

Événement écoresponsable

Guide d'accompagnement –

Choix de vaisselle écoresponsable



Vos choix de vaisselle et de contenants auront un grand impact sur la quantité et sur le type de matières résiduelles que vous allez générer.

Voici une liste d'options pour vous guider et vous permettre de réduire l'empreinte environnementale de votre événement.

Option 1 : Réduire l'utilisation de vaisselle



- **Privilégier un menu ne nécessitant pas, sinon peu de vaisselle**
 - Ex. : formule bouchées, amuse-gueule, tapas, sandwichs, brochettes, etc.
- Servir les condiments dans des **pompes ou des bouteilles compressibles**
 - Ex. : ketchup, moutarde, mayo, relish, vinaigrette, etc.
- Opter pour des aliments en **vrac**
 - Ex. : sucre, lait, beurre, biscuits, etc.



À éviter :

- ⊘ Les formats individuels (crémets, beurre, sachets, etc.)
- ⊘ Les boîtes à lunch individuelles (suremballage)
- ⊘ Les pailles, les bâtonnets ou autres articles en plastique

Option 2 : Utiliser de la vaisselle durable (réutilisable)



- **Louer ou emprunter** de la vaisselle réutilisable
 - Louer directement ou via le service alimentaire présent
 - Mutualiser la vaisselle avec d'autres organisateurs
 - Acheter de seconde main
- Vaisselle réutilisable **avec consigne**
 - Ex. : verres réutilisables Ecocup que les participants achètent avec leur consommation et rapportent ensuite pour récupérer la consigne
- **Achat par les participants** de vaisselle réutilisable
 - Ex. : achat d'un verre à bière lors d'un festival de dégustation
- Demander aux participants d'**apporter leur propre vaisselle**
 - Ex. : gourde, tasse pour chocolat chaud, ustensiles
 - Ex. : Offrir un rabais sur le remplissage d'un verre apporté

Événement écoresponsable

Guide d'accompagnement – Choix de vaisselle écoresponsable



Option 3 : Utiliser, en dernier recours, de la vaisselle à usage unique

- Réduire au maximum l'utilisation de vaisselle à usage unique
- Choisir **un seul type** de vaisselle ou de contenants (compostables OU recyclables) afin de faciliter le tri des matières par les participants (bac brun OU bac bleu)
- Prioriser l'utilisation de **vaisselle compostable**
- Utiliser la vaisselle recyclable uniquement si vous pouvez la rincer ou si le choix de nourriture n'est pas salissant ou gras

Vaisselle compostable

- À privilégier lorsqu'il y a de la nourriture
- Assurez-vous d'avoir des équipements de collecte pour les matières organiques (bacs bruns) au site de l'événement ou d'en faire la demande

Options à privilégier pour les contenants compostables ★



- Vaisselle et contenants en **carton** ou en **papier** seulement

Autres options pour les contenants compostables



- Contenants en **canne à sucre (bagasse)** ou en **carton avec enduit de biopolymère** (ex. : PLA)
- Ustensiles en bois ou en **PLA**

Privilégier les contenants clairement identifiés comme compostables



Attention, la vaisselle et les contenants suivants sont refusés dans la collecte des matières organiques à Laval :

- ⊘ Les contenants en **biopolymère compostable transparent**. De plus, ceux-ci sont trop souvent confondus avec des contenants en plastique
- ⊘ La vaisselle et les contenants en **carton laminé** (avec doublure en plastique non compostable) et autres **contenants composés de plusieurs matières**

Événement écoresponsable

Guide d'accompagnement – Choix de vaisselle écoresponsable



Vaisselle recyclable

- Réduire au maximum les plastiques à usage unique
- Utiliser uniquement si vous pouvez la rincer ou si le choix de nourriture n'est pas salissant
- Mouvement mondial événementiel zéro plastique : [Drastic on Plastic – Guide pour des festivals zéro plastique](#)



- Vaisselle ou contenants en **plastique recyclable**
 - Ils sont identifiés par les numéros 1, 2, 3, 4, 5 et 7



- Contenants pour emporter en **aluminium**



Attention, la vaisselle et les contenants suivants sont refusés dans la collecte de recyclage à Laval :

- ⊘ Les contenants en **plastique n° 6** (polystyrène)
- ⊘ **Les contenants en plastique biodégradable ou en plastique compostable**
- ⊘ La vaisselle et les contenants en **carton laminé (doublure en plastique)**
- ⊘ La vaisselle recyclable **souillée**

Information

Interroger vos fournisseurs sur la composition précise des contenants et méfiez-vous de l'écoblanchiment (greenwashing).

Communication

Expliciter vos choix de contenants à **tous vos partenaires** (services alimentaires, exposants, kiosques, commandites, etc.).

De plus, il est essentiel d'informer les participants au sujet du type de vaisselle utilisée lors de votre événement et de l'endroit où déposer celle-ci après son utilisation :

- Informer verbalement lors d'une allocution d'ouverture ou autre présentation aux participants.
- Avoir une brigade verte qui sensibilise et aide les participants à trier leurs matières.
- Au besoin, concevoir une affichette explicative.