



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le développement durable fait partie intégrante des valeurs des Services alimentaires de l'UQAM et des Traiteurs UQAM, puisque quotidiennement, nous déployons des mesures écoresponsables aussi bien dans vos événements que dans nos milieux de travail et nous nous engageons à nous améliorer sans cesse.

Voici quelques-unes des mesures appliquées par les Traiteurs UQAM pour déployer ces valeurs au cœur de vos événements :

- Nous favorisons les produits du terroir québécois.
- Nous encourageons la consommation de toute boisson servie en vrac ou dans des contenants écologiques.
- Nous encourageons le service de vos commandes en formule buffet, plus écologique.
- Nous vous offrons un café certifié biologique et équitable, accompagné de lait et de crème en vrac, à votre demande.
- Nous privilégions en tout temps l'utilisation de matières recyclables ou compostables en plus d'offrir, moyennant des frais supplémentaires, une vaisselle et des couverts lavables.
- Nous réduisons au maximum notre consommation de papier par l'accès à nos menus en ligne, par l'envoi de factures électroniques et par nos communications par courriel.
- Nous adoptons le principe des 3RV (Réduction, Réutilisation, Recyclage et Valorisation).
- Nous offrons, les surplus alimentaires de vos événements à des organismes de bienfaisances, partenaires de nos traiteurs, avec votre accord, dont la Maison du Père, Mission Old Brewery, Accueil Bonneau.

En cuisine, nos équipes :

- Compostent
- Recyclent les matières plastiques, le verre, le métal, le carton et le papier