

CERTIFIÉ

RÉGIE



LA RÉGIE VERTE LANCE SON PROGRAMME À TRAVERS SON TERRITOIRE!

Vous êtes une industrie, un commerce ou une institution et vous souhaitez améliorer vos pratiques de gestions des matières résiduelles? Cette certification est pour vous!

La Régie vous accompagne et vous guide à toutes les étapes de votre projet. En implantant de bonnes pratiques à l'interne, vous pourrez obtenir l'homologation Certifié Régie! qui reconnaît les efforts déployés afin de réduire votre impact environnemental, en plus de vous offrir une belle visibilité auprès de votre clientèle.

5
ÉTAPES
FACILES!

- **UNE VISITE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT** pour évaluer vos besoins;
- **UN PLAN D'ACTION PERSONNALISÉ** pour réduire vos déchets;
- **UNE FORMATION AU TRI DES DÉCHETS** pour vous et votre équipe;
- **DES SUIVIS RÉGULIERS** pour vous accompagner;
- **UNE CERTIFICATION** qui reconnaît et récompense vos efforts, valide 2 ans.

LES AVANTAGES

- Répondre aux attentes de consommation responsable de votre clientèle;
- Réaliser des économies financières;
- Devenir un ambassadeur des bonnes pratiques environnementales;
- Mettre de l'avant vos initiatives auprès de votre clientèle;
- Obtenir une visibilité intéressante à l'échelle régionale.

3 NIVEAUX DE CERTIFICATION



- Impliquer la direction et le personnel;
- Désigner une personne-ressource au sein de l'entreprise;
- Participer activement à la collecte des matières recyclables et compostables;
- Réaliser 2 actions écoresponsables, voir liste de suggestion.



- Avoir obtenu le niveau **ENGAGÉ**;
- Ajouter 2 autres actions écoresponsables, voir liste de suggestion.



- Avoir obtenu le niveau **PERFORMANT**;
- Ajouter 2 autres actions écoresponsables, voir liste de suggestion.

Tous les niveaux obtiendront un certificat encadré ainsi qu'un macaron de porte affichant le niveau obtenu. Ils seront aussi ajoutés à la liste présentant les choix d'entreprises écoresponsables de chez nous, qui sera disponible sur le site web de la Régie. Les récipiendaires du niveau **PERFORMANT** profiteront en plus d'une publication personnalisée web et papier, avec prise de photo lors de la remise du certificat. Les récipiendaires du niveau **AMBASSADEUR** pourront participer à une capsule vidéo publiée sur les réseaux sociaux, la page web et ailleurs sur le web.

Le service d'accompagnement est entièrement gratuit! De plus, la Régie fournit tout le support visuel (affiches, autocollants, etc) ainsi que la plupart des contenants de tri de recyclage et de matière organique, toujours sans frais.

Pssst!

Les niveaux **AMBASSADEUR** courent également la chance d'être invités au Grand Gala de Reconnaissance, organisé par la Régie en 2024!

CERTIFIÉ

RÉGIE



LISTE DES ACTIONS ÉCORESPONSABLES PROPOSÉES SELON LES SECTEURS

SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE, COMMERCE DE DÉTAIL, RESTAURANTS, HÔTELS ET CEUX OFFRANT DES PRODUITS EMBALLÉS

- 1.1. Participer activement à la collecte de matière organique;
- 1.2. Offrir des paniers «anti-gaspi» à rabais incluant les produits bientôt périmés ou endommagés;
- 1.3. Effectuer des dons régulièrement à une banque alimentaire, à la Tablee des Chefs, à une association ou dans les frigos communautaires de la région;
- 1.4. Revoir les techniques de préparation afin de diminuer la quantité de produits comestibles jetés;
- 1.5. Pour les consommations sur place, fournir de la vaisselle réutilisable;
- 1.6. Éliminer les emballages superflus pour les fruits et légumes frais de saison (poireaux, courgettes, poivrons, concombres, choux, tomates, courges, panais, radis, légumes racines, pommes de terre, carottes, oignons, navets, pommes, poires, bananes, agrumes);
- 1.7. Bannir les articles à usage unique à emporter;
- 1.8. Opter pour des fournisseurs qui récupèrent les cartons ou contenants afin de les réutiliser;
- 1.9. Opter pour des fournisseurs qui offrent des produits réutilisables, recyclables ou compostables. Attention : les plastiques compostables ne sont pas acceptés dans la collecte du compost;
- 1.10. Offrir des produits en «vrac»
- 1.11. Mettre en place un système de contenants consignés pour les aliments vendus en vrac.
- 1.12. Offrir des rabais aux personnes qui viennent avec leur contenant réutilisable.
- 1.13. Bannir les sacs d'emplette en plastique aux caisses.
- 1.14. Participer à une nouvelle collecte spéciale (viandes non comestibles, huiles usagées, cartons, produits électroniques, batteries, contenants consignés, etc.);
- 1.15. Pour les contenants à usage unique, opter pour des produits recyclables ou compostables. Attention : les plastiques compostables ne sont pas acceptés dans la collecte du compost.

SECTEUR INDUSTRIEL, ENTREPRISES DE SERVICES, OU AYANT UN GRAND NOMBRE D'EMPLOYÉS

- | | | |
|--|--|--|
| 2.1 Dans la salle à manger, fournir de la vaisselle réutilisable (assiettes, ustensiles, verres, tasses); | 2.6 Opter pour des fournisseurs qui offrent des produits réutilisables, recyclables ou compostables. Attention : les plastiques compostables ne sont pas acceptés dans la collecte du compost; | 2.11 Encourager les employé.e.s à utiliser des contenants réutilisables en cas de déplacement à l'extérieur. Au besoin fournir des tasses de voyage, des contenants réutilisables et des sacs réutilisables; |
| 2.2 Réduire la quantité de papier d'impression, par exemple en changeant les paramètres de l'imprimante pour imprimer recto-verso par défaut; | 2.7 Installer des fontaines d'eau et/ou encourager le remplissage des bouteilles réutilisables par les employés. Par exemple, offrez-en à votre équipe pour les aider à faire leur part; | 2.12 Participer à une nouvelle collecte spéciale (Recyc-Fluo, crayons et stylos, cartouches d'encre Mira, produits électroniques, batteries, contenants consignés, etc.); |
| 2.3 Mettre à disposition des employé.e.s un robinet ainsi que du savon, pour éviter l'utilisation de gel désinfectant; | 2.8 Proposer une machine à café 1 tasse à la fois, si possible sans capsules; | 2.13 Implanter des bacs de compost dans les salles de bain et bien les identifier; |
| 2.4 Dans la salle à manger, mettre à disposition des employé.e.s les 3 bacs (déchets, recyclage, compost) pour encourager le tri des matières; | 2.9 Aménager un coin café zéro déchet; | 2.14 Implanter des bacs de recyclage dans les bureaux et bien les identifier. |
| 2.5 Opter pour des fournisseurs qui récupèrent les cartons ou contenants afin de les réutiliser; | 2.10 Offrir des produits en vrac pour la cafétéria (sel, poivre, sucre, ketchup, mayonnaise, etc.) au lieu des sachets individuels; | |

Vous pouvez choisir des actions parmi les deux catégories de secteurs proposées, nous les avons séparés seulement pour faciliter votre sélection. D'autres actions qui ne sont pas incluses dans cette liste pourront également être considérées dans l'obtention de la certification.

La Régie vous accompagne dans toutes les étapes de votre projet de certification. N'oubliez pas également que tous les services de la Régie sont entièrement gratuits.

Dans le cadre d'une collaboration sur un an, la Régie bénéficie de la présence sur notre territoire de l'organisme **Le Jour de la Terre Canada**, qui nous aide à mettre en place des mesures du **3RV (réduction, réemploi, recyclage, valorisation)**. Nous pourrions donc doubler nos efforts en 2023!