

## RÉDUCTION DES DÉCHETS : UN GUIDE POUR DÉMYSTIFIER LES IDÉES REÇUES SUR L'UTILISATION DES CONTENANTS RÉUTILISABLES EN TEMPS DE PANDÉMIE

*Faut-il mettre les contenants réutilisables au placard pendant une crise sanitaire?*



**Montréal, le 20 octobre 2020** – Après avoir constaté la recrudescence du tout jetable dans les derniers mois, plusieurs organismes québécois du milieu de la restauration, de la santé publique et de l'environnement se sont associés pour créer une table de consultation sur la question. Afin d'outiller les commerces à accepter à nouveau (ou commencer à accepter) les contenants réutilisables, le regroupement dévoile **le premier guide québécois sur la réduction des déchets à l'attention des commerces, restaurants et cafés**. Ce guide aborde les différentes idées reçues entourant l'aspect sanitaire des contenants réutilisables. Enfin, il offre des conseils sur les bonnes pratiques sanitaires en alimentation pour la gestion des contenants et autres objets réutilisables. Afin de s'assurer de répondre à l'ensemble des enjeux sanitaires, ce guide a été **révisé par la Direction régionale de la santé publique de Montréal**.

Alors, prenons le temps de démystifier le sujet et combattre la désinformation ensemble.

- Les contenants à usage unique induisent un faux sentiment de sécurité : ils peuvent avoir été manipulés par de nombreuses personnes tout au long de leur production jusqu'à leur arrivée entre les mains des client.e.s. Ne pouvant être tout simplement pas assainis, ils ne garantissent pas plus la salubrité et la sécurité microbiologique comparément à un contenant réutilisable soumis à un processus rigoureux (et obligatoire!) de nettoyage. Ils présentent donc l'avantage indéniable d'être à la fois écologiques et sécuritaires.
- « L'intégration des contenants réutilisables dans la chaîne opératoire des commerces, en plus de l'engagement environnemental, représente une économie significative sur les coûts d'approvisionnement :

on parle d'une réduction d'environ 30 % des achats de gobelets et jusqu'à 95 % des achats d'ustensiles jetables » souligne **Aurore Courtieux-Boinot**, coordonnatrice de La Vague, un OBNL québécoise dédiée à la transition écologique des cafés et restaurants.

- « La crise sanitaire actuelle n'exclut pas la possibilité aux commerces de poursuivre ou d'amorcer leur transition vers la réduction à la source de leurs déchets. Ce guide est un outil simple pour les commerces, leurs employé.e.s et leur clientèle afin de démystifier les idées reçues autour de l'usage multiple » rappelle **Marion Nuss** de l'Association québécoise Zéro Déchet.
- Sur le terrain, malgré la crise, plusieurs commerçants ont maintenu des habitudes sécuritaires pour répondre à la demande de la clientèle qui a souhaité conserver ses habitudes dites zéro déchet.

« La pandémie n'a nullement été un prétexte pour changer les habitudes de réduction qui sont au coeur de notre modèle d'épicerie écologique et zéro déchet. Cela nous a surtout amené à réviser nos protocoles pour les arrimer aux consignes sanitaires. Zéro déchet et sécurité sanitaire ont toujours été indissociables pour nous. » **Joëlle Martin**, propriétaire de l'Épicerie Réserves à Boucherville.

Du côté de l'épicerie Basta à Montréal, ce n'est pas la pandémie qui a freiné le projet d'ouverture d'**Alexandre Dufresne** le mois dernier. « La crise sanitaire actuelle n'est pas une raison pour écarter les enjeux environnementaux. En tant que commerçant, je peux concrètement contribuer à la transformation positive des habitudes. En suivant les protocoles établis, je n'ai jamais eu à sacrifier ni les enjeux sanitaires ni les enjeux environnementaux et ce, en toute simplicité. »

Ce guide regroupe toute l'information nécessaire pour outiller autant les commerces que leur clientèle. Il démontre surtout que l'on peut adopter des habitudes de réduction à la source en temps de pandémie et que l'usage du réutilisable est 100 % compatible avec les mesures sanitaires. À vos tasses réutilisables!

[Télécharger gratuitement le Guide ici](#)



#### À propos de la Table de concertation Zéro Déchet:

Ce guide a été préparé par la Coopérative Incita, CRPE (Cafés et Restaurants Pour l'Environnement) La vague, le Circuit Zéro déchet, la Direction régionale de santé publique du CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal, l'Association québécoise Zéro Déchet et Montréal-Métropole en santé.

Pour tous renseignements et demandes d'entrevues:

Marie Létourneau  
Relationniste  
Marie Létourneau Communications  
[marie@marieletourneau.ca](mailto:marie@marieletourneau.ca)  
514-616-3549

# Guide

Des bonnes pratiques sanitaires en alimentation  
pour la gestion des contenants et autres objets  
réutilisables

Table de concertation sur la réduction à la source  
Groupe de travail en alimentation

