

ARQ INFO

VOLUME 14 • NUMÉRO 6 • Novembre 2007
Le magazine de l'Association des restaurateurs du Québec
www.restaurobars.ca

NOUVEAU PROGRAMME de récupération

DANS LES RESTAURANTS

Poste publication numéro de certification 40012918



En manchette Récupération dans les restaurants

L'ARQ APPUIE LE PLAN DE LA TABLE POUR LA RÉCUPÉRATION HORS FOYER ...

L'environnement vous préoccupe ?

Que pensez-vous d'un programme
de collecte sélective pour les restaurants ?
Écrivez-nous à respub@arq.qc.ca.



ENVIRONNEMENT, RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE, DÉVELOPPEMENT DURABLE, RÉCUPÉRATION DES MATIÈRES RECYCLABLES ; CES THÈMES SONT PLUS QUÉ JAMAIS D'ACTUALITÉ. À CE DERNIER CHAPITRE, LES COMMERCE ET ENTREPRISES SONT DE PLUS EN PLUS INTERPELLÉS.

Or jusqu'à maintenant, il faut constater que les services de collecte sélective municipaux (quand ils sont offerts) tiennent compte, bien peu souvent, de la réalité du secteur de la restauration. Espace inexistant pour mettre les bacs roulants, surtout en milieu urbain, fréquence des collectes insuffisante considérant le nombre de bacs fournis, coûts prohibitifs de collecte par le secteur privé et règlements municipaux tatillons ne contribuent certainement pas à favoriser la participation des commerçants à la récupération des matières recyclables.

C'est parce qu'elle croit qu'il permettra de changer les choses et qu'il constituera une démonstration de la volonté réelle des restauratrices et restaurateurs de contribuer à la protection de l'environnement, que l'ARQ appuie le plan d'action dévoilé récemment par la Table de récupération hors foyer.

Cet organisme, composé de partenaires des secteurs public, privé et associatif, entend étendre à grande échelle un programme pour la récupération des matières recyclables dans les aires publiques municipales ainsi que dans les restaurants, bars et hôtels du Québec.

La Table injectera près d'un million de dollars par année, pendant trois ans, dans deux volets spécifiques de son programme visant à implanter des systèmes permanents de collectes

sélectives dans les hôtels, bars et restaurants du Québec. Les entreprises seront invitées à y participer de façon volontaire.

La première année, le programme devrait être proposé dans les neuf villes-centres (Montréal, Québec, Lévis, Sherbrooke, Gatineau, Saguenay, Trois-Rivières, Longueuil, Laval). Le reste de la province pourrait être intégré dès la seconde année.

L'ARQ s'implique activement dans ce projet en siégeant, avec d'autres associations québécoises regroupant les restaurants, hôtels et bars, sur un comité de travail afin de s'assurer que les modalités d'implantation, d'opération et de suivi correspondent aux préoccupations et besoins des gestionnaires d'établissement.

Chaque année au Québec, ce sont plus de 4,5 milliards de contenants de boissons qui sont vendus au Québec, dont une part croissante a été consommée à l'extérieur du domicile. Même si les deux tiers de ces contenants sont actuellement récupérés, les résultats pourraient être améliorés en favorisant la mise en place d'infrastructures adéquates et adaptées à la restauration.

Tous les détails pour participer au programme de récupération des matières recyclables vous seront bientôt annoncés dans une prochaine communication. D'ici là, vous pouvez obtenir plus de détails sur le site www.tablehorsfoyer.ca.

...ET CRITIQUE LA PROPOSITION DE L'ADQ DE CONSIGNER LES BOUTEILLES DE VIN

Considérant la collecte sélective moins coûteuse pour les restaurateurs, moins complexe et plus performante que la consigne, l'ARQ a mal accueilli la proposition de l'Action démocratique du Québec, débattue lors du dernier conseil général du parti, d'instaurer un système de consigne pour les bouteilles vendues par la SAQ.

Dans une lettre adressée à Mario Dumont, l'ARQ a rappelé que les bouteilles de vin sont des contenants à remplissage unique et qu'il serait inapproprié et néfaste pour l'environnement de les retourner dans leurs pays d'origine (des produits de plus de 50 pays sont disponibles à la SAQ). Même consignées, ces bouteilles prendraient donc le chemin du centre de tri pour être transformées. Aussi, la consignation des bouteilles de vin ne permettrait pas de récupérer toutes les matières recyclables (carton, conserve, plastique, etc.) utilisées dans un restaurant. Pour l'ARQ, la collecte sélective, implantée de manière efficace dans les restaurants, fournira d'excellents résultats sans être un trop lourd fardeau pour les gestionnaires de restaurant.

Pour consulter la lettre de l'ARQ envoyée à Mario Dumont, visitez le www.restaurateurs.ca.

Headline News

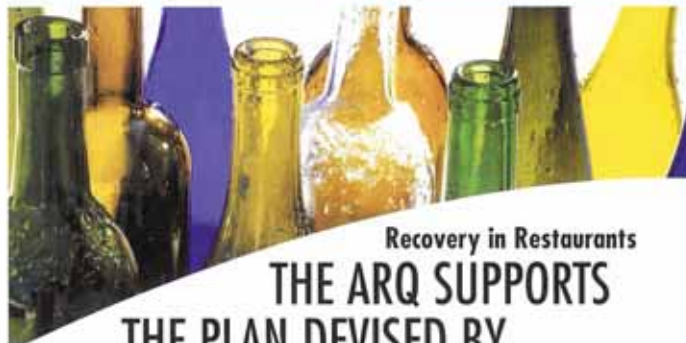
THE ENVIRONMENT, GLOBAL WARMING, SUSTAINABLE DEVELOPMENT, RECOVERY OF RECYCLABLE MATERIALS ARE IN THE NEWS MORE THAN EVER BEFORE. BUSINESSES AND COMPANIES ARE BECOMING INCREASINGLY CONCERNED WITH THESE QUESTIONS.

Until now, municipal selective collection services, when they existed, very often did not consider the reality of the food and beverage sector. No space to put roll-out containers—especially in an urban environment, collections not made often enough considering the number of containers supplied, prohibitive cost of private sector collections and overzealous municipal bylaws certainly do not encourage merchants to participate in the recovery of recyclable materials.

Because the Association believes that the action plan recently unveiled by la Table de récupération hors foyer will make it possible to bring about change, and that participating in it would demonstrate a real desire on the part of restaurateurs to contribute to the protection of the environment, the ARQ supports the plan.

This organization, made up of partners from the public, private, and association sectors, intends a large-scale expansion of a program to recover recyclable materials in public municipal areas as well as in restaurants, bars, and hotels in Quebec.

For a three-year period, la Table will put more than a million dollars a year into the two specific components of its program designed to implement permanent selective collection systems in hotels, bars, and restaurants in Quebec. Companies will be invited to participate on a voluntary basis.



Recovery in Restaurants THE ARQ SUPPORTS THE PLAN DEvised BY LA TABLE POUR LA RÉCUPÉRATION HORS FOYER...

The first year, the program will be offered in nine central cities (Montréal, Québec, Lévis, Sherbrooke, Gatineau, Saguenay, Trois-Rivières, Longueuil, Laval). The rest of the province could be integrated starting in the second year.

The ARQ has actively involved itself in this project by sitting on a working committee—along with other Quebec restaurant, hotel, and bar associations—in order to ensure that procedures for implementation, operation, and monitoring conform to the concerns and needs of the managers of these establishments.

Each year in Quebec more than 4.5 billion beverage containers are sold in Quebec, an increasing number of which are being consumed outside the home. Even if two thirds of these containers are currently recycled, the results could be improved by encouraging the setting up of suitable infrastructures that are adapted to the food and beverage industry.

All the details for participating in the program to recover recyclable materials will be given in an upcoming communication. Until then, you can obtain more information on the site www.tablehorsfoyer.ca.

...AND CRITICIZES THE ADQ PROPOSAL FOR A DEPOSIT ON WINE BOTTLES

Believing selective collection to be less costly, less complex, and more effective than a deposit, the ARQ did not welcome the proposal made by the Action démocratique du Québec, discussed at the party's last general council, to institute a deposit system for bottles sold at the SAQ.

In a letter addressed to Mario Dumont, the ARQ reminded him that wine bottles are single use containers and that it would be inappropriate and disastrous for the environment to return them to their country of origin (products from more than 50 countries are available at the SAQ). Even with a deposit, these bottles would therefore go to recycling plants to be processed. As well, a deposit on wine bottles would not help recover all the recyclable materials (cardboard, cans, plastic, etc.) used in a restaurant. For the ARQ, selective collection, effectively implemented in restaurants, will provide excellent results without placing too heavy a burden on restaurant managers.

To consult the letter the ARQ sent to Mario Dumont, go to www.restaurateurs.ca.

ARE YOU CONCERNED ABOUT THE ENVIRONMENT?

What do you think about a selective collection plan for restaurants?
Write to us at respub@arq.qc.ca.