

COUVERTS



Réglementation, conseils pratiques et alternatives à destination des commerces de détails et de la restauration commerciale

Tous les couverts en **plastique à usage unique** sont **interdits au 1^{er} janvier 2021**, y compris les **plastiques biosourcés, biodégradables, compostables, oxodégradables**

LE RÉUTILISABLE EST LA SOLUTION ECONOMIQUE, ECOLOGIQUE ET DURABLE POUR MON ENTREPRISE !

- J'incite les clients à venir avec leurs couverts réutilisables
- Je vends des couverts réutilisables
- J'instaure un système de consigne du réutilisable



Les couverts à usage unique, même non plastique, **ne sont pas une solution durable** (consommation d'eau et d'énergie, production de gaz à effet de serre). Si le réutilisable n'est pas possible dans un premier temps...

J'ACHETE ECO-RESPONSABLE !

Je privilégie les matières :

- Comestibles
- Françaises
- Sans lamination / revêtement interne
- Labellisées (bio, PEFC/FSC...)

JE FAIS EVOLUER MES PRATIQUES !

- Je distribue les couverts jetables à l'unité (pas en kit) et sur demande uniquement
- Je fais payer les couverts jetables ou je pratique une réduction si le client ne prend pas de couvert jetable

J'impulse le changement auprès de ma clientèle !

LES BONS REFLEXES !



Quelle que soit leur matière, **les couverts doivent être jetés dans le bac à ordures ménagères.**



Les articles en **matière 100% naturelle, brute** (bois, bambou...) **ou comestible** peuvent être découpés et mis dans un **composteur domestique**, géré dans le respect des règles d'équilibre des matières, d'aération et d'humidité.

FICHE TECHNIQUE

Objectif Zéro
plastique à
usage unique

LE SAVIEZ-VOUS ?

Attention aux plastiques cachés dans les matériaux dits naturels !

Par exemple, les couverts en poudre de bambou peuvent contenir du plastique.

Les **plastiques biosourcés** biodégradables et compostables en compostage industriel OU compostables en compostage domestique sont **à éviter** !

- Pas de filière industrielle dédiée
- Mauvaise dégradation en compost domestique
- Mauvaise dégradation en nature

QUELLES SONT LES ALTERNATIVES ?

L'essentiel des matériaux disponibles sur le marché pour les couverts est présenté ci-après.. L'impact écologique de chaque matériau est évalué par rapport à sa durée d'utilisation, à la provenance de sa matière première et aux effets sur la santé associés à ses composants.

Légende: ● **Conseillé** ● **Non optimal** ● **Déconseillé**

Utilisation : **Réutilisable** / **Quelques utilisations** / **Usage unique**

Origine : **France métropole** / **Europe** / **Hors Europe**

Effet sur la santé : **Aucun** / **Risque potentiel**
(exemple : transfert de substances vers l'aliment)

Existence d'articles éco-labellisés (bio, FSC/PEFC, etc.)

Articles comestibles

Matière première naturelle, non transformée

Existence d'articles en matière partiellement recyclée

ALTERNATIVES REUTILISABLES

MATÉRIAU	ECOLOGIE
CÉRAMIQUE	
ACIER INOXYDABLE	+
PLASTIQUE ÉPAIS*	+
BAMBOU (tige) vernis, huilé	+
BAMBOU (poudre, fibre)	+

* Matières plastiques comme par exemple le PLA crystal (biosourcé), le polypropylène ou encore le polystyrène.

ALTERNATIVES À USAGE UNIQUE

MATÉRIAU	ECOLOGIE
COMESTIBLE 1 (gâteau, biscuit, etc.)	*
COMESTIBLE 2 (chocolat, riz, etc.)	
BOIS	
BAMBOU (tige) sans vernis	

* Allergène

VOUS SOUHAITEZ FAIRE EVALUER UNE SOLUTION ? CONTACTEZ-NOUS !

Association Ecoscience Provence
24 avenue des berges, 83170 Brignoles | 04 94 69 44 93
www.ecoscienceprovence.com