

CHOIX DE VAISSELLE OU DE CONTENANT ALIMENTAIRE POUR MON

ÉVÉNEMENT ÉCORESPONSABLE

Réduisez vos déchets et les impacts environnementaux de votre événement en choisissant la meilleure option de vaisselle dans votre contexte.

5R : Refuser, Réduire, Réutiliser, Recycler et Rendre à la terre

L'IMPORTANCE DE LA COMMUNICATION

- Expliciter vos choix de contenants à vos partenaires (services alimentaires, exposants, kiosques, commandites, employés, bénévoles, etc.);
- Indiquer le type de vaisselle utilisé aux participants, puis où et comment en faire le tri :
 - lors de l'ouverture de l'événement ou autre présentation aux participants;
 - à travers une brigade verte qui sensibilise et aide les participants à trier leurs matières;
 - à l'aide d'affichage avec des exemples précis de contenants utilisés dans votre événement.

1/ AVANT DE CHOISIR : MENU ET RÉDUCTION EN AMONT

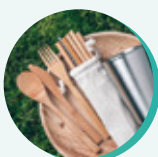
Pour chaque item (gobelet, assiette, ustensile, etc.), pensez à comment vous pouvez **réduire** en premier.



- Choisir un menu de manière à ne pas avoir besoin de vaisselle ou à limiter sa nécessité. Éviter les repas de type « boîtes à lunch » emballés de façon individuelle.
 - Ex. : bouchées, sandwiches, muffins, fruits, etc. (sans ustensile et assiette)



- Servir les condiments en vrac ou dans de grands formats pour éviter les sachets individuels.
 - Ex. : ketchup, lait, beurre, sucre, poivre, sel, etc.



- Demander aux participants d'apporter leur propre vaisselle (gourde, tasse, ustensiles).
 - Commencer par un item (ex. : gourde).
 - Favoriser la participation en offrant un avantage (ex. : un rabais sur le remplissage d'un verre apporté).

2/ VAISSELLE RÉUTILISABLE OU EN CONSIGNE (\$)

■ Louer ou emprunter de la vaisselle réutilisable

Louer via le service alimentaire (inclure le lavage!), mutualiser avec d'autres organisateurs ou acheter des articles de seconde-main avant de vous tourner vers les options jetables.

■ Vaisselle réutilisable en consigne (\$)

--- **Option emprunt** : verres réutilisables que les participants achètent avec leur consommation et rapportent à la fin de l'événement pour récupérer la consigne.

--- **Option achat** : achat d'un verre réutilisable pour une dégustation qui est conservé par le participant et réutilisé d'année en année (sans indiquer de dates ou d'éditions précises du festival sur le verre).

3/ VAISSELLE ET CONTENANTS COMPOSTABLES

Option à privilégier **seulement** si vous avez des bacs bruns à votre événement.
Pour effectuer une demande : evenements@ville.saguenay.qc.ca.

■ Contenants compostables acceptés

- Les contenants en carton non ciré;
- Paille en carton;
- Ustensiles, bâtons et brochettes en bois.



■ Contenants compostables refusés

- Contenants compostables transparents qui ressemblent à du plastique et tous ceux dit biodégradables (**POUBELLE**)



PLA : plastique compostable ou
oxo-biodégradable

- Contenants en carton ciré (**BAC BLEU**)



Ces contenants peuvent créer beaucoup de confusion chez les participants et ils ne sont pas compostables à Saguenay.

4

VAISSELLE ET CONTENANTS RECYCLABLES

Option à privilégier **seulement** si le choix de nourriture n'est pas salissant. Viser à **réduire** au maximum les plastiques à usage unique.

Contenants recyclables acceptés

- Contenants en plastique;
- Carton propre;
- Verre à café;
- Contenant en aluminium – recyclable même souillé, on le referme sur lui-même.



Contenants refusés

- Contenants en plastique compostable;
- Vaisselle recyclable souillée.

POUBELLE



Autres conseils

- Dans la mesure du possible, **utilisez un seul type de vaisselle**;
À éviter : verre recyclable, assiette compostable et ustensile jetable.
- Assurez-vous de la composition des contenants choisis et méfiez-vous du marketing (écoblanchiment).

Des questions sur les types contenants? Écrivez nous :
DDE@ville.saguenay.qc.ca