



# BUFFET ZÉRO DÉCHET



**Principe :** A l'occasion d'une soirée-débat sur la réduction des déchets, une réunion d'information sur le compostage domestique, ou toute autre action qui aura ouvert l'appétit de tout le monde, rien de tel que de se retrouver autour d'un buffet, salé ou sucré, selon vos envies et le moment de la journée : petit-déjeuner pour lancer l'action, pique-nique ou goûter pour récompenser les efforts de chacun, buffet champêtre pour prolonger le débat, etc. !

Mais, après avoir sensibilisé chacun à des gestes écocitoyens, évitons de remplir les poubelles de déchets d'emballage facilement évitables : couverts, assiettes et gobelets jetables, etc.

FNE vous propose d'organiser une collation 'zéro déchets' (ou le moins possible en tout cas !).

## Objectifs

- ✗ Réduire la production de déchets !
- ✗ Rester cohérent avec la démarche et les messages véhiculés par l'évènement concerné
- ✗ Faire prendre conscience aux citoyens qu'ils peuvent agir au quotidien pour réduire leurs déchets.

## À prévoir

- ✗ Communiquer sur ce « repas » sans déchets et sensibiliser chacun à la réduction des déchets (cf. *Communiquer – Sensibiliser*)
- ✗ Acheter des produits avec peu ou pas d'emballage (cf. *Un repas 'zéro déchets' c'est...*)
- ✗ Préparer des plats « maison » ou inviter les participants à ramener un plat 'zéro déchets' (quiches, gâteaux, crêpes, etc.)

## Communiquer – Sensibiliser

### ✗ Avant l'évènement :

Annoncez en quelques lignes cette collation 'zéro déchets' sur les mêmes supports de communication dédiés à l'évènement concerné.

Ex : « Cette conférence se clôturera autour d'un buffet convivial **sans déchets** » ou « Pour encore moins de déchets, retrouvons-nous autour d'un buffet '**zéro déchets**' »

### ✗ Le jour même :

Si l'espace vous le permet, vous pouvez afficher l'exposition de FNE, « **Moins d'ordures pour les générations futures** » et distribuer les livrets correspondants.

Vous pouvez également afficher à côté des plats, des petites cartonnets indiquant qu'il s'agit d'un plat 'zéro déchets', 'sans emballages', ou même montrer la photo du plat équivalent 'avec emballage'

Ex : Gâteau maison dans une boîte en plastique réutilisable versus Gâteaux dans des sachets individuels





# BUFFET ZÉRO DÉCHET

## Un repas « zéro déchets » c'est...

- Éviter les produits jetables, à usage unique : couverts, assiettes, gobelets en plastique, etc.
- ➔ **préférez des produits durables : verres en verre ou plastique dur, couverts et assiettes réutilisables, serviettes en tissu, etc.**
- Bannissez les sachets et portions individuels de type : petites briques de jus de fruit, canettes, sachets de biscuits, etc.
- ➔ **préférez les grands formats (ex: briques ou bouteilles de grande contenance)**
- ➔ **privilegiez des gâteaux « maison » que vous transporterez dans une boîte en plastique ou en fer réutilisable (boîte à gâteaux, boîte de conservation type Tupperware)**
- ➔ **Proposez des fruits ou légumes frais : à croquer, en salade, etc.**
- ➔ **Apportez des thermos de café, thé et autres boissons chaudes.**
  - Pour ne pas gaspiller de nourriture :
- ➔ **Prévoyez les quantités au plus juste d'après le nombre de participants**
- ➔ **Évitez d'entamer plusieurs paquets identiques à la fois**



**AVEC déchets d'emballages**



**SANS déchets d'emballages**

## En savoir plus

- × **Documents et fiches thématiques** sur le site de France Nature Environnement dédié à la prévention des déchets: <http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/En-savoir-plus/>
- × **Le site FNE dédié aux enfants** : <http://preventiondechets.fne.asso.fr/junior/>
- × **La Semaine Européenne de Réduction des déchets** : <http://www.ewwr.eu/fr/>
- × **Le site de l'ADEME « Réduisons vite nos déchets, ça déborde »** : <http://www.reduisonsnosdechets.fr/>



*Vous pouvez conjuguer produits « sans déchets » avec produits locaux, de saison, spécialités régionales, etc. !*