

5. *J'agis sur* la restauration, la buvette

Que ce soit à destination des participants, des invités ou pour les organisateurs, c'est bien la buvette et la restauration qui produisent le plus de déchets !

Voici les règles d'or à respecter pour prévenir la production de déchets !

- Mettre en place des gobelets réutilisables avec un système de consigne. Vous pouvez les acheter, les emprunter ou les louer.
- Proscrire la vaisselle jetable, privilégier le lavable, a minima la vaisselle en carton. Inciter les participants à venir avec leur propre vaisselle lavable.
- Privilégier les produits sans emballage, supprimer les emballages individuels comme les dosettes de sucre, de sel ou de sauces.
- N'utiliser pas de nappes en papier et de décoration jetable (ballons de baudruche).
- Mutualiser du matériel avec d'autres associations.
- Proscrire les canettes et utiliser des grands contenants : sirops, grandes bouteilles de 2 litres de boisson, bouteilles en verre consignées, tireuses à bière, eau et jus de fruits, cubis de vin et jus de fruits, fûts...
- Servir l'eau du robinet, prévoir des carafes, des points d'eau connectés sur le réseau et éventuellement fabriquer ou louer des rampes de robinet pour un approvisionnement plus rapide et plus fluide et inciter à l'utilisation de gourdes.
- Faire des achats en vrac pour les ravitaillements : fruits, fruits secs, fruits à coque, biscuits... tout s'achète en vrac (prévoir des barquettes et contenants pour le service).
- Choisir/impliquer le bon traiteur qui partage vos engagements et propose la location de vaisselle lavable.
- Faire don des produits comestibles restants (non déconditionnés, sans rupture de la chaîne du froid) à des associations pour redistribution.

