

Gestion DES DÉCHETS D'EMBALLAGE de la restauration *un travail collectif !*



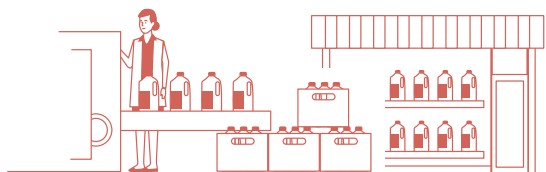
LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ET DU DÉBIT DE BOISSONS

Rôle : trier les emballages des produits alimentaires afin qu'ils puissent être collectés en vue de leur réemploi et de leur recyclage. Restauration individuelle ou collective, hôtels, stations-services, bars ou encore fast-foods, tous les types de restauration ou débits de boissons sont concernés.



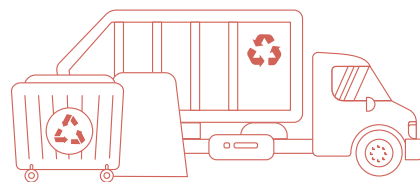
LES METTEURS EN MARCHÉ DE PRODUITS ALIMENTAIRES POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Rôle : financer la collecte, le tri pour réemploi et pour recyclage de leurs emballages. Ils doivent aussi les écoconcevoir pour réduire leur impact environnemental.



LES PROFESSIONNELS DU RÉEMPLOI DE LA COLLECTE, DU TRI ET DU RECYCLAGE

Rôle : proposer des solutions de reprise des emballages réemployables (nettoyage et réutilisation) et des emballages à usage unique (tri et recyclage).



CITEO
P R O