir être recyclé **un emballage doit être vidé!** Les traces de sauces ne sont pas problématiques mais les restes alimentaires comme des frites ou de la salade peuvent poser problème.

Nous comptons sur vous pour assurer la qualité du tri dans votre établissement!

La Foire aux questions :

Des clients vont vous poser des questions sur ce nouveau dispositif de tri en salle, voici quelques réponses à leur apporter :

À quoi sert ce tri ?

Le tri est la première étape du recyclage qui donnera une nouvelle vie à ces emballages : pour faire de nouveaux emballages ou de nouveaux produits avec moins de matières premières.

Où vont les emballages triés ?

Les emballages triés sont ensuite collectés séparément des déchets résiduels, comme chez vous, pour ensuite pouvoir être recyclés ou valorisés énergétiquement.

Puis-je laisser des restes (de sauce, de frites, de salade, de glace...) dans mes emballages ?

Pour pouvoir être recyclé un emballage doit être vidé! Les traces de sauces ou de glace ne sont pas problématiques mais les restes alimentaires comme des frites ou de la salade peuvent poser problème.

