

14. Essayer-vous de réduire les quantités de vaisselle jetable ?

> A savoir

La production nationale d'ordures ménagères atteint aujourd'hui 360 kilos par an et par habitant, soit 2 fois plus qu'il y a 40 ans !

Les couverts jetables sont une fausse bonne idée lorsqu'il s'agit d'alléger la corvée de vaisselle. D'abord, ils reviennent très chers et ensuite, ils produisent des déchets qui ne sont en général pas recyclables. Même lorsqu'ils sont biodégradables, ces couverts proviennent d'industries polluantes et consommatrices d'énergie.

> Objectifs

- Réduire les quantités de déchets.
- Réduire la consommation de vaisselle jetable ou en plastique.
- Instaurer un comportement éco-citoyen.

> Nos conseils

- Évaluer la quantité de vaisselle nécessaire.
- Utiliser au maximum de la vaisselle durable (métal, faïence, céramique, verre...) au lieu de la vaisselle jetable.
- A défaut, favoriser plutôt l'utilisation de vaisselle compostable ou recyclable (gobelets, assiettes, couverts). Pour la vaisselle biodégradable, une collecte spécifique doit être prévue afin d'orienter ces déchets vers une filière de compostage.
- Favoriser les nappes et les serviettes en papier recyclé.
- Mettre en place un système de consigne pour garantir le retour de la vaisselle mise à disposition, notamment les gobelets réutilisables.
- Personnaliser les gobelets en plastique dur (écocup) à l'effigie de l'événement ou de l'association, sans dates, pour que les participants puissent les conserver s'ils le souhaitent.
- Louer la vaisselle pour ne pas produire de déchets.
- Prévoir un partenariat avec un traiteur ou un restaurateur pour la location et/ou le lavage de la vaisselle.

