

Approvisionnement responsable



Vaisselle

Vous organisez un événement ou un repas d'affaires qui nécessitent l'utilisation de vaisselle? Voici quelques trucs et astuces pour faire des choix qui réduiront votre impact sur l'environnement.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

La meilleure solution environnementale : minimiser l'utilisation de vaisselle. Privilégiez les repas sous forme de bouchées et le service en vrac, offrez seulement les items strictement nécessaires et évitez les pailles et autres objets à usage unique. Si vous devez utiliser de la vaisselle, privilégiez dans l'ordre la vaisselle réutilisable (lavable), la vaisselle compostable, puis la vaisselle faite de matières recyclées.

La vaisselle réutilisable. Si vous devez utiliser de la vaisselle, c'est la solution la plus écologique.

La vaisselle compostable. Seuls les items **de bois, de fibre ou de pulpe** (carton, bambou) qui se déchirent et ne sont pas plastifiés peuvent être déposés dans les bacs de matières compostables. En effet, en raison du mode de compostage utilisé par la Ville de Québec, aucun bioplastique (incluant le PLA) ou contenant oxobiodégradable, même certifié compostable par le Bureau de normalisation du Québec, n'est accepté à l'Université.

Pour les **verres à boisson chaude**, il n'existe à notre connaissance aucun contenant qui satisfasse aux conditions de la collecte. L'idéal est donc de vous procurer des tasses réutilisables ou d'inviter les participants à apporter leur tasse. Si cela s'avère impossible, optez pour des verres jetables faits à partir de matières recyclées ou produits localement. Vous diminuerez ainsi l'impact des déchets générés.

La vaisselle recyclable. Les bouteilles de plastique n^{os} 1, 2, 4 ou 5, de verre et de carton multicouche (de type Tetra Pak) ainsi que les canettes d'aluminium sont une solution intéressante pour servir des breuvages puisqu'elles sont recyclables. Toutefois, cela n'est pas le cas de la **vaisselle** en plastique (assiettes, bols, ustensiles). En effet, ces contenants sont trop petits et légers pour être triés convenablement sur les convoyeurs du centre de tri. Ils ont donc toutes les chances de se retrouver à l'incinérateur avec les déchets. En somme, à l'Université Laval, la vaisselle recyclable n'est pas une option intéressante en raison de ce risque élevé d'erreur de tri.

BONNES PRATIQUES

De façon générale

- Mettez seulement à disposition la vaisselle nécessaire. Par exemple, n'offrez pas de cuillères à soupe ou de soucoupes pour les tasses à café si elles ne sont pas nécessaires.
- Privilégiez le service en vrac, par exemple pour le pain et le beurre.
- Servez les condiments dans des distributeurs à bouton poussoir, pour diminuer l'emballage, ou dans des contenants individuels en papier qui pourront être compostés.
- Privilégiez des nappes et des serviettes de table en tissu et lavables. Si c'est impossible, offrez des serviettes de table avec un taux de matières recyclées élevé et compostez-les.
- Demandez au traiteur de repartir avec les plateaux (non recyclables) pour les réutiliser. Prévoyez un déplacement chez le traiteur après l'événement au besoin pour les rapporter vous-même.
- Évitez les pailles et autres objets à usage unique.

Repas

- Privilégiez la vaisselle réutilisable (verrerie, tasses, ustensiles, etc.).
- Si vous devez utiliser de la vaisselle à usage unique, privilégiez dans l'ordre :
 - la vaisselle en carton non plastifié, en bambou ou en bagasse qui sera compostée;
 - les ustensiles en bois qui seront compostés;
 - la vaisselle faite de matières recyclées et produite localement qui sera jetée.
- Évitez la vaisselle et les ustensiles de polystyrène (plastique no 6) et de styromousse qui ne se recyclent pas.

Pause-café

- Servez le lait, la crème et le sucre en vrac.
- Pour brasser le café, privilégiez, dans l'ordre, les cuillères de métal et les bâtonnets de bois. Évitez les bâtonnets de plastique ou les pâtes alimentaires. Cette dernière option constitue en effet un gaspillage de ressources alimentaires transformées et prêtes à être consommées.
- Invitez les gens à verser le sucre et le lait dans leur verre avant le café, ce qui mélange le tout et évite l'utilisation de bâtonnets.

Breuvages et alcool

- Servez les jus et l'eau dans des pichets.
- Servez les breuvages dans des canettes ou des bouteilles de plastique recyclable (privilégiez les contenants en aluminium puisqu'ils peuvent être recyclés à l'infini).
- Privilégiez les bières en canette qui n'auront pas besoin d'être transvidées dans des contenants incassables.
- Si vous ne pouvez utiliser de la vaisselle réutilisable, privilégiez les verres faits uniquement de carton qui pourront être compostés (seulement applicable pour les boissons froides). Sinon, optez pour ceux qui contiennent des matières recyclées.

Boîtes à lunch

- Utilisez des boîtes à lunch lavables en plastique, offertes par les services alimentaires sur le campus.
- En second choix, privilégiez les boîtes à lunch en carton non plastifié qui pourront être compostées à la fin du repas.
- Demandez que les sandwiches soient emballés dans du papier plutôt que dans une pellicule plastique.

Communication

- Avant l'événement, invitez les participants à apporter leur propre tasse réutilisable.
- À la fin du repas, communiquez clairement la façon de trier les matières résiduelles.

Vous pouvez également faire appel à l'Équipe verte pour assister les participants près des îlots de tri. Pour plus d'information, contactez eco-info@si.ulaval.ca.