



FICHE PRATIQUE N°2

PROTÉGER LA RESSOURCE EN EAU AU RESTAURANT, DANS LA CUISINE OU A LA PLONGE DE SON ÉTABLISSEMENT

POURQUOI PRÉSERVER L'EAU ?

Seulement 1% de l'eau sur Terre est utilisable pour la consommation¹.

S'alimenter, c'est très consommateur en eau !

- En France, l'agriculture est la première activité la plus consommatrice d'eau avec 57% du total².
- Avec la production des aliments, on estime que 450L. d'eau sont consommés par repas au restaurant. La cuisine et le restaurant représentent 15 % à 20 % des consommations d'eau dans les hébergements³.

GRACE À DES GESTES SIMPLES APPLIQUÉS PAR VOS ÉQUIPES ET VOTRE CLIENTÈLE, VOUS POUVEZ CONNAÎTRE D'IMPORTANTES RÉDUCTIONS DE CONSOMMATION D'EAU !

QUELLES SOLUTIONS EXISTENT POUR VOUS ?

Nous vous encourageons à compléter les actions suivantes pour réduire votre consommation d'eau !

- Sensibiliser le personnel et échanger régulièrement sur la thématique.
- Proposer de l'eau potable en libre accès pour remplir sa gourde et offrir de l'eau en carafe au restaurant, pour réduire la consommation de plastique. Seule une bouteille en plastique sur cinq sera recyclée. Qui plus est, produire 1 litre d'eau embouteillée consomme 18 litres d'eau en empreinte virtuelle⁴.
- Éviter de faire couler l'eau inutilement au moment de faire la vaisselle.
En moyenne, une vaisselle à la main consomme 40 litres d'eau contre 12 litres par cycle au lave-vaisselle⁵.
- Utiliser des équipements économes en eau. Par exemple, la pose de mousseurs peut permettre de passer d'un débit de 12 à 16 litres/minute en version classique à 3 à 6 litres/minute⁶.
- Pour rafraîchir les légumes, privilégier les glaçons plutôt que l'utilisation de l'eau courante⁷.
- Laisser tremper la vaisselle pour éviter de faire couler la douchette trop longtemps et utiliser les bondes lors de certaines opérations pour éviter la perte considérable d'eau⁸.
- Faire fonctionner le lave-verre ou le lave-vaisselle lorsque les paniers sont remplis au maximum de leur capacité⁹.
- Utiliser un filtre récupérateur dans votre évier pour éviter que des résidus alimentaires ne bouchent vos canalisations.
- Éliminer l'utilisation des produits de débouchage chimiques. Si le nettoyage du siphon et le débouchage à la ventouse ne suffisent pas, préconisez de verser 1 litre d'eau bouillante puis un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre blanc.
- Repenser les achats d'aliments en fonction de leur consommation en eau. Par exemple, 500 litres d'eau sont nécessaires à la production d'1 kg de bœuf par rapport à 313 litres pour 1 kg de poulet¹⁰...

QUELS DISPOSITIFS D'AIDES PEUVENT VOUS ACCOMPAGNER ?

FONDS TOURISME
DURABLE

CERTIFICAT D'ÉCONOMIES
D'ÉNERGIES (CEE)

SYNDICATS D'EAU ET
EXPLOITANTS LOCAUX

RÉGLEMENTATION

PRÉTRAITEMENT DES EFFLUENTS :

- Dans certaines communes, telles que Paris, le Règlement d'Assainissement impose que les restaurants soient équipés d'un système de prétraitement de leurs effluents, appelé communément séparateur à graisses, permettant de limiter la concentration en matières grasses des eaux rejetées à l'égout (article 21.1).

HUILES USAGÉES ET EAUX USÉES :

- Depuis 2012, il est interdit de verser les huiles alimentaires usagées dans les eaux usées, ou de les mélanger avec d'autres déchets (Code de l'environnement livre V, titre IV - Arrêté du 12 juillet 2011). Son recyclage est même une obligation légale pour tout restaurateur qui en produit plus de 60 L par an.
- Les graisses, séparées de l'eau, peuvent être valorisées. Le 21 novembre 2022, le Sénat a adopté un amendement autorisant l'utilisation d'huiles alimentaires usagées (HAU) comme carburant pour les flottes captives de véhicules professionnels¹¹.

QUELS MESSAGES ADRESSER À VOS PUBLICS ACCUEILLIS ?

Dès le check in de votre client, vous pouvez lui annoncer l'ensemble des actions mises en place dans l'établissement pour préserver la ressource en eau.

Vous pouvez notamment mentionner qu'une fontaine à eau est à leur disposition pour remplir leur gourde !

N'hésitez pas à placer la fontaine à eau de façon visible dans votre espace d'accueil complétée par l'affiche « Protéger la ressource en eau dans notre établissement c'est ... » qui mentionne votre engagement.

De plus, des gourdes peuvent tout à fait devenir un exemple de goodies à proposer en vente à votre clientèle !

¹ Source : Eau potable - Ceseau

² Source : L'eau en France : ressource et utilisation - Synthèse des connaissances en 2021 | Données et études statistiques (developpement-durable.gouv.fr)

³ Source : UMIH - Guide des bonnes pratiques - L'usage de l'eau en CHR, 2023

⁴ Source : Eau 17

⁵ Source : Centre d'Information sur l'Eau (C.I.eau)

⁶ Source : UMIH - Guide des bonnes pratiques - L'usage de l'eau en CHR, 2023

⁷ Source : UMIH - Guide des bonnes pratiques - L'usage de l'eau en CHR, 2023

⁸ Source : UMIH - Guide des bonnes pratiques - L'usage de l'eau en CHR, 2023

⁹ Source : UMIH - Guide des bonnes pratiques - L'usage de l'eau en CHR, 2023.

¹⁰ Source : UMIH - Guide des bonnes pratiques - L'usage de l'eau en CHR, 2023.

¹¹ Source : Sénat, 2022

(https://www.senat.fr/amendements/2022-2023/114/Amdt_I-124.html).