

RESTAURANT LE MOLIÈRE - GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

"LES PETITS GESTES QUI FONT UNE GRANDE DIFFÉRENCE"

Le Molière Brasserie française est un restaurant élégant et gourmand situé au 1560 rue St-Denis au cœur du quartier latin de Montréal.

Ouvert depuis le 7 février 2023, il compte 150 places et est aménagé dans l'Espace St-Denis, offrant un accès direct au complexe (Cabaret, Théâtre).

OBJECTIFS

Dès son ouverture, la direction cherchait une solution durable pour la gestion de toutes les matières résiduelles pouvant être générées dans un restaurant offrant autant de variétés de produits et services. Le restaurant s'est donc engagé à mettre en place une politique de gestion des résidus recyclables et organiques afin de réduire son empreinte environnementale et ainsi contribuer à la préservation de l'environnement.

RÉSULTATS

Le restaurant a opté pour l'implantation d'un robot solucycle qui permet la valorisation des résidus organiques grâce à la technologie du Robot Solucycle tout en maximisant le recyclage des autres déchets tels que le papier, le carton et le verre.



Valorisation de 29, 90 m³ de résidus alimentaires, l'équivalent de 87,96 tonnes de CO₂, soit un équivalent de 27,41 voitures présentes sur la route durant une année



Valorisation des résidus alimentaires en biogaz impliquant la réduction des émissions de gaz à effet de serre



Réduction de l'usage de plastique et abandon total de bouteilles de plastique



Conforme à la Politique Québécoise de Gestion Des Matières Résiduelles

LEMOLIÈRE
BRASSERIE FRANÇAISE

