



Les différentes mesures mises en place par la Rôtisserie St-Hubert Fabreville permettent de mettre en valeur 82,82 % des matières résiduelles de l'établissement.



Étapes d'implantation :

Rédaction d'un Plan de développement durable : juin 2009.

Formation / sensibilisation des employés : 5 octobre et 6 novembre 2010.

Déploiement progressif des nouveaux bacs en cuisine : semaine du 23 novembre 2010.

Déploiement des nouveaux bacs en salle à manger : semaine du 29 novembre 2010.

Caractérisation : 21 au 25 février 2011.



Rôtisserie St-Hubert Fabreville (Laval)

Adresse

3825, boulevard Dagenais ouest
Laval (Québec) H7P 5R8
450 628-4444

Personne-ressource

Madame France Bourget
Directeure générale
rot116@st-hubert.qc.ca

L'entreprise :

Fort d'une solide expérience dans le domaine du poulet rôti à la broche, St-Hubert jouit d'une notoriété enviable et occupe une place de choix dans le cœur des Québécois. Fondé en 1951, St-Hubert exploite un réseau de rôtisseries qui se déploie principalement au Québec, mais aussi ailleurs au Canada.

Dans le cadre de sa planification stratégique, St-Hubert a identifié l'environnement comme un objet d'intervention prioritaire au niveau de la responsabilité sociale.

Différents gestes ont déjà été posés en ce sens : interdiction de fumer dans les rôtisseries, la modification des contenants de la boîte repas et l'élimination de la styromousse, le recyclage de tous les contenants et le compostage, etc. Depuis 2 ans, suite à un audit environnemental complet qui a évalué toute la chaîne d'opération, un plan de développement durable est mis en place pour que chaque rôtisserie réduise son empreinte environnementale. La collecte sélective des PVM et celle des matières putrescibles est prioritaire et mise en place dans les restaurants concernés.

Dans ce contexte, la Rôtisserie St-Hubert Fabreville a ouvert la voie et illustre l'engagement continu et déterminé de St-Hubert vis-à-vis le développement durable.

