

Défi ICI

Implanter l'utilisation de contenants réutilisables



Niveau de difficulté : intermédiaire
Nombre de participants : illimité
Temps de mise en œuvre : variable (de quelques mois à 1 an)
Temps nécessaire pour la mise en œuvre : 1 an

Contexte et résumé

Les emballages à usage unique sont omniprésents, notamment lorsque l'on achète des plats à emporter. Malgré le fait que certains restaurateurs proposent des contenants recyclables ou compostables, la plupart sont des contenants de styromousse (le plastique #6), aujourd'hui non recyclés au Québec. Toute véritable démarche éco-responsable devrait favoriser en premier lieu la réduction ; proposer des contenants réutilisables à vos employés pour leurs achats de repas à emporter. Cette action permet de réduire l'empreinte environnementale de votre ICI.

Objectifs

- Diminuer ostensiblement la quantité d'emballages à usage unique.
- Prendre conscience de leur impact environnemental.
- Sensibiliser à l'approche des 3R (Réduction, Réemploi, Recyclage).

Matériel nécessaire

- Matériel mentionné dans la fiche [Lunch Zéro déchet](#)
- Contenants réutilisables en nombre suffisant

Préparation

- Entamer sa démarche par la mise en place d'un Lunch zéro déchet, pour sensibiliser et susciter l'intérêt des employé(e)s.
- Mener une campagne de sensibilisation auprès des employé(e)s pour introduire l'utilisation de contenants réutilisables.
- Identifier le nombre de personnes intéressées et définir la taille et le format du contenant réutilisable.
- Contacter les restaurateurs habituellement sollicités (ex : dans l'espace restauration de l'immeuble ou du quartier) pour les informer de la démarche.
- Acheter des contenants en nombre suffisant et de qualité durable.
- Les contenants peuvent être personnalisés avec le logo de l'entreprise.

Le savez-vous ?



On estime que les déchets d'emballage de notre société de consommation remplissent plus du tiers de nos poubelles.

Source : Conseil Canadien des ministres de l'environnement

Mémo

- Commencer par la tenue de [Lunch zéro déchet](#) de façon progressive (une fois par mois puis plusieurs fois par mois).
- Favoriser des contenants en verre, plus durables et entièrement adapté au contact alimentaire, même pour des contenus chauds.
- En parallèle, pourquoi ne pas lancer une [campagne sur les tasses réutilisables](#) ?

Ressources

- Fiche pratique [Lunch zéro déchet](#)
- Fiche pratique [Quoi mettre dans ma boîte à lunch zéro déchet](#)
- Fiche pratique [Organiser une campagne sur l'utilisation des tasses réutilisables](#)
- Prospection de commerçants dans le cadre du [Défi survivre sans emballage](#)

