

## CHR : rappels utiles sur la gestion des déchets alimentaires

- Fiche rédigée par l'équipe éditoriale de WebLex
- Dernière vérification de la fiche : 13/02/2020
- Dernière mise à jour de la fiche : 13/02/2020

L'activité dans le secteur café-hôtel-restaurant (CHR) entraîne nécessairement la production de déchets, et notamment de déchets alimentaires, qui occasionnent un coût financier et environnemental certain. C'est pourquoi la Loi encadre (strictement) la gestion des déchets alimentaires...

### Déchets alimentaires : un coût financier et environnemental

**Des déchets...** Toute activité de restauration donne lieu à l'émission de déchets alimentaires. Ces déchets peuvent provenir de la cuisine (denrées périmées, restes de préparation, etc.), de la table du client (restes de plats), de la difficulté d'estimer les commandes en amont, des minimas de commande imposés par certains fournisseurs, etc.

... qui ont un coût !...

{ABONNEZ-VOUS}

### Déchets alimentaires : réduire le coût financier et environnemental

**2 solutions.** Pour réduire les coûts financiers et environnementaux causés par les déchets alimentaires, il existe 2 solutions : trier les déchets et prendre des initiatives personnelles.

**Triez les déchets : une obligation légale !...**

{ABONNEZ-VOUS}