



Gestion des matières résiduelles : le RNCREQ souligne le leadership des Rôtisseries St-Hubert

Montréal, le 15 octobre 2013 – Le Regroupement national des conseils régionaux de l'environnement (RNCREQ) était présent ce matin lorsque la chaîne de restauration Les Rôtisseries St-Hubert a annoncé l'implantation de la collecte des matières organiques dans ses restaurants. Le RNCREQ salue cette initiative et félicite cette grande institution québécoise pour son leadership.

Le Québec s'est donné des objectifs audacieux mais nécessaires en matière de gestion des matières résiduelles. Les pratiques devront changer, parfois au prix de difficiles efforts, pour atteindre les cibles de réduction des matières enfouies. Dès 2015, le taux de recyclage des matières organiques putrescibles devra atteindre 60 %, et l'enfouissement sera complètement banni en 2020.

L'entreprise Les Rôtisseries St-Hubert relève non seulement le défi mais elle fait aussi la démonstration que c'est possible d'y arriver, puisque les restaurants participants détournent de l'enfouissement déjà plus de 80 % des matières compostables qu'ils génèrent.

En tant que partenaires de la société d'État RECYC-QUÉBEC pour la promotion du programme ICI ON RECYCLE !, les conseils régionaux de l'environnement se réjouissent de voir une entreprise miser sur sa responsabilité sociale et environnementale pour innover et se distinguer. Déjà trente-cinq restaurants St-Hubert sont attestés ICI ON RECYCLE ! au niveau « performance », la plus haute distinction de ce programme.

Le RNCREQ invite les autres restaurateurs, et tous les ICI (industries, commerces et institutions), à s'inspirer de l'exemple de St-Hubert. Se positionner comme entreprise responsable, anticiper la réglementation à venir, devancer les attentes de la clientèle, sont autant de raisons de lui emboîter le pas.

- 30 -

Source :

Anne-Marie Gagnon, responsable des communications

514 861-7022 poste 24

annemarie.gagnon@rncreq.org