



CONTENANTS ALIMENTAIRES

Faire les bons choix

Entre les attentes du public et des commanditaires pour des pratiques plus écoresponsables, la multiplication de l'offre de contenants et emballages alimentaires et les contraintes variables imposées par les fournisseurs de récupération et de traitement des matières résiduelles, vous avez de la difficulté à vous y retrouver ? Vous n'êtes pas les seuls !

Laissez-vous guider par la hiérarchie des actions à privilégier pour faire des choix de contenants et emballages alimentaires réduisant l'empreinte environnementale de votre événement.

1

ÉLIMINER ET RÉDUIRE

Repenser avec la réduction comme objectif



- Repenser le menu et la disposition des aliments dans l'assiette pour limiter le recours aux contenants et emballages.
- Réinventer votre présentation et opter pour des contenants mangeables.
- Éliminer les contenants et emballages superflus.
- Proposer des aliments en vrac plutôt qu'en portions individuelles.
- Réduire la quantité, la taille et le poids des contenants conservés.

2

RÉEMPLOYER

Repenser avec le réemploi comme moyen

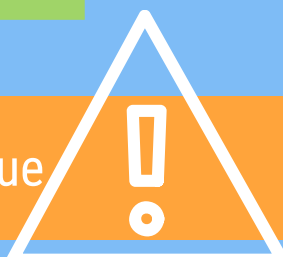


- Louer ou mutualiser de la vaisselle, des ustensiles et des contenants.
- Faire l'achat de vaisselle réutilisable de seconde main.
- Organiser un système de prêt aux participants.
- Inviter les participants à apporter leur propre bouteille, tasse, voire contenants et ustensiles réutilisables.
- **Implanter un système de consigne.**

Ne pas passer à côté de l'objectif : la réduction

- Éviter de choisir des contenants trop attrayants incitant les participants à vouloir les conserver.
- Informer les participants en amont de l'événement et rappeler l'information lors de la distribution des contenants, voire inscrire sur le contenant qu'il s'agit d'une consigne.
- Planifier des lieux clairement identifiés pour le retour des contenants et positionner ces points de chute dans des zones stratégiques de l'événement (lieux de consommation de nourriture, sorties, etc.).

Vous entrez bientôt dans la zone des contenants à usage unique





CONTENANTS ALIMENTAIRES

Faire les bons choix



Vous entrez dans la zone des contenants à usage unique

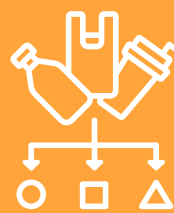
À SAVOIR

S'informer

- Renseignez-vous sur la composition spécifique des contenants et méfiez-vous de l'écoblanchiment (*greenwashing*).
- Renseignez-vous auprès des fournisseurs de services de récupération et/ou de traitement des matières résiduelles afin de valider quelles matières sont acceptées dans leurs systèmes. Attention, sur le territoire québécois, les matières acceptées dans les systèmes peuvent varier d'une région à l'autre.

Aider les participants à faire le bon tri

- Éviter les équipements avec de grandes ouvertures et privilégier plutôt des contenants avec de petites ouvertures, voire un couvercle, afin de ralentir le participant et l'obliger à adopter un comportement conscient.
- Mettre les bacs de récupération des matières résiduelles en îlots.
- Développer un affichage adapté aux matières générées par l'événement et, par conséquent, aux matières acceptées par les fournisseurs de services.
- Intégrer à l'affichage différentes façons de communiquer l'information : indication en mots, pictogrammes et système de couleur.
- Mobiliser une brigade verte pour informer les participants.
- Inviter la brigade verte à retirer les contenants et emballages mis dans les mauvais bacs et qui sont visibles aux participants. Ces derniers seront ainsi moins tentés de reproduire le même comportement.



3

RECYCLER

Opter pour les bons contenants aux bons endroits



- Opter pour des contenants et emballages intégrant de la matière recyclée.
- Éviter les contenants faits de plusieurs matières : les contenants composites, les étiquettes faits d'une autre matière, etc.
- Éviter les contenants de plastique foncés.
- Sachez que les contenants et emballages faits de papier ou carton ciré ne sont pas recyclables et doivent être mis à la poubelle.





CONTENANTS ALIMENTAIRES

Faire les bons choix



Vous êtes toujours dans la zone des contenants à usage unique

4

COMPOSTER

Opter pour les bons contenants au bon endroit



- Choisir des contenants et emballages en carton sans recouvrement ou avec recouvrement compostable (si acceptés par le fournisseur de service)
- Valider si votre fournisseur de service accepte les contenants **faits de plastique compostable.**

Faire attention au mot juste

- **BIODÉGRADABLE**

Attention ! Vous ne pouvez pas nécessairement mettre cet article au compost. La mention « biodégradable » signifie simplement que la matière se dégrade, sans toutefois révéler le temps que prendra cette dégradation ni les conditions dans lesquelles elle pourra se faire. Par exemple, le plastique est une matière biodégradable sur des centaines voire des milliers d'années, mais il est loin d'être compostable en quelques semaines ! Renseignez-vous adéquatement sur la composition du contenant pour juger si cet article « biodégradable » peut être disposé au compost, sinon, éviter-le puisqu'il devra terminer sa vie à la poubelle.

- **OXOBIODÉGRADABLE**

Attention ! Cet article doit être mis à la poubelle. Évitez-le.

- **COMPOSTABLE**

Les contenants et emballages faits de plastique compostable (plastique #7 - PLA) peuvent être dégradés dans des systèmes industriels offrant des conditions particulières notamment en ce qui à trait à la température atteinte. Ces systèmes ne sont pas offerts partout sur le territoire québécois. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de service.



PRÉSENTÉ PAR



Conseil québécois
des événements
écoresponsables

