

DÉCHETS ET RESSOURCES

FÊTES, RÉUNIONS, CULTURE ET SPORTS
SAVOURER LES ÉVÉNEMENTS AVEC MOINS DE DÉCHETS

D'ËMWELTVERWALTUNG
Am Déngscht vu Mënsch an Ëmwelt

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Environnement, du Climat
et du Développement durable

Administration de l'environnement

Des systèmes réutilisables lors des événements



À partir du 1er janvier 2023, il sera interdit au Luxembourg de servir des boissons et des aliments dans de la vaisselle à usage unique en plastique sur les événements publics, y compris couverts et touillettes.

En vue de l'interdiction de la plupart des produits à usage unique de ce type en 2025 et ce, quel que soit le matériel, il est fortement conseillé à tout organisateur d'événements publics de chercher dès à présent des solutions réutilisables. Afin de protéger nos ressources et d'éviter de produire des déchets, les solutions à usage unique ne devraient plus être que des solutions de secours.

Qu'elle soit à usage multiple ou à usage unique, toute vaisselle doit d'ores et déjà être conforme au contact alimentaire et utilisée suivant les consignes du fabricant. De plus, le respect des règles d'hygiène doit être garanti.

Un événement est ouvert au public lorsque le public, c'est-à-dire tout un chacun, y est admis et ce même si l'entrée est payante ou que des entrées sont vendues. Par fêtes et évènements ouverts au public on entend notamment les fêtes de village, foires, cavalcades, marchés, évènements sportifs et culturels.

Contrairement à un événement public, un événement privé est accessible uniquement à des personnes invitées, comme une fête d'anniversaire ou un mariage.

Cette notice a pour but d'aider les associations, les communes et tout autre organisateur d'événements publics, dans la mise en place de solutions réutilisables et d'informer sur les solutions jetables encore autorisées.

Plus de détails sur tous ces points sont disponibles sur **www.emwelt.lu**

LES INTERDICTIONS LÉGALES EN UN COUP D'ŒIL

	À partir du 1er janvier 2023	À partir du 1er janvier 2025
Barquettes et autres contenants	En plastique	-
Assiettes	En plastique	Tous matériaux
Couverts	En plastique	-
Pailles	En plastique	Tous matériaux
Touillettes	En plastique	Tous matériaux
Pics	En plastique	Tous matériaux
Vaisselle pour boissons (tasses, verres, gobelets)	En plastique	Tous matériaux
Bouteilles	En plastique	Tous matériaux, **sauf verre**
Canettes de boissons	-	Tous matériaux
Briques alimentaires de boissons	-	Tous matériaux

ATTENTION :

Les produits à usage unique en papier/carton avec un revêtement en plastique à l'intérieur sont considérés comme contenant du plastique au regard de la loi et sont donc soumis à ces interdictions : les gobelets, les contenants alimentaires, la vaisselle en carton possédant une couche de plastique etc.

En cas de doute, il est conseillé de demander au fabricant une attestation de conformité des produits à la directive (EU) 2019/904[1].

[1] Directive (UE) 2019/904 du Parlement européen et du Conseil du 5 juin 2019 relative à la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement

VAISSELLE RÉUTILISABLE – ACHETER OU LOUER ?

En tant qu'organisateur, il importe d'abord de se poser les questions suivantes :

- Est-il rentable d'acheter sa propre vaisselle ? Dispose-t-on d'un endroit où la stocker et aussi la nettoyer ?
- Serait-il judicieux de faire un achat mutualisé avec d'autres organisateurs et de partager l'utilisation du matériel acheté ?
- Le lieu de l'événement (p.ex salle des fêtes de la commune, local d'une association, etc.) dispose-t-il de vaisselle et d'un équipement pour faire la vaisselle que l'on peut utiliser ?

Si ces options ne conviennent pas, l'organisateur peut :

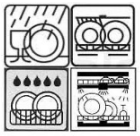
- Louer/emprunter la vaisselle auprès d'un traiteur, du fournisseur de boissons, auprès de la commune ou auprès de fournisseurs professionnels
- Louer/emprunter un ou des lave-vaisselles mobiles („Spullweenchen", Spülstraassen) auprès de la commune ou d'autres structures publiques

À quoi dois-je faire attention ?

1. **Lors de l'achat ou de la location :** la vaisselle doit être **conforme pour un usage alimentaire et lavable au lave-vaisselle**. Elle doit aussi être adaptée à l'emploi prévu (convenir au produit en question) et utilisée conformément aux consignes du fabricant (p.ex. température de lavage).

› Les normes applicables sont fixées par la directive européenne 1935/2004.

GARANTI POUR USAGE ALIMENTAIRE

Mention écrite	ou	Pictogramme	ou	Avec référence particulière à l'usage
« convient pour aliments »				
MAIS ! Les produits pour lesquels il est évident qu'ils sont destinés à entrer en contact avec des aliments (p.ex gobelets de boissons) ne doivent pas être expressément marqués.				
« lavable au lave-vaisselle selon RAL-RG 604 »				

RÉSISTANCE AUX TEMPÉRATURES ET LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE (MEHRWEGGESCHIRR)

ATTENTION : la garantie pour usage alimentaire ne signifie pas résistance aux températures et lavable au lave-vaisselle

donc

- Vérifiez (si nécessaire) si la vaisselle convient aux boissons et aux aliments chauds
- Vérifiez si les modalités de lavage indiquées (température, produits à utiliser) sont adaptées à ce qui est prévu
- En cas de doute, demander une certification écrite au fournisseur ou au fabricant

Les symboles peuvent différer selon le fabricant. En cas de doute, il est important de le faire certifier par le fournisseur ou par le producteur[2].

[2] Art. 16 du Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil,Art. 16 du Règlement (UE) n ° 10/2011 de la Commission, Art. 29 du Règlement (UE) 2022/1616 de la Commission

REMARQUE :

Dans le cas où la vaisselle destinée à l'usage alimentaire est modifiée par l'organisateur, p.ex par impression, application d'une étiquette, gravure d'un logo etc., celui-ci a la responsabilité de garantir que les conditions fixées au Règlement (UE) 1935/2004 sont respectées. Ceci implique qu'il garantit l'innocuité de la vaisselle modifiée, ce qui peut nécessiter éventuellement une évaluation des risques professionnelle

2. **Lors du stockage :** stocker la vaisselle propre et la vaisselle utilisée/sale de façon séparée. La vaisselle propre doit être protégée de salissure.

3. **Lors de l'événement :**

   a. Lavage : la vaisselle doit être adaptée à la solution de rinçage de age qui est disponible, et le lavage doit être effectué à la température déterminée. Il est indispensable de suivre les consignes du fabricant.

   b. Remise et reprise : le contact entre la vaisselle utilisée/sale et la vaisselle propre doit être évité. C'est pourquoi les points de remise et de reprise doivent être séparés et faciles à nettoyer.

4. **La manutention de la vaisselle sur le lieu de l'événement** – tout comme les aspects hygiéniques de manipulation d'aliments – devrait être inscrite dans le concept des bonnes pratiques d'hygiène global de l'événement. Il est également important de sensibiliser le personnel et les bénévoles aux bons gestes en la matière.

CONSIGNE : OUI OU NON ?

Pour l'utilisateur, la consigne donne une valeur à la vaisselle. Le montant doit être choisi de façon à inciter l'utilisateur à le retourner, ou à ce qu'il couvre au moins les coûts en cas de non-retour (quelle que soit la raison).

Il existe de nombreux systèmes de consigne. Le choix dépend du type d'événement, de son envergure et de sa localisation, ainsi que de l'offre alimentaire sur l'événement. Lors de très grands événements avec beaucoup de visiteurs anonymes et plusieurs prestataires différents (festival de musique, fête populaire etc.), un système de consigne unique est préférable. La faible envergure d'un événement (fête de village, fête associative etc.), peut justifier de renoncer à un système de consigne.

Lors de la mise en place d'un système de consigne, il est important de veiller à ce que le nombre de points de reprise soit suffisant, de disposer de suffisamment de monnaie de change et d'informer correctement les visiteurs.

AUTRES CONSEILS

Certains aliments peuvent être vendus sans emballage : la saucisse grillée peut être vendue dans son pain, le gâteau sur une serviette en papier, les sauces peuvent être servies sur le plat etc.

Sous couvert du strict respect des règles d'hygiène, un principe de BYO (Bring Your Own) peut être proposé aux visiteurs, qui peuvent alors apporter leurs propres contenants ou couverts. Il convient de communiquer clairement sur les conditions à respecter en amont et sur place.

À côté des obligations légales en termes de vaisselle à usage unique ou multiple, il existe de nombreuses autres actions à mettre en œuvre pour rendre un événement plus durable.

Plus d'informations sur **www.emwelt.lu** et sur **www.greenevents.lu**



CHOIX DE L'USAGE UNIQUE – UN CHOIX ÉCLAIRE

Jusqu'en 2025, l'usage des produits à usage unique est encore autorisé, tant qu'ils ne sont pas en plastique. Chacun de ces produits à usage unique a un impact différent sur l'environnement, raison pour laquelle il est important de choisir ceux qui présentent le bilan avec le moins d'impacts environnementaux négatifs. Nous avons regroupé ici les principales caractéristiques à prendre en considération.

Quelques principes fondamentaux :

- Le recours à une solution à usage unique doit être limité au nécessaire.
- Pailles, touillettes et autres accessoires à usage unique ne doivent pas être distribués par défaut, mais seulement sur demande expresse du client.

Materiau	Recommandations au moment du choix
Papier/Carton	• Éviter autant que possible les revêtements, colles ou traitements de surface ; • Choisir des produits issus de la sylviculture responsable (p.ex. FSC ou PEFC) ; • Éviter les matières recyclées, celles-ci pouvant contenir des substances indésirables comme le bisphénol A, des hydrocarbures présents dans les encres d'impression, des PFAS etc.)
Bois/bambou	• Éviter autant que possible les revêtements ; • Choisir des produits issus de la sylviculture responsable (p.ex. FSC ou PEFC) ; • Privilégier des produits régionaux (impact du transport réduit) ; • Emballage : de préférence sans, à usage multiple ou recyclable
Palmier ou autres feuilles de plantes	• Éviter autant que possible les revêtements, colles et vernis ; • Choisir les ustensiles moulés par pression uniquement ; • Choisir des produits dont l'origine est connue est mentionnée voire certifiée
Canne à sucre (bagasse)	• Éviter autant que possible les revêtements, colles ou traitements de surface ; • Choisir les ustensiles moulés par pression uniquement ; • Choisir des produits dont l'origine est connue voire certifiée
Cellulose à partir de résidus agricoles	• Éviter autant que possible les revêtements, colles ou traitements de surface ; • Choisir des produits dont l'origine est connue voire certifiée
Paille, roseau	• Éviter autant que possible les revêtements, colles ou traitements de surface ; • Choisir des produits dont l'origine est connue voire certifiée
Comestible (p.ex. pâtes, pain, chocolat…)	• Afficher les ingrédients pour les personnes allergiques ou intolérantes (p.ex gluten) ; • Doit être conforme à l'usage prévu ; • Demander une indication d'origine ou une certification

- La vaisselle à usage unique en fin de vie devrait être collectée séparément afin de pouvoir être dirigée vers des filières de recyclage. Pour cela, il est important de mettre en place des poubelles séparées, aussi bien pour les utilisateurs que derrière les comptoirs. Une communication appropriée doit être prévue tant envers les utilisateurs que pour le personnel.

Que faire avec les déchets ?	Autres considérations environnementales
propre › collecte papier › recyclage sale › déchets résiduels › valorisation thermique	• Consommation d'énergie aussi élevée que pour la production de plastique ; • Produits à partir de fibres issues de bois (exploitation forestière) ; • Généralement plus d'impacts environnementaux que les alternatives en matériau naturel ou comestibles
Si non traité : › Collecte vieux bois (centre de ressources) › valorisation thermique › Poubelle bio, si les dispositions locales le permettent › valorisation thermique ou compostage	• Matériel naturel, peut être fabriqué à partir de déchets de bois ou de bambou (uniquement pour la qualité FCM) ; • Est produit sans processus complexe ; • La production est moins énergivore que celle de produits à usage unique en papier ou en fibres naturelles ; il en est de même pour la consommation d'eau
Si non traité : › Poubelle bio	• Matériel naturel ; • Production simple et nécessitant peu d'énergie ; • Moins d'incidences environnementales que lors de la production de produits à usage unique en papier ou en fibres naturelles
Si non traité : › Poubelle bio, si les dispositions locales le permettent Sinon › déchets résiduels	• Produit à partir de déchets (fibres de la canne à sucre) issus de la production de sucre ; • Moins d'incidences environnementales que lors de la production de produits à usage unique en papier ou en fibres naturelles
Si non traité : › Poubelle bio, si les dispositions locales le permettent Sinon › déchets résiduels	• Produit à partir de déchets provenant de la production agricole ; • La cellulose est obtenue uniquement par des processus mécaniques ; • Moins d'incidences environnementales que lors de la production de produits à usage unique en papier ou en fibres naturelles
› Poubelle bio	• Matériel naturel, production simple et peu énergivore
Peuvent être mangés › Poubelle bio **Attention, à ne pas gaspiller les aliments !**	• Pas de déchets lorsqu'ils sont mangés ; • Peut être composté ; • Très peu d'incidences environnementales si issu de la production locale et biologique

PLUS SUR LE SUJET

Pour des questions **sur la législation relative aux déchets**

› Administration de l'environnement
offall@aev.etat.lu

Alternatives aux produits à usage unique

› https://environnement.public.lu/fr/offall-ressourcen/guide-alternatives.html

Location/emprunt de lave-vaisselle mobiles („Spullweenchen")

› Emprunt auprès des communes : liste
› www.greenevents.lu

Pour des questions relatives **aux normes applicables en matière de matériel et d'hygiène alimentaire**

› Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire
secualim@alva.etat.lu
Tél. (+352) 247 756 20

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère du Développement durable
et des Infrastructures

Administration de l'environnement