

Événement écoresponsable

Guide d'accompagnement – Choix d'un service alimentaire écoresponsable



Le but de ce document est d'orienter les organisateurs d'événements dans le choix d'un service alimentaire selon les meilleures pratiques environnementales. Les recommandations s'appliquent à tous les types de services alimentaires :

- Traiteur;
- Camion-restaurant;
- Kiosque alimentaire ou de dégustation (organismes, entreprises, restaurateurs);
- Bar (temporaire).

Lors d'un événement, le volet alimentaire est le principal générateur de matières résiduelles. **L'organisateur est responsable** de veiller à la bonne gestion des matières résiduelles générées par son événement. C'est pourquoi le choix du service alimentaire est très important et que les recommandations sur la vaisselle et les contenants utilisés le sont encore plus.

À utiliser par votre service alimentaire

- De la **vaisselle réutilisable** (durable)
 - Incluse ou en location
- Sinon, un menu nécessitant **peu de vaisselle**
 - Ex. : formule bouchées (brochettes, tapas, sandwichs, bouchées, etc.)
 - Éviter la formule boîtes à lunch individuelles (suremballage)
- Sinon, de la vaisselle ou des contenants compostables ou recyclables
 - **Compostables (premier choix)**
 - Recyclables (si non souillés)
 - **Privilégier un seul type de contenant** (compostable ou recyclable, plus facile à trier pour les participants et la brigade verte)
- Un menu diversifié (offrant des options santé et sans viande)



Événement écoresponsable

Guide d'accompagnement – Choix d'un service alimentaire écoresponsable



- Des aliments locaux (consulter le site [Saveurs de Laval](#))
- De l'**eau en pichets**, en cruches de 4 à 18 litres ou en fontaine¹
 - Bannir les bouteilles d'eau à usage unique (Politique alimentaire de la Ville de Laval)
- Des condiments dans des pompes ou **bouteilles compressibles**
 - Ex. : ketchup, moutarde, vinaigrette
- Certains aliments **en vrac**
 - Ex. : lait, sucre, beurre, biscuits, etc.
- Les boissons directement dans les canettes ou contenants d'origine
 - Ex. : bières, liqueurs, etc.
- Des serviettes de table lavables ou sinon faites de fibres recyclées et non blanchies
- Des réchauds électriques (plutôt que des bonbonnes au gaz)



Il est aussi recommandé :

- de favoriser les [entreprises d'économie sociale](#);
- de mettre par écrit, lors de la signature du contrat ou de l'entente, les types de contenants et de vaisselle qui devront ou seront utilisés (fournir au besoin le [Guide d'accompagnement – Choix de vaisselle écoresponsable](#));
- de leur fournir le document [Engagement – Mesures écoresponsables](#) afin qu'ils adhèrent à vos engagements écoresponsables eux aussi;
- de vous assurer d'avoir les équipements adéquats de collecte des matières résiduelles (recyclages et organiques) et, au besoin, d'en faire la demande;
- d'avoir une brigade pour le bon tri des matières résiduelles par les participants;
- de concevoir, au besoin, une affichette explicative;
- de vous assurer que vos mesures écoresponsables respectent les pratiques d'hygiène du MAPAQ

¹ Consulter le *Guide d'accompagnement – Solutions de rechange aux bouteilles d'eau à usage unique*.