

MA BUVETTE ET MES COLLATIONS RESPONSABLES

La durée de vie du plastique à usage unique destiné à la consommation est de l'ordre de quelques minutes.

Or, leur production est non seulement énergivore et polluante, mais leur issue est surtout désastreuse pour la planète : 13 millions de tonnes de plastique se retrouvent dans nos océans chaque année. **Si la tendance persiste, il devrait y avoir dans les océans plus de plastique que de poissons d'ici 2050, soit dans moins de 30 ans¹...**

Pour participer à la réduction de la génération de plastique, commençons par quelques gestes simples et fixons-nous des objectifs progressifs. À défaut de tout pouvoir faire parfaitement, interrogeons-nous sur les possibilités de faire mieux.

Cette fiche a pour objet de vous aider à privilégier les meilleures alternatives pour la planète et notre santé lorsque vous distribuez des collations ou organisez une buvette lors d'un évènement.



Crédit photo : APC

¹ [The new plastics economy: rethinking the future of plastics & catalysing action, Fondation Ellen MacArthur](#)

² [Eau de Paris](#)



CHIFFRE CLÉ

13 MILLIONS DE TONNES

DE PLASTIQUE SE RETROUVENT DANS NOS Océans CHAQUE ANNÉE¹

LIMITER L'EMBALLAGE DES BOISSONS

Réduisez drastiquement le plastique à usage unique en commençant par limiter les bouteilles et gobelets jetables lors de vos évènements. Voici quelques idées d'actions à mettre en place :

- 1 Troquez les gobelets jetables (carton ou plastique) contre des écocups réutilisables.** Pour plus d'informations, consulter la fiche [« Mon club passe à l'écocup »](#).
- 2 Dites stop à la distribution d'eau en bouteille et encouragez la consommation d'eau du robinet.** L'eau à Paris est une eau équilibrée, économique et écologique. Elle est contrôlée et surveillée par les pouvoirs publics².
- 3 Proposez aux participants de ramener leur propre boisson maison dans des bouteilles en verre :** jus de fruits frais pressés, kéfir, boissons aux plantes, thé froid...
- 4 Si vous proposez des boissons achetées dans le commerce, préférez les grands formats aux petites contenances et privilégiez les contenants en verre (consignés lorsque c'est possible).** Par exemple, choisissez une bouteille de jus de 2 L à servir dans des écocups plutôt que des briques, canettes ou bouteilles individuelles.
- 5 Assurez-vous que les bouteilles soient correctement triées pour être recyclées.** Pour cela, les consignes de tri doivent être claires avec une signalétique visible et adaptée. Consulter la fiche [« Mon club passe à l'écocup »](#) pour plus d'informations.



ÉVITER AU MAXIMUM LA VAISSELLE JETABLE

EXEMPLES DE PRESTATAIRES POUR DES BOISSONS CONSIGNÉES* :

- [Le Réseau Consigne Île-de-France](#) a recensé dans sa carte interactive des enseignes proposant des offres de contenants consignés pour des boissons non alcoolisées.
- [Lintendance.co](#) : boisson non alcoolisée consignée.
- [jean-bouteille.fr](#) : liquides, dont jus en bouteilles consignées.



Crédit photo : Maksym Yemelyanov

+ EN SAVOIR PLUS

LA CONSIGNE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Une bouteille dite consignée est une bouteille sur laquelle est appliquée une somme d'argent supplémentaire qui est retournée à l'acheteur lorsqu'il rapporte l'emballage vide.

+ EN SAVOIR PLUS

QUE DIT LA LÉGISLATION ?

Depuis le 1^{er} janvier 2020, la vente de vaisselle en plastique à usage unique est interdite. Cette interdiction s'est étendue aux pailles, couverts jetables, touillettes, couvercles de gobelets à emporter, boîtes à repas en polystyrène expansé et autres objets en plastiques oxodégradables depuis le 1^{er} janvier 2021.

LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX POUR LA VAISSELLE RÉUTILISABLE : AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS

	+	-
En plastique rigide* (polypropylène)	Peu chers, légers, recyclables, faible besoin d'espace de stockage	
En verre et céramique Pour les rassemblements de moins de 30 personnes	Confort à l'utilisation	Lourds, fragiles, prennent de la place au rangement
En inox	Légers et résistants	Chers (à partir de 5 € TTC l'unité)
En aluminium*	Légers et résistants	
En bois Pour les rassemblements de moins de 50 personnes	Résistants et tendance	Volumineux, moyennement lourds, chers (à partir de 5 € TTC l'unité)
En bambou Pour les plats froids. Lavage à la main à l'eau froide et sans trempage	Légers et tendance	Ne supportent pas la chaleur (risque de toxicité de la résine qui sert à agglomérer le bambou)

* À réserver pour des usages occasionnels



DES COLLATIONS EN VRAC, FAITES MAISON ET SAINES

Faites de votre mieux, selon vos moyens humains et financiers pour **réduire les emballages plastiques lors des moments de rassemblement**. Voici quelques idées pour vous inspirer, à adapter selon vos possibilités.

- **Optez pour le vrac** : fruits frais et de saison (clémentines, poires, etc.), fruits séchés (abricots, figues, etc.) bananes, fruits à coques (amandes, noix de cajou, etc.), biscuits et gâteaux secs.
- **Le fait maison par les adhérent-es** : cakes, tartes, quiches, barres de céréales, gâteaux et biscuits maison.
- **Commandez auprès des commerçant-es** : morceaux de chocolat avec du pain frais, viennoiseries, plats salés.
- Si vous devez vous diriger vers des produits industriels emballés, **privilégiez les grands formats aux emballages individuels**.

Pour des collations écologiques et bonnes pour la santé, choisissez des produits frais, de saison et locaux. Évitez les aliments trop gras, trop sucrés ou trop salés et présentez un menu équilibré. Réduisez la part de la viande et proposez à minima une option végétarienne de qualité.

Pensez à mettre en place un système permettant de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.



Crédit photo : Alekseï Potov

+ EN SAVOIR PLUS

Sport Zéro Plastique est un projet visant à supprimer le plastique à usage unique dans le sport amateur à Paris.

 WWW.SPORTZEROPLASTIQUE.FR

 SPORTZEROPLASTIQUE@APC-PARIS.COM

CETTE FICHE A ÉTÉ CONÇUE EN COLLABORATION AVEC ZERO WASTE FRANCE.

EXEMPLES DE PRESTATAIRES DE PLATEAUX REPAS ZÉRO DÉCHET* :

- marmitesvolantes.com : service de livraison à vélo de plats chauds à partager et récupération des contenants après prestation.
- monsieurticicote.fr : plateaux repas et buffet zéro déchet pour les événements professionnels et personnels.
- mamayoka.fr : cuisine maison concoctée par des femmes éloignées de l'emploi, livraison à vélo dans des bocaux consignés.
- cantinevagabonde.fr : buffets, séminaires et autres événements (contenants réutilisables à préciser dans le cahier des charges).

CARTE DES MAGASINS EN VRAC :

- reseauvrac.org
- cartovrac.fr

COMPOSTER SES BIODÉCHETS

Si vous avez des déchets alimentaires, vous pouvez les déposer dans les composteurs de quartier. Ces derniers sont situés en extérieur sur des sites publics (jardins, etc.) et sont en accès libres aux foyers et structures inscrites. Vous devez donc au préalable vous manifester auprès de l'association en charge de la gestion de l'équipement.

- jecomposteeville.fr
- jeveuxmonbacbio.org/agir

* Liste non exhaustive, il appartient aux clubs de comparer et sélectionner leur(s) prestataire(s)



POUR ALLER PLUS LOIN

[Les engagements éco-responsables des organisateurs d'évènements](#), WWF et le Ministère des Sports

UN PROJET DE



EN PARTENARIAT AVEC

