Fiche explicative sur les achats durables pour

Ustensiles pour boire et manger



Date: octobre 2020

Institut fédéral pour le Développement Durable

sommaire

A **Introduction et conseils pour le cahier des charges** **3**

1. À propos de cette fiche produit 4
2. À qui s'adresse cette fiche? 5
3. Pourquoi effectuer des achats durables? 6
4. Pas à pas 7
5. La durabilité dans la législation sur les marchés publics 9
6. L'objet du marché 12
7. Critères de sélection & d'exclusion 13
8. Critères d'attribution 14
9. Spécifications techniques 16
10. Conditions d'exécution 17
11. Considérations sociales dans les marchés publics 18

B **La durabilité dans son contexte** **19**

1 Étendue: ustensiles pour boire et manger 20
2 Législation pertinente 22
3 Le marché - faits et chiffres 25
4 Tendances du marché 28
5 L'impact sur la durabilité 30
6 Labels disponibles sur le marché 46
7 Conseils aux acheteurs 49
8 Annexe: mesures d'hygiène 51

partie A

Introduction du guide
et conseils pour le cahier des charges

1 — À PROPOS DE CETTE FICHE PRODUIT

L'État fédéral souhaite rendre sa consommation plus responsable, plus innovante, plus éthique et plus écologique en utilisant son pouvoir d'achat comme levier. Il entend ainsi réaliser certains objectifs stratégiques et donner le bon exemple. Ces fiches sont conçues pour inspirer et informer les adjudicateurs publics afin de les aider à rendre leurs marchés publics plus durables.

Ces fiches produit constituent un instrument de la politique fédérale en faveur des achats durables telle qu'elle est détaillée dans la circulaire du 16 mai 2014 ou dans la réglementation la plus récente.

Quand elles lancent un appel d'offres, les instances fédérales chargées des adjudications doivent évaluer l'impact qu'il peut avoir dans les domaines environnementaux, sociaux et économiques. Cette évaluation doit être ambitieuse mais rester réaliste en cherchant un équilibre entre les trois piliers du développement durable.

Les effets sur la durabilité sont différents pour chaque groupe de produits, de même que les risques qu'ils peuvent entraîner. Cette fiche produit met en évidence l'impact principal que vous, en tant qu'adjudicateur, pouvez avoir en achetant ce groupe de produits spécifique et vous donne des renseignements sur les critères qui peuvent générer ces impacts.

De plus, vous trouverez dans cette fiche toutes les informations pertinentes sur la manière de rendre vos cahiers des charges plus durables: les nouvelles tendances du marché, les instruments et les outils pratiques, les critères objectifs pour l'intégration de la durabilité dans vos cahiers des charges et des indications sur les méthodes de vérification et preuves à fournir.

Enfin l'État fédéral veut offrir une source d'inspiration à tous les services publics qui souhaitent intégrer la durabilité dans leurs projets d'achats mais qui n'ont ni le temps ni les moyens pour effectuer cette recherche et ce travail d'analyse dans leur propre département.

2 — À QUI S'ADRESSE CETTE FICHE?



Ces informations seront utiles à toutes les organisations publiques qui veulent intégrer progressivement la durabilité dans leurs marchés publics et dans leurs processus d'achat. L'information contenue dans la fiche est également accessible à tous les professionnels qui se préoccupent de la durabilité de leurs achats, quels que soient la maturité de leur organisation et leur rôle dans le processus d'achat.

Cette fiche s'adresse en première instance aux acheteurs des services publics fédéraux. Mais elle intéressera aussi tous les acheteurs institutionnels qui sont soumis à la législation belge sur les marchés publics. Le groupe cible est large et s'étend des services publics régionaux, provinciaux et locaux aux universités, aux hôpitaux, aux groupes scolaires et aux autres organisations culturelles ou subventionnées.

Plus spécifiquement, cette fiche est accessible à tous les acteurs impliqués dans le processus d'achat: cadres d'administration, acheteurs, experts en durabilité, fonctionnaires de l'environnement, experts de l'économie sociale, juristes, etc.

Cette fiche est accessible à tous les acteurs impliqués dans le processus d'achat: cadres d'administration, acheteurs, experts en durabilité, fonctionnaires de l'environnement, experts de l'économie sociale, juristes, etc.

De plus en plus d'acheteurs commerciaux sont également intéressés par la durabilité des achats. Grâce à ces fiches produit, les fournisseurs potentiels comprendront mieux comment l'État s'engage en faveur de la durabilité dans le cadre de sa politique d'achats. Elles peuvent également les inspirer pour rendre leur propre politique d'achats plus durable.



3 POURQUOI EFFECTUER DES ACHATS DURABLES?



Les achats des pouvoirs publics représentent 14% du produit national brut Européen[1]. Grâce à ce gigantesque pouvoir d'achat de produits, de services et de biens immobiliers durables, le marché peut évoluer vers une production et une consommation innovantes et socialement responsables. Saviez-vous que votre dossier d'adjudication peut être un levier pour contribuer à une transition durable de l'économie?

Les pouvoirs publics ont une fonction d'exemple essentielle et sont souvent les plus grands acheteurs de produits, de services et de bien immobiliers durables. Ils soutiennent ainsi l'évolution de ces marchés.

Les achats durables aident également les services publics à réaliser leurs objectifs stratégiques. Grâce à leurs commandes, ils peuvent contribuer à faire baisser les émissions de gaz à effet de serre et à diminuer les impacts négatifs sur l'environnement, offrir des opportunités à des personnes qui sont éloignées sur le marché du travail et collaborer avec des entreprises qui emploient des travailleurs avec un handicap. Enfin, ils contribuent à promouvoir les petites et moyennes entreprises (TPE & PME), ou stimuler de nouveaux modèles économiques (durables) en devenant leur premier grand client.

Les achats durables ont la réputation d'être plus onéreux. Ce n'est pas toujours exact. Acheter durablement, c'est aussi envisager autrement ses besoins. Finalement, on peut en arriver à acheter moins, ou autrement. Ce qui a souvent un impact positif sur le coût total d'un projet d'acquisition.

Pris dans toutes leurs dimensions (environnemental, économique, social et éthique), les achats durables peuvent aussi être désignés comme des achats socialement responsables ou comme des achats stratégiques.

Le coût total ou le prix le plus bas?

Le coût des biens, services et travaux que l'on se procure dépasse généralement le seul prix d'achat. Dans la nouvelle loi du 17 juin 2016, il devient possible d'intégrer le coût du cycle de vie dans la procédure. Il s'agit des dépenses qui sont exposées pendant la durée de vie d'un produit, d'un service ou d'un travail, comme les coûts liés à l'acquisition, à l'utilisation et à la fin de vie (frais de collecte et de recyclage par exemple). Il est même possible d'aller plus loin encore en tenant compte des coûts imputés aux externalités environnementales. À condition que ces coûts soient en rapport avec l'objet du marché et qu'ils soient objectivement mesurables.

1 https://bit.ly/2wPiASn

4 PAS À PAS



1. préparation
2. étude de marché
3. rédaction du cahier des charges

Dans votre position d'adjudicateur, votre défi est de prendre en compte la durabilité à chaque étape du processus d'acquisition. Il est illusoire de croire que la durabilité commence et s'achève par l'intégration de critères spécifiques dans l'appel d'offres. L'achat durable est un processus et entraîne une autre manière d'envisager les achats. Tout commence par une bonne préparation! Dans le schéma ci-dessous, vous trouverez les trois grandes étapes à entreprendre avant de vous lancer.

On n'achète pas durablement tout seul!

Les services d'achat organisent leur processus d'acquisition de différentes manières. Le mot «adjudicateur» est un terme qui englobe l'intervention de plusieurs parties, comme des juristes spécialisés dans les commandes publiques, des acheteurs proprement dits, des experts sociaux et/ou environnementaux, etc. Dès le début du processus, réunissez les bonnes compétences et réfléchissez ensemble aux questions suivantes: qui sont les clients de ce marché et quels sont leurs besoins? De quel cadre stratégique partez-vous? Quels parties prenantes internes disposent d'une expérience intéressante dans le domaine de la durabilité et dans celui des achats durables? Comment susciter leur adhésion pour les impliquer réellement?

Demandez-vous aussi si vous avez besoin d'une expertise externe pour faire les bons choix et analyser l'impact de vos achats.

Quel est réellement votre besoin?

C'est souvent un tabou mais les achats durables commencent souvent par une simple question: de quoi avez-vous réellement besoin? Invitez vos clients (internes) et réfléchissez-y avec eux. Ont-ils l'ouverture d'esprit nécessaire pour considérer leurs besoins d'une façon plus originale? Sont-ils capables de les redéfinir afin qu'il devienne plus commode de les rendre durables? Ont-ils vraiment besoin de ce qu'ils demandent? Est-il possible de proposer un produit alternatif qui sera plus innovant et plus durable? Qui sait, peut-être peuvent-ils louer le produit en y incluant un service tout-en-un?

Connaissez votre marché

Rédiger les spécifications d'un produit durable sans explorer le marché n'est pas sans risque. Il est important de connaître les évolutions du marché et d'identifier les solutions qui sont déjà disponibles auprès de plusieurs fournisseurs. Vos soumissionnaires potentiels connaissent les innovations durables dans leur secteur. Exploitez cette expertise au mieux et engagez le dialogue avec eux.

Spécifier des solutions

Traditionnellement, les adjudicateurs accordent beaucoup d'importance aux spécifications techniques. Elles offrent à l'organisation la certitude que le produit livré répondra à ces exigences détaillées. Pour acquérir des solutions plus innovantes et plus appropriées, il est conseillé de réfléchir plutôt en termes de «besoins fonctionnels». Un exemple de spécification fonctionnelle? Ouvrir un marché pour la fourniture de lumière au lieu de commander une installation d'éclairage.

Comment parler en toute sécurité à un fournisseur?

Cela n’est malheureusement pas assez fréquent, mais il est parfaitement possible d’engager un dialogue avec le marché pendant la préparation de votre dossier d'adjudication. Vous pouvez le faire avec des soumissionnaires individuels ou par le biais d'une enquête de marché collective. Il est de bonne pratique d'informer le plus grand nombre possible d'opérateurs de votre intention de sonder le marché. Ils pourront alors participer à la procédure s'ils le souhaitent. Il y a en tout cas un impératif absolu: rendre public les résultats de votre analyse de marché. Veillez à l’égalité de traitement et à ce que chaque partie ait un accès aux informations que vous aurez recueillies pendant le dialogue avec les opérateurs du marché. Vous pouvez le garantir en rédigeant par exemple un rapport que vous publierez ou qui sera annexé à l'appel d'offres.

5 — LA DURABILITE DANS LA LEGISLATION SUR LES MARCHES PUBLICS



La législation belge sur les commandes publiques est d'application pour tous les pouvoirs publics en Belgique et est basée sur la réglementation européenne. Une nouvelle loi relative aux marchés publics (Loi MP 2016) a été promulguée le 17 juin 2016. Cette législation remplace la Loi MP 2006. Vous trouverez ci-dessous un résumé des modifications les plus pertinentes dans le contexte de l'acquisition durable de biens, services et ouvrages. Pour les nouveautés en matière d'arrêtés d'exécution et pour les détails de la loi, nous vous renvoyons à http://www.publicprocurement.be/fr.

Respect du droit environnemental, social et du travail (art. 7 Loi MP 2016)

Les opérateurs économiques sont tenus de respecter toutes les obligations applicables dans les domaines du droit environnemental, social et du travail, établies par le droit de l'Union européenne, le droit national et les conventions collectives. Mais il est aussi précisé explicitement que cette législation doit être respectée par toute personne agissant en qualité de sous-traitant, à quelque stade que ce soit, et par toute personne mettant du personnel à disposition pour l'exécution du marché. Il est fait ici référence directement aux conventions internationales, comme celles de l'OIT. Si le service public adjudicateur constate un manquement, il peut, le cas échéant, prendre des mesures ou exclure un soumissionnaire.
Voyez aussi les motifs d'exclusion obligatoires et facultatifs dans la nouvelle Loi MP 2016.

Marchés réservés (art.15 Loi MP 2016)

La nouvelle loi prévoit que l'accès à un marché peut être réservé à des ateliers protégés et à des opérateurs économiques dont l'objectif est l'intégration sociale et professionnelle de personnes handicapées ou défavorisées. Le pouvoir public adjudicateur peut aussi réserver l'exécution de ces marchés dans le cadre de programmes d'emplois protégés, à condition qu'au moins 30% du personnel de ces

ateliers, opérateurs économiques ou programmes soient des travailleurs handicapés ou défavorisés.

Il y a donc une grande différence par rapport à la législation précédente: les différentes formes d'économie sociale ne sont plus définies. La Loi MP 2016 utilise principalement le critère des 30% de travailleurs.

L'utilisation de labels (art. 54 Loi MP 2016)

Les labels peuvent être un instrument efficace pour rendre les marchés publics plus durables. Quand la nouvelle loi entrera en vigueur, l'utilisation des labels ne sera plus limitée à la phase de la preuve. Elle prévoit en effet que les pouvoirs publics peuvent prescrire des labels pour définir les exigences du cahier des charges. Cela signifie concrètement que le pouvoir adjudicateur peut exiger un label spécifique dans la définition des conditions, pour autant que d'autres labels équivalents et d'autres moyens de preuve soient acceptés. Il est important de souligner que la référence au label est autorisée dans les spécifications techniques, les critères d'attribution et les conditions d'exécution. De plus, des labels sociaux ou autres peuvent être imposés (actuellement, l'accent est mis principalement sur les labels environnementaux). Une condition essentielle est qu'il doit s'agir de labels fiables et que les exigences en matière de label ne doivent concerner que des critères qui sont liés à l'objet du marché.

Critères d'attribution du marché sociaux et écologiques (art. 81 Loi MP 2016)

La nouvelle loi prévoit aussi que des aspects sociaux et environnementaux peuvent être évalués par le biais des critères d'attribution. De plus, le pouvoir adjudicateur peut aussi imposer une méthodologie permettant de déterminer le coût du cycle de vie. L'article 81 §3 est particulièrement important par rapport aux principes sociaux dans les marchés publics: il précise que le processus de production spécifique ou un processus spécifique lié à un autre stade du cycle de vie peuvent être évalués sur la base d'un critère d'attribution. Ce qui ouvre de nombreuses opportunités pour encourager un commerce loyal et durable et le respect des conditions de travail et des droits humains tout au long de la chaîne.

Méthodologie de calcul des coûts du cycle de vie (art. 82 Loi MP 2016)

La nouvelle loi stimule l'utilisation d'une méthodologie pour calculer les coûts du cycle de vie. Le principe de base est celui-ci: le critère du prix ne tient pas compte uniquement des frais d'acquisition mais de tous les coûts qui sont liés à l'utilisation du produit, du service ou de l'ouvrage acquis, notamment ceux qui concernent la consommation d'énergie, la maintenance et la fin de vie (collecte, démantèlement, recyclage). La loi permet également de tenir compte des externalités dans le marché (émissions de CO2, pollution des eaux), pour autant que cet objectif soit mesurable et que sa valeur monétaire puisse être déterminée.

La nouvelle législation vise le développement de méthodes de calcul communes des coûts du cycle de vie, par exemple aux niveaux européen, national ou régional.

Innovation et partenariat d'innovation (art. 40 Loi MP 2016)

Dans certains cas, le service public souhaite obtenir des solutions innovantes spécifiques qui ne sont pas encore disponibles sur le marché. La nouvelle loi intègre la possibilité de mettre en place un partenariat d'innovation. Dans les documents du marché, le pouvoir adjudicateur définit alors le besoin relatif à un produit, un service ou à des travaux innovants qui ne peut être satisfait par l'acquisition de produits, de services ou de travaux déjà disponibles sur le marché. Un partenariat d'innovation vise au développement d'un produit, d'un service ou de travaux innovants et à l'acquisition ultérieure des fournitures, services ou travaux en résultant, à condition qu'ils correspondent aux niveaux de performance et aux coûts maximaux convenus entre le pouvoir adjudicateur et les participants. Attention: il n'est pas évident de déterminer des niveaux de prestation et des prix maximaux pour des solutions qui n'existent pas encore!

Indépendamment du partenariat d'innovation, il est possible de prendre l'innovation en considération par des méthodes plus courantes. L'étude exploratoire du marché est la plus évidente, mais les procédures de négociation ou l'utilisation de variantes donnent l'opportunité de stimuler l'innovation.

Efficacité énergétique (art. 168 Loi MP 2016)

La nouvelle législation sur les marchés publics encourage l'acquisition de produits, services et bâtiments qui bénéficient d'une efficacité énergétique élevée. Dans certains cas, il s'agit même d'une obligation. Il y a cependant une condition importante: ces exigences d'efficacité énergétique doivent tenir compte d'un niveau de concurrence suffisant, du rapport coût-efficacité, de la faisabilité économique, de la durabilité et des contraintes techniques. Les pouvoirs adjudicateurs sont encouragés à examiner, lorsqu'ils passent des marchés de services, la possibilité de conclure des contrats de performance énergétique assurant des économies d'énergie à long terme.

L'arrêté royal du 13 juillet 2014 étend les obligations d'efficacité énergétique imposées aux bâtiments à toute une liste d'autres produits et services.

Pour de plus amples informations sur la loi actuelle et sur la nouvelle loi sur les marchés publics, rendez-vous sur: http://guidedesachatsdurables.be/fr/contexte-juridique.

6 — L'OBJET DU MARCHÉ



L'objet du marché est son «titre» ou son «sujet». Il doit convaincre les soumissionnaires potentiels d'ouvrir les documents d'avis de marché et/ou le cahier des charges. Ici déjà, il doit être clairement précisé qu'il s'agit d'un marché durable car toutes les prescriptions du cahier spécial des charges renvoient systématiquement à la description de l'objet du marché.

Dans le cas d'un marché durable, il est souhaitable que la description de l'objet fasse clairement référence à son caractère durable. Les soumissionnaires potentiels seront ainsi immédiatement au courant des objectifs du service public adjudicateur.

Explication de l'objet du marché dans le contexte de la politique de l'organisation.

“<.....> (nom du service public) accorde une grande importance à la protection de l'environnement et aux aspects sociaux. Cette préoccupation est présentée dans sa <politique stratégique>, <mission>, <politique d'achat>, ...”

La mention de la durabilité dans l'objet du marché **augmente fortement la sensibilisation** et permet aux adjudicateurs publics de prendre l'initiative. Le marché remarque cette augmentation des commandes durables. Ce signal peut influencer le mode de production et conduire le marché à investir de plus en plus dans les produits et les processus économiques durables afin d’avoir une bonne chance de remporter des commandes publiques. Plus nombreuses seront les entreprises qui s'engagent dans la durabilité, plus le nombre de soumissionnaires potentiels augmentera et plus le marché deviendra compétitif. Ce qui aura, en retour, un effet positif sur le prix des produits et services durables.

Cette mention **stimule les pionniers**. Elle encourage les entreprises qui acceptent de jouer un rôle de pionnier et qui sont à la pointe en matière de durabilité. En effet, la chance qu'elles décrochent le marché est beaucoup plus grande que celle des sociétés qui doivent encore se convertir à des méthodes de production durables ou qui sont au début de l'intégration de produits durables dans leur catalogue.

Cette mention est indispensable lors de la rédaction d'un cahier des charges durable. Vu que toutes les exigences qui sont reprises dans le cahier des charges sont reliées à l'objet du marché. La législation est ici très claire: les critères repris dans le cahier des charges doivent être en relation avec l'objet du marché.

7 — CRITÈRES DE SÉLECTION & D'EXCLUSION



Les critères de sélection concernent exclusivement le fournisseur et sont donc indépendants des caractéristiques des produits, des services ou des travaux qui sont mis en adjudication, de la méthode d'adjudication du marché, de l'exécution du marché, etc. Ici, la grande question est celle-ci: quels fournisseurs potentiels auront accès au marché?

Quels sont les critères de sélection pertinents?

Les critères de sélection sont utilisés pour exclure des soumissionnaires non appropriés ou pour sélectionner des soumissionnaires appropriés qui auront accès au marché. Ces critères sont cependant très réglementés par la législation sur les marchés publics. Le choix est donc limité. Vous trouverez ci-dessous quelques options qui permettront d'évaluer la durabilité lors de la sélection de fournisseurs adéquats.

Un service public peut exclure des soumissionnaires potentiels s'il est question de leur part d'infractions graves dans le domaine de la législation sociale et/ou environnementale.

Des conditions peuvent être posées à l'égard des soumissionnaires potentiels pour évaluer ou déterminer s'ils sont capables d'exécuter un marché durable. Ont-ils une expérience des marchés durables? Quelles mesures prennent-ils dans le cadre de la gestion de l'environnement? Comment les risques sociaux sont-ils gérés tout au long de la chaîne?

Pour déterminer si un fournisseur peut entrer en ligne de compte, il est possible de lui demander des références qui démontrent clairement le caractère durable des marchés référencés. Vous pourrez ainsi éventuellement exclure des parties qui n'ont encore aucune expérience en matière de durabilité.

Il faut toujours faire attention à la pertinence des critères de sélection et à leur proportionnalité par rapport à la taille et à la durée du marché. Pour une petite commande, réclamer la preuve de l'existence d'un système de gestion de l'environnement n'a pas de sens. Les efforts à accomplir pour obtenir la certification d'un système de gestion de l'environnement seront alors disproportionnés par rapport à la taille du marché.

Pour de plus amples informations sur les systèmes de gestion de l'environnement, voyez: http://guidedesachatsdurables.be/fr/environnemental/gestion-environnementale

Pour des informations détaillées sur les fondements juridiques de l'intégration de critères de sélection dans les marchés publics, voyez: http://www.publicprocurement.be/fr

Critères d'exclusion

Le non-respect de la législation environnementale et sociale, qui a été le sujet d'un jugement définitif ou d'une décision d'effet équivalent, peut être considéré comme une violation de la conduite professionnelle de l'opérateur économique concerné ou comme une faute grave autorisant l'exclusion de l'acteur concerné de la soumission pour le contrat.

Réf.: Art. 56 et 57 de la directive 2014/24/EU et Art. 80 de la directive 2014/25/EU.

8 — CRITÈRES D'ATTRIBUTION



Les critères d'attribution permettent de comparer objectivement des offres sur base, par exemple, du prix, de la qualité, de l'esthétique, mais aussi de la durabilité environnementale et/ou sociale, de même que de l'innovation. Les critères d'attribution sont évalués par le biais d'un score ou d'une pondération pour que la comparaison puisse être faite de manière objective entre les soumissionnaires. Une condition est importante: les critères d'attribution doivent être reliés à l'objet du marché et doivent être objectivement mesurables! Citer simplement la durabilité parmi les critères d'attribution n'est pas suffisamment concret et ne peut être mesuré de façon objective.

Critères d’attribution à la pratique

Critère: par exemple	Pondération
1. Prix Calcul (p.ex.): Prix indiqué plus bas/ prix indiqué x 0,60	60%
2. Critères environnementaux (Le service public adjudicateur clarifie la pondération attribuée aux critères) Calcul (p.ex.): Total des points atteints / Maximum de points à atteindre x 0,35	35%
3. ...	5%

Dans le tableau ci-dessus, le poids du critère environnemental devra être annoncé par l’acquéreur en fonction de son marché spécifique. Les représentants de plusieurs fédérations sectorielles demandent souvent de ne pas sous-évaluer ce poids afin d’accroître les chances de développement durable dans la phase d’attribution.

L'utilisation des labels et les critères liés:

Critères énoncés dans le présent document et le label sont toujours un instantané. Ils sont constamment révisés pour suivre les dernières tendances du marché et il est donc recommandé de consulter les derniers développements dans le domaine des spécifications sur le site du label.

Un label peut être utilisé dans les critères techniques (comme moyen de preuve) et dans les critères d'attribution. Dans le premier cas, il servira à préciser les exigences minimales. Et dans le deuxième cas, il permettra d'obtenir des points supplémentaires s'il établit que le produit ou le service respect plus que les conditions minimales. L'article 54 de la loi sur les marchés publics du 17 juin 2016 fait un large tour d'horizon des manières dont vous pouvez faire référence à des labels dans un appel d'offres. La méthode la plus courante et la plus correcte d'un point de vue juridique consiste à reprendre les exigences techniques que vous souhaitez souligner (et qui tiennent compte de l'objet du marché) dans l'appel d'offres (ou dans une annexe). Ensuite, vous mentionnerez qu'un label en particulier ou qu'un groupe de labels (ou leurs équivalences) pourront servir de preuve du respect des exigences techniques. Prenez aussi en considération des moyens de preuve analogues.

Il est encore possible de faire des références croisées entre les spécifications techniques et les critères d'attribution.

Exemple:

- <u>Spécification technique:</u>
  Tous les manuels en papier sont imprimés sur du papier avec au moins 70% de fibres recyclées ou de fibres provenant de forêts gérées durablement (selon les critères des labels FSC ou PEFC ou équivalent).
- <u>Critère d'attribution:</u>
  Si plus de 70% des fibres des manuels en papier sont d'origine recyclé ou provenant de forêts gérées durablement (voir spécifications techniques) vous pouvez obtenir des points supplémentaires (selon les critères des labels FSC ou PEFC ou équivalent).

9 — SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



Les spécifications techniques décrivent les caractéristiques et les propriétés minimales auxquelles le produit ou le service doit impérativement répondre. Ce point offre de belles opportunités pour la durabilité car c'est ici que vous pouvez imposer des exigences durables ou techniques pour le produit, le service ou le travail. Les labels et les certifications sont une méthode simple souvent utilisée pour démontrer que les spécifications techniques sont effectivement respectées. Ils peuvent aussi servir de source pour identifier les spécifications techniques qui seront insérées dans le cahier des charges.

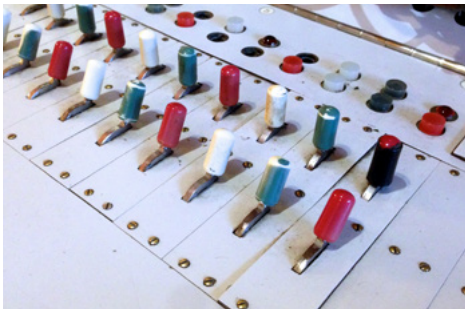
ATTENTION

Vos critères obligatoires, sont-ils conformes au marché?

Qu'est-ce qu'un label fiable?

Pour les biens mis en adjudication, les labels sont un instrument pratique pour évaluer rapidement si le produit répond à certaines exigences environnementales ou sociales. Cela dit, il existe une foule de labels et il n'est pas permis d'intégrer n'importe lequel d'entre eux dans un marché public. C'est pourquoi la législation sur les marchés publics décrit les conditions auxquelles doit répondre un label. Tous les labels mentionnés dans ce guide répondent aux prescriptions de la législation. Pour de plus amples informations sur les labels, voyez: http://guidedesachatsdurables.be/fr/node/5434.

10 CONDITIONS D'EXÉCUTION



Les conditions d'exécution doivent être respectées par l'adjudicataire pendant la réalisation du marché. Les conditions d'exécution sont un instrument idéal pour le pousser à investir dans la durabilité pendant toute la durée du marché. Elles doivent avoir un lien avec l'objet du marché, les conditions d'exécution peuvent concerner les conditions de livraison, les méthodes de production (socialement ou écologiquement responsables), une politique des ressources humaines durable, etc.

> *“En tant que pouvoir adjudicateur, vous disposez d'un levier important pour encourager une société durable: votre pouvoir d'achat.”*
>
> **Jo Versteven, expert achat durable, Institut Fédéral pour le Développement Durable**

11 CONSIDERATIONS SOCIALES DANS LES MARCHES PUBLICS



Les pouvoirs adjudicateurs peuvent considerer les aspects sociaux et éthiques dans les marchés publics de différentes façons.

Elle concerne le respect de la législation sociale nationale, européenne et internationale visant à promouvoir l'égalité des chances pour les hommes et les femmes et la diversité culturelle, la détermination des exigences techniques qui permettent (mieux) accès pour les personnes handicapées, ce qui permet moins qualifiés groupes et chômeurs (défavorisés), le respect des conventions de l'Organisation internationale du Travail et les droits de l'homme, des conditions de travail décentes, en tenant compte des salaires acceptables (convention de l'OIT no. 94) à l'attribution du marché, de tenir compte de durable pratiques, de tenir compte de l'impact social des processus de production dans le cycle de vie d'un produit ou d'un service, de prendre des mesures nécessaires pour encourager la participation des ateliers protégés (entreprises sur mesure) et les entreprises d'inclusion sociale, d'assurer une formation adéquate, des instructions de sécurité ... pour le personnel.

Cependant, pour les acheteurs, il est important d'en tenir compte d'une manière appropriée. Les considérations peuvent, en fonction de leur nature, seulement être prise en compte lors de certaines phases de la procédure d'adjudication.

Pour des informations détaillées sur les aspects sociaux et éthiques et l'intégration dans les marchés publics, rendez-vous sur:
http://guidedesachatsdurables.be/fr/considerations-sociales

partie B

La durabilité dans son contexte

1 — ÉTENDUE: USTENSILES POUR BOIRE ET MANGER



Objet :
Ce document concerne l'utilisation d'**ustensiles durables pour boire et manger** par les pouvoirs publics. Nous entendons par là du matériel de restauration tel que des gobelets, des couverts, des assiettes et des bols.

En ce qui concerne les matériaux, l'accent est mis sur des matériaux qui peuvent être considérés comme durables : des ustensiles pour boire et manger réutilisables en plastique ainsi que des ustensiles pour boire et manger à usage unique composés de matériaux recyclés ou d'origine biologique.

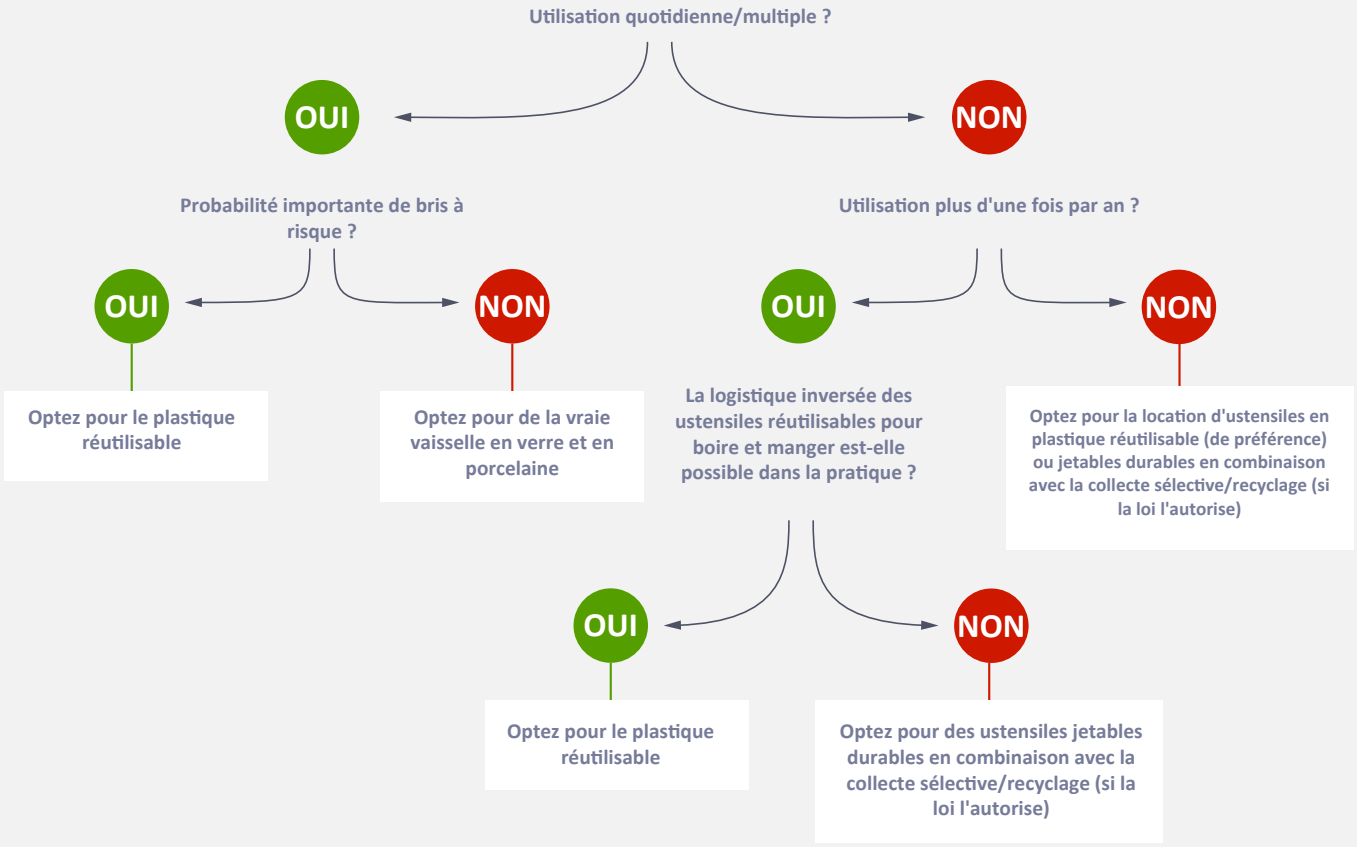
Le document couvre à la fois les **événements** organisés par les pouvoirs publics et l'utilisation d'ustensiles pour boire et manger dans le cadre de **leurs propres opérations.**

Pas dans le champ d'application :
L'utilisation d'ustensiles jetables pour boire et manger fabriqués à partir de plastiques vierges a un impact trop négatif sur l'environnement ; c'est la raison pour laquelle ils ne sont pas repris dans le champ d'application de cette fiche. Plusieurs de ces objets jetables en plastique seront interdits dans l'Union européenne à partir de juillet 2021 (directive sur les « Single Use Plastics », voir ci-dessous), ou leur utilisation est déjà interdite (en ce qui concerne les ustensiles pour boire) par les autorités en Flandre (législation VLAREMA, voir ci-dessous).

La vaisselle en verre et en porcelaine n'est pas prise en considération dans cette fiche. La réutilisation de stocks existants de ce matériel est généralement l'option qui enregistre le meilleur score au niveau environnemental, mais cette utilisation n'est pas toujours pratique et sûre, surtout lors d'événements. Pour un usage quotidien et fréquent dans des conditions où les bris sont rares et présentent peu de risques, le verre et la porcelaine sont toujours préférables. Tant qu'un verre ou une assiette en porcelaine ne se casse pas, sa durée de vie est plusieurs fois supérieure à celle de n'importe quel gobelet ou assiette en plastique réutilisable. La sensibilité aux rayures réduit particulièrement la durée de vie de divers types d'ustensiles en plastique pour boire et manger.

L'arbre décisionnel suivant peut vous aider à choisir entre le verre/la porcelaine, le plastique réutilisable et les produits jetables durables :

Arbre décisionnel ustensiles durables pour boire et manger



Cette fiche commence par examiner la législation pertinente (chapitre 2), quelques aperçus du marché (chapitre 3) et les tendances actuelles (chapitre 4). Le chapitre 5 aborde ensuite l'impact sur la durabilité des ustensiles pour boire et manger et la manière dont les acheteurs (des autorités publiques) peuvent créer un impact positif tout au long du cycle de vie du processus d'achat. Le chapitre 6 traite des certificats et des labels de durabilité. Enfin, dans le chapitre 7, nous concluons par quelques conseils concrets que les acheteurs peuvent immédiatement intégrer dans leur processus d'achat durable.

2 — LÉGISLATION PERTINENTE



La récente législation européenne et flamande a donné un sérieux coup de pouce à l'essor des ustensiles réutilisables pour boire et manger. Vous trouverez ci-dessous un bref aperçu de cette législation.

Europe : la Directive Single Use Plastics[1]

Cette directive européenne introduit des restrictions sur certains produits en plastique à usage unique. L'utilisation de certains produits en plastique jetables pour lesquels il existe des alternatives est interdite. En outre, des mesures spécifiques seront prises pour réduire l'utilisation des produits en plastique les plus fréquemment jetés. Selon les nouvelles règles, les assiettes, les couverts, les pailles, les bâtonnets pour ballons de baudruche et les cotons-tiges en plastique à usage unique seront interdits à partir de 2021. Pour certains autres produits en plastique à usage unique, tels que les gobelets et les emballages alimentaires, il n'y a pas d'interdiction, mais les États membres doivent prendre des mesures pour parvenir à une réduction ambitieuse et durable de leur consommation.

La directive doit être transposée dans les États membres européens d'ici la mi-2021. En ce qui concerne les ustensiles pour manger, comme les assiettes et les couverts en plastique, les obligations vont au-delà de ce qui est actuellement prévu par la législation flamande (voir ci-dessous). Il est préférable que les autorités anticipent cet aspect dès maintenant. Pour les gobelets, la législation flamande est plus stricte que la directive européenne.

Région flamande : législation VLAREMA sur le matériel de restauration et les emballages jetables[2]

Depuis le 1er janvier 2020, il est interdit aux autorités flamandes et aux administrations locales de servir des boissons dans du matériel de restauration[3] à usage unique dans le cadre de leur propre fonctionnement et dans celui des événements qu'elles organisent.

1 https://eur-lex.europa.eu/eli/dir/2019/904/oj

2 Articles VLAREMA 5.3.12.1, 5.3.12.2 et 5.3.12.3. Pour une interprétation détaillée de cette nouvelle législation, voir le document d'interprétation. Repris via : https://www.ovam.be/wetgeving-cateringmateriaal.

3 Tout ce qui sert à offrir et à consommer des aliments et des boissons, à l'exclusion des boissons ou des aliments préemballés.

Il s'agit d'événements organisés à l'initiative de la commune. Les événements pour lesquels les autorités déterminent elles-mêmes le mode de restauration, par exemple par le biais d'une étude de marché.

Cela ne concerne pas :
- Les commerçants qui vendent des boissons et des aliments sur des marchés et des foires organisés par les autorités.
- Les événements autorisés par la commune. Dans ce cas, les règles applicables aux événements qui ne sont pas organisés par les autorités sont en vigueur[4].

L'OVAM interprète la notion de « fonctionnement interne » comme « le fonctionnement administratif (bureaux, personnel, etc.) ». Dans le cas des services publics, tels qu'une piscine, un hall sportif ou une garderie extrascolaire, où des personnes internes et externes consomment des boissons, il est nécessaire de déterminer qui assume la part principale de la consommation de restauration. Si ce sont principalement des externes : les emballages de boissons à usage unique peuvent encore être proposés. Si ce sont principalement des internes : les emballages de boissons à usage unique ne peuvent plus être proposés. Dans la pratique, dans le cas d'un hall sportif, d'une piscine ou d'une garderie extrascolaire, cela se résume généralement au fait que des emballages de boisson à usage unique peuvent encore être proposés, à condition qu'un nombre suffisant de poubelles PMC garantisse un tri adéquat.

D'autre part, lorsqu'un événement est organisé, l'exploitant est considéré comme un organisateur d'événement et la législation relative aux « événements organisés par les autorités publiques » s'applique[5].

Cette interdiction s'applique également aux événements publics organisés par des tiers, mais il existe une exception pour ce groupe : si l'organisateur prévoit un système qui garantit qu'au moins 90 % des emballages à usage unique sont collectés séparément en vue de leur recyclage, des emballages de boisson à usage unique peuvent encore être utilisés. À partir de 2022, ce pourcentage sera porté à 95 %. Cette exception ne s'applique donc pas aux autorités publiques.

À partir du 1er janvier 2022, cette interdiction s'appliquera également à l'offre de plats préparés[6] dans du matériel de restauration à usage unique. Cela concerne les assiettes jetables, les couverts jetables, les gobelets jetables (par exemple pour la soupe, les pâtes), le papier aluminium et les récipients jetables (par exemple pour les hamburgers, les salades, les frites). Les aliments préemballés dans des emballages jetables, comme les bonbons, le chocolat ou les chips, sont toujours autorisés.

Région bruxelloise

La ville de Bruxelles dispose d'une législation sur le plastique jetable. Dans la ville de Bruxelles, il est interdit depuis le 1er juillet 2019 d'utiliser du plastique jetable lors des événements publics[7]. Depuis lors, les gobelets, plats, couverts, pailles ou ballons en plastique sont interdits dans les festivals et autres manifestations publiques de la ville.

En plus des matériaux réutilisables, les assiettes et gobelets en carton ou les couverts et pailles en bambou sont également autorisés. Les canettes sont également toujours autorisées.

4 Voir le document d'interprétation, note de bas de page 2.
5 https://www.ovam.be/faq-vlarema-artikelen-53121-53122-en-53123
6 Les aliments qui sont préparés, composés, chauffés, régénérés ou décongelés sur place.
7 Règlement interdisant l'utilisation de produits en plastique jetables
Lors d'événements organisés dans l'espace public : https://www.brussel.be/sites/default/files/bxl/reglement_plastic_NL.PDF

Région wallonne

À partir du 1er janvier 2021, les emballages de boissons, les pailles, les couverts, les bâtonnets mélangeurs, les emballages alimentaires, les bâtonnets pour ballons de baudruche et les assiettes à usage unique ne pourront plus être utilisés dans les établissements publiquement accessibles. Les établissements concernés sont : le secteur horeca, les festivals, les foires thématiques ou les concerts, les cantines ou encore les réunions sur le lieu de travail.

À titre d'exemple, le gouvernement entend s'abstenir de servir des boissons dans des gobelets jetables au sein de ses propres services ou lors d'événements qu'il organise à partir de cette même date. Les aliments préparés dans du plastique jetable seront interdits à partir de janvier 2022.

À partir du 1er janvier 2021, il est également interdit de servir des boissons dans des récipients à usage unique lors d'événements publics en Wallonie, sauf s'ils sont spécifiquement collectés et recyclés[8].

8 https://www.wallonie.be/fr/actualites/interdiction-de-plusieurs-ustensiles-en-plastique-usage-unique

3 — LE MARCHÉ - FAITS ET CHIFFRES



Production européenne

Aussi bien les ustensiles pour boire et manger réutilisables que les ustensiles pour boire et manger à usage unique composés de matériaux d'origine biologique ou recyclés sont produits en Belgique et/ou dans nos pays voisins. En ce qui concerne les gobelets en PP réutilisables, la grande majorité des gobelets utilisés en Belgique proviennent de quelques producteurs en France et en Allemagne[9].

Il existe également de nombreux producteurs européens d'ustensiles pour boire et manger d'origine biologique à usage unique (par exemple en PLA), notamment en Allemagne, en France, aux Pays-Bas et en Belgique[10].

Malgré la présence d'un nombre suffisant de producteurs européens, on constate aussi l'apparition occasionnelle d'ustensiles pour boire et manger de moindre qualité et moins chers provenant du marché asiatique. Ces produits ne sont parfois pas normalisés (par exemple pour la sécurité alimentaire), et il est possible qu'ils contiennent des substances toxiques. En principe, ils ne peuvent pas être vendus sur le marché belge.

Évolution des gobelets réutilisables

Encouragés par la directive Single Use Plastics européenne et la législation flamande VLAREMA-7 sur les matériaux de restauration, de plus en plus d'acteurs majeurs du marché des gobelets passent des gobelets jetables aux gobelets réutilisables. Au cours de l'été 2019, AB InBev a par exemple introduit 660 000 gobelets réutilisables lors de près de 80 événements et sur divers sites permanents tels que des bars, des stades de sport et des parcs d'attractions[11].

Ces gobelets ont permis d'économiser 25 millions de gobelets jetables rien qu'au cours de l'été 2019. Alken-Maes a également annoncé en février 2020 l'achat de 1,5 million de gobelets réutilisables. Cela leur permet de proposer des gobelets réutilisables à 60 % de leur clientèle. 40 % de leur capacité en gobelets restent jetables. Les grands festivals comme Rock Werchter, Tomorrowland et Pukkelpop, notamment, continuent pour l'instant d'utiliser des gobelets jetables et font usage de l'exception prévue par la législation VLAREMA-7[12].

9 Informations obtenues dans le cadre d'une consultation du marché. Entretien téléphonique avec Ecocup (mars 2020).

10 Informations obtenues dans le cadre d'une consultation du marché. Entretien téléphonique avec Biopla (juin 2020).

11 https://ab-inbev.be/nl_BE/news/evaluatie-van-eerste-herbruikbare-bekers-106-ton-plastic-bespaard-en-40-minder-reinigingskosten

12 https://www.tijd.be/ondernemen/voeding-drank/alken-maes-introduceert-herbruikbare-bekers/10208678.html

Les récipients réutilisables obtiennent de meilleurs résultats que les récipients jetables

L'offre d'ustensiles durables pour boire et manger peut être subdivisée en récipients réutilisables et en récipients jetables durables. Les récipients réutilisables sont principalement constitués de plastiques tels que le polypropylène (PP), le polycarbonate (PC), le polystyrène (PS) et le copolyester (comme le Tritan ©). Les récipients jetables durables sont principalement constitués de matériaux d'origine biologique tels que l'acide polylactique (PLA), la fibre de canne à sucre (bagasse) et le carton recyclé. Ils peuvent aussi être composés de matériaux 100 % recyclés, comme les gobelets jetables en rPET.

En règle générale, on peut affirmer que les récipients réutilisables enregistrent un meilleur score en termes de durabilité que les récipients jetables durables. Tout dépend toutefois beaucoup du nombre de fois que les récipients réutilisables sont effectivement réutilisés. Le chapitre 5 sur l'impact de durabilité aborde ce point plus en détail.

Une vaste offre locale de gobelets réutilisables

Il existe en Belgique de nombreux acteurs sur le marché qui se concentrent spécifiquement sur la vente ou la location de gobelets réutilisables. Outre les sociétés commerciales, les entreprises de l'économie sociale sont également de plus en plus actives sur le marché de la location.

Les brasseurs sont par ailleurs eux aussi des acteurs importants sur le marché des gobelets (durables). Les grands brasseurs tels qu'AB Inbev, Haacht et Alken-Maes ont entre-temps constitué des stocks importants (plusieurs millions) de gobelets réutilisables qu'ils louent à leurs clients. Mais dans l'intervalle, les plus petits brasseurs et producteurs de boissons se sont eux aussi constitué une offre.

Offre limitée d'ustensiles réutilisables pour manger

Le marché des assiettes, bols et couverts réutilisables est moins bien développé. Bien que des solutions soient disponibles, ces ustensiles ne sont actuellement (2020) utilisés que de manière limitée lors d'événements et dans le cadre des activités des autorités publiques. Ils deviendront obligatoires en Flandre (pour les autorités publiques) à partir du 1er janvier 2022, il est donc fort probable que le marché réponde de plus en plus à cette tendance en 2021 et 2022.

Les ustensiles jetables d'origine biologique sont populaires mais ne constituent pas toujours une solution durable

Ces dernières années, les produits et emballages en plastique ont été de plus en plus mal vus. Cela est principalement dû au fait que ces plastiques finissent très souvent dans l'environnement et polluent nos mers et nos océans. La plupart des plastiques ne sont pas biodégradables. Ils se désintègrent en très petits morceaux qui finissent dans l'environnement. Ils se retrouvent dans les océans sous forme de microplastiques, où ils perturbent les écosystèmes marins, mais également dans notre corps par le biais des poissons que nous mangeons, ce qui peut causer d'éventuels problèmes de santé.

L'une des réponses du marché à ce problème est la fourniture de produits jetables et d'emballages compostables. Ces dernières années, un nombre croissant d'acteurs du marché y ont eu recours. En ce qui concerne les ustensiles pour boire et manger, il s'agit généralement de produits composés de (C-)PLA, de carton ou de fibres de canne à sucre.

Quelle est la différence entre biosourcé et compostable?[1]

Il existe des produits **bio compostables**: ceux-ci ont besoin d'un maximum de 12 semaines pour être décomposés et peuvent donc être éliminés avec des déchets verts, et des produits biodégradables: ces produits ont besoin de plus de temps pour **se décomposer** et peuvent donc pas être éliminés avec des déchets verts.

Le point positif est que ces produits sont fabriqués à partir de matières premières renouvelables et que leur production ne nécessite donc pas de pétrole. Ces produits obtiennent souvent de meilleurs résultats en termes d'empreinte de CO2 que les produits jetables fabriqués à partir de plastiques vierges.

Quelques commentaires peuvent toutefois être émis concernant la compostabilité. Ces produits portent souvent le logo « OK compost ». Ces produits ne peuvent cependant pas être collectés avec les ordures ménagères. Ils se retrouvent en général avec des déchets résiduels et sont donc éliminés pour être incinérés.

Normalement, les produits et emballages « compostables » ne sont compostables industriellement que dans des conditions spécifiques et contrôlées, c'est-à-dire pas dans le cadre du compostage domestique. Si les conditions ne sont pas optimales, le matériau ne se dégrade pas, ou seulement partiellement (avec formation possible de microplastiques en conséquence). De plus, le compostage des plastiques compostables ne présente que peu de valeur ajoutée pour la production de compost : il se décompose à 90 % en CO2 et en eau et ne contribue que peu, voire pas du tout, à la qualité du compost.

De plus, les plastiques compostables ne peuvent pas être placés dans le (nouveau) sac PMC. Ils peuvent en effet perturber le recyclage s'ils ne sont pas bien reconnus par les capteurs de tri.

Nous pouvons en conclure que l'utilisation d'ustensiles pour boire et manger compostables ne peut être durable que si la collecte sélective et le compostage dans une installation de compostage industrielle sont garantis.

1 Voir la publication de OVAM: comment composter les bioplastiques? https://bit.ly/31jLHNc

4 — TENDANCES DU MARCHÉ



Contenu recyclé dans les ustensiles pour boire et manger

Une tendance récente est l'utilisation de matériaux recyclés dans les ustensiles pour boire et manger. Depuis quelques années, on propose des gobelets PET jetables composés à 100 % de PET recyclé (bouteilles en PET post-consommation). Un certain nombre de producteurs proposent également des gobelets en PP réutilisables composés à 30 % de PP recyclé. Dans le cas des gobelets PC réutilisables, le pied des verres à vin ou des verres à bière spéciale est parfois entièrement composé de matériaux recyclés.



Figure 1 –
Verre à bière en plastique durable (Source: https://bit.ly/37qNWSZ)

L'utilisation de matériaux recyclés peut réduire considérablement l'impact environnemental (voir plus d'informations au chapitre 5). Demandez toujours les attestations nécessaires stipulant que l'utilisation de matériaux recyclés dans les ustensiles pour boire et manger garantit la sécurité alimentaire.

Gobelets intelligents

Les « gobelets intelligents » sont dotés d'une étiquette RFID, ce qui permet de suivre divers éléments lors d'un événement, comme le nombre de gobelets en circulation et la boisson qui se trouve dans le gobelet. Le décompte peut également être automatisé via ce système. Lors de la restitution d'un gobelet intelligent, la caution est automatiquement remboursée sur le compte de la personne qui l'a initialement versée. Goodless[13] est actuellement le seul acteur belge à proposer un tel système. Goodless affirme disposer d'un système de retrait des étiquettes en fin de vie des gobelets, afin que celles-ci n'entravent pas le recyclage des gobelets et qu'elles puissent être recyclées séparément[14].

13 https://www.goodless.be/tools/#smartcups
14 Consultation du marché Goodless, Rudi De Kerpel, 27 mars 2020.

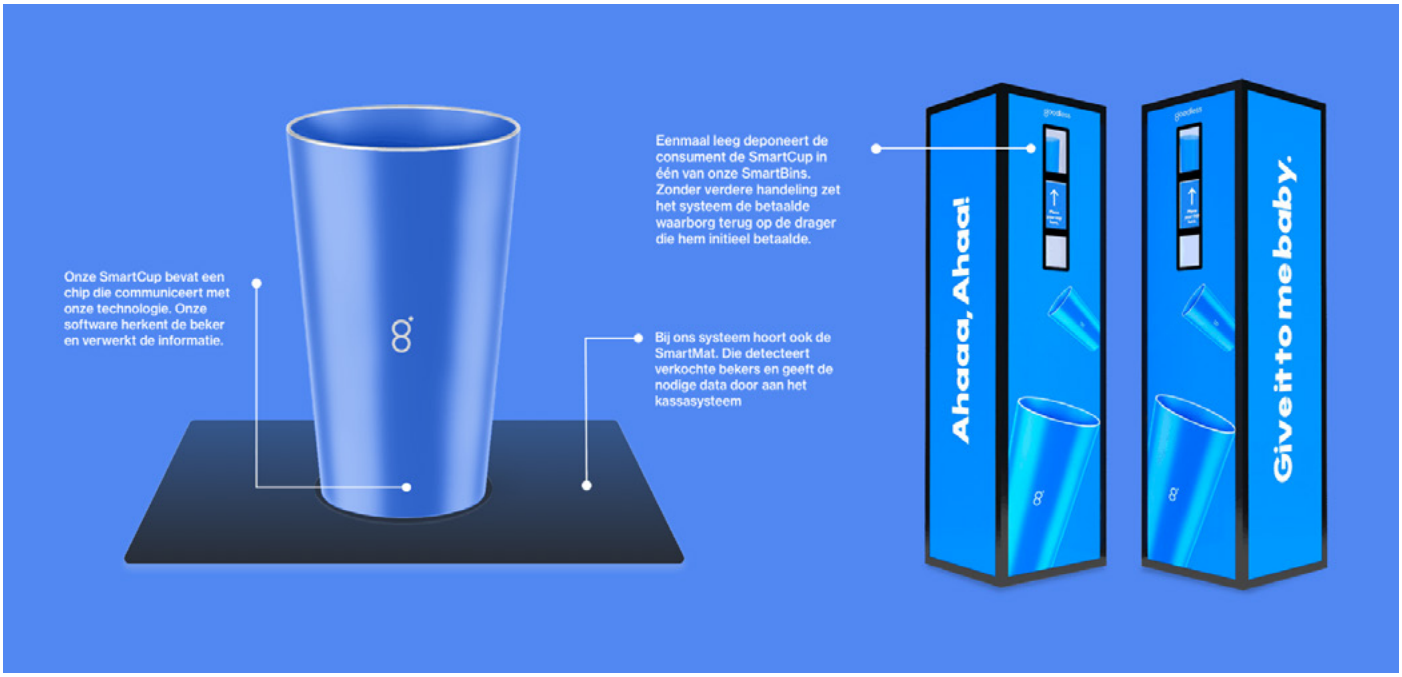


Figure 2 – Gobelet intelligent de Goodless

Les entreprises de l'économie sociale se concentrent sur la logistique de retour des gobelets réutilisables

Fin 2019, six entreprises de l'économie sociale se sont associées dans le cadre du projet « Wash-it » pour organiser la reprise, le lavage et le stockage de gobelets réutilisables de manière durable et socialement responsable. Wash-it soutient les organisateurs en recherchant la solution la plus efficace, en fonction des besoins de lavage et des capacités disponibles des entreprises sur mesure participantes. Une station de lavage professionnelle est entre-temps devenue opérationnelle dans chaque province flamande. Cet aspect est entièrement contrôlé par des entreprises de l'économie sociale.

Wash-it a déjà conclu des contrats de coopération avec certains acteurs majeurs (Ecocup, Festicup et Cup Concept) pour le lavage de gobelets réutilisables. Cette opération permet de garantir qu'une grande partie des gobelets réutilisables en Flandre sont lavés de manière locale, écologique et socialement responsable.

Wash-it se prépare également à offrir un service de lavage pour les ustensiles pour manger réutilisables, comme les couverts, les bols et les assiettes. Ils proposeront aussi ce service dès 2021.

La location a le vent en poupe

De plus en plus d'acteurs du marché proposent la location d'ustensiles durables pour boire et manger. Cela présente pour grand avantage qu'en tant que service public, vous ne devez pas acheter vous-même de gobelets, de couverts, d'assiettes, etc. réutilisables. De plus, si vous n'avez besoin de ce matériel que sporadiquement, la location revient souvent moins cher et est plus écologique que l'achat. Un achat devient intéressant lorsque les ustensiles pour boire ou manger sont utilisés plusieurs fois par an. Pour le fonctionnement interne du service public, il est en tout cas moins question du modèle de location.

5 — L'IMPACT SUR LA DURABILITÉ DES USTENSILES DURABLES POUR BOIRE ET MANGER

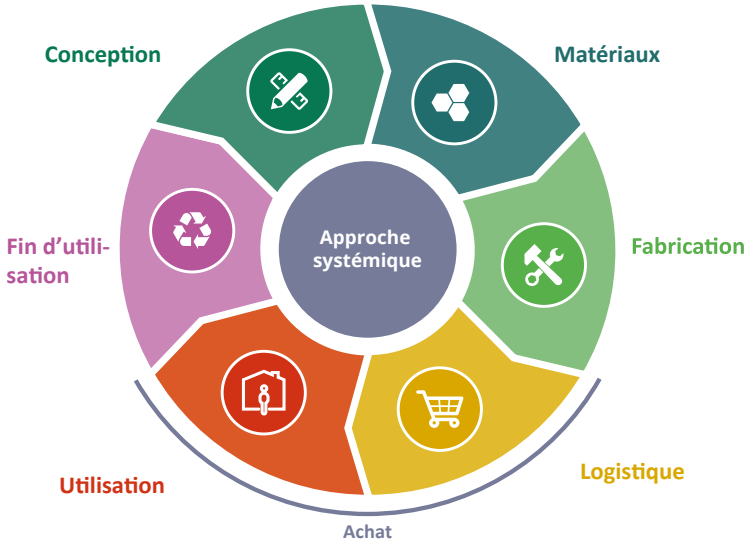


Quels sont les impacts les plus importants en matière de durabilité au sein du groupe de produits des ustensiles durables pour boire et manger ? Un marché public durable tient compte de différents objectifs politiques. Pour les autorités fédérales, ils sont énumérés dans la circulaire du 16 mai 2014 ou dans les règlements les plus récents. Ces objectifs politiques sont très larges et peuvent vous inspirer, en tant qu'acheteur, dans la recherche d'objectifs spécifiques que vous souhaitez atteindre avec votre dossier d'achat. Chaque produit, service ou travail présente ses propres aspects de durabilité ; ce sont les aspects sur lesquels vous pouvez avoir un réel impact.

Par exemple, il est logique qu'à l'occasion de l'achat de café, vous ayez un impact sur le commerce équitable et l'agriculture biologique, mais pas sur l'économie sociale ni sur les groupes à risque. Pour très bien choisir parmi tous les critères de durabilité possibles, il est important qu'en tant qu'acheteur, vous sachiez quels leviers de durabilité vous pouvez actionner par votre achat. Ceci vous permet de travailler de manière ciblée et de ne pas dériver vers des aspects de durabilité moins pertinents qui pourraient être intégrés dans un cahier spécial des charges.

Outre les aspects pertinents concernant la durabilité qui sont liés à un produit, un service ou un travail, il se peut aussi que le service des achats mette ses propres accents à partir de son organisation et les intègre dans le processus d'achat. Par exemple, si la réduction des coûts est un objectif important du service des achats, il se peut que cet aspect prime tout au long du processus d'achat. Procéder à des achats durables consiste à chercher un équilibre entre la réalisation des objectifs politiques durables et les priorités et ambitions au sein du service des achats.

Les étapes dans la chaîne de production



Vlaanderen Circulair, Flanders DC

Dans ce chapitre, nous examinons de plus près l'impact sur la durabilité des ustensiles durables pour manger et boire et nous étudions leur cycle de vie afin d'étudier les moyens de rédiger le cahier des charges de manière à ce que les ustensiles pour manger et boire soient produits, fournis et finalement traités de la manière la plus durable possible.

Nous parlons aussi bien de l'impact sur la durabilité des ustensiles pour boire et manger réutilisables en plastique que des ustensiles pour boire et manger à usage unique composés de matériaux recyclés ou d'origine biologique.

Pour ce chapitre, nous nous appuyons dans une large mesure sur deux études réalisées pour le compte de l'OVAM :
- Studie draaiboek drink- en eetgerei op evenementen – eindrapport. OVAM, 2017.
- Update Studie: Drink- en eetgerei op evenementen. OVAM, 2020.

Dans l'étude de 2017, une méta-analyse a été réalisée à partir de 16 études LCA de systèmes de gobelets. Dans la mise à jour de 2020, la méta-analyse a été complétée par neuf études LCA récentes et un « quickscan LCA » interne décrivant les différents paramètres qui influencent le score environnemental des gobelets a été réalisé.

L'étude OVAM (2020) démontre que les impacts environnementaux les plus importants se situent dans le choix des matériaux, les cycles d'utilisation, le poids des gobelets et la proportion de contenu recyclé (voir figure ci-dessous).

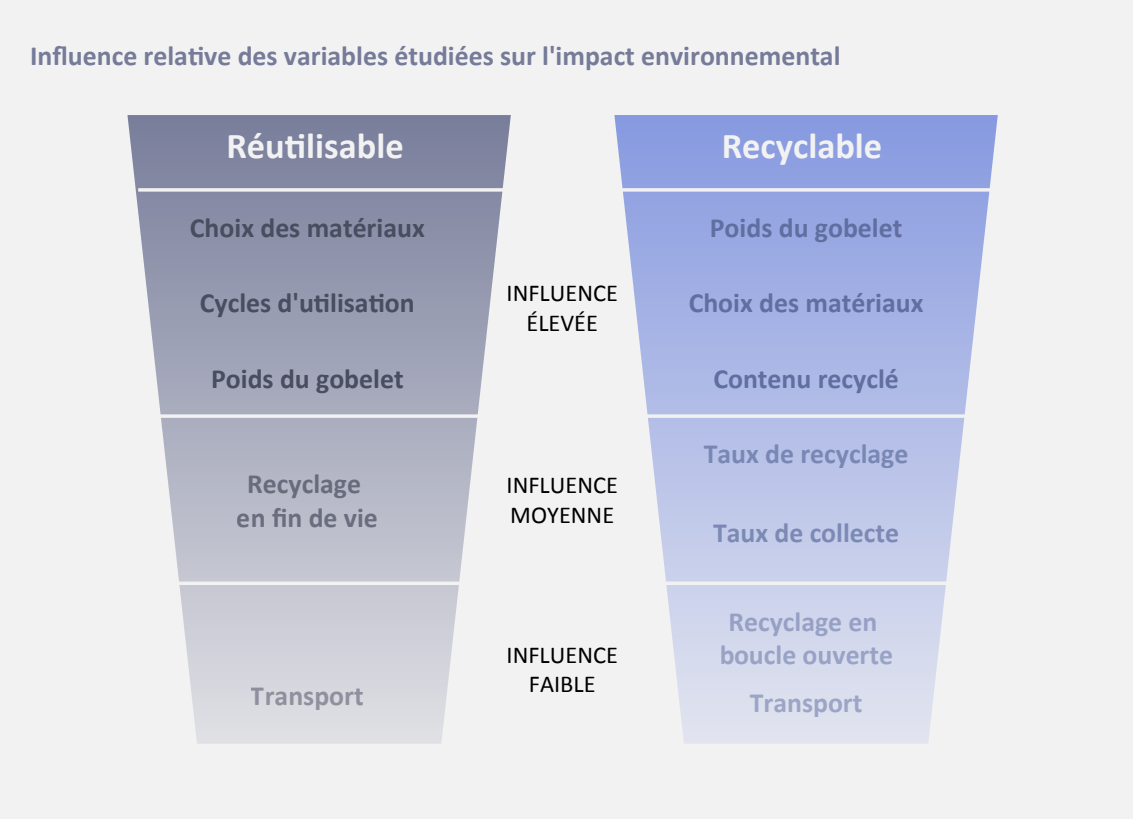


Figure 3 – Influence relative des variables étudiées sur l'impact environnemental

Les différents impacts sont examinés plus loin.

Conception

Tout commence par la conception des ustensiles pour boire et manger. Les choix posés à ce niveau ont un impact sur les phases suivantes du cycle de vie. En tant qu'acheteur, vous pouvez prendre en compte les aspects suivants liés à la phase de conception. Les aspects de la conception sont surtout pertinents pour les ustensiles pour boire et manger réutilisables.

Optez pour des produits de bonne qualité

Tous les ustensiles réutilisables pour boire et manger ne sont pas de qualité égale. Outre le choix des matériaux qui déterminent la qualité, le poids est également indicatif. Souvent, les modèles plus légers ont une durée de vie plus courte que les modèles légèrement plus lourds qui contiennent plus de matériaux. Un gobelet solide se plie quand on marche dessus et ne se brise pas. Aujourd'hui, par exemple, la tendance est de rendre les gobelets en PP de plus en plus fins, ce qui les rend moins chers à l'achat. L'inconvénient, cependant, est qu'ils se cassent plus vite.

En outre, lors de l'évaluation de la qualité, veillez à prendre en compte le nombre de lavages pour lesquels les ustensiles pour boire et manger sont garantis (avec et sans dommage à l'impression).

Optez pour une impression intemporelle

Les chances que les ustensiles réutilisables pour boire et manger soient utilisés beaucoup plus longtemps sont beaucoup plus élevées lorsqu'il n'y a pas d'impression ou lorsque celle-ci reste aussi neutre que possible. N'utilisez surtout pas de dates ou de noms de fêtes. Les gobelets imprimés sont aussi beaucoup plus souvent emmenés par les visiteurs comme souvenir. Cela peut annuler en partie les gains environnementaux réalisés en optant pour des gobelets réutilisables.

Optez aussi peu que possible pour les impressions

Cela vaut principalement pour les gobelets en PP. Comme les gobelets mats ont l'air un peu moins « premium », on choisit parfois d'imprimer les gobelets en couleur sur le pourtour. Toutefois, cela peut entraîner des difficultés de recyclage en raison de la contamination causée par les encres.

Choisissez des produits empilables

Les modèles empilables présentent plusieurs avantages : ils prennent moins de place au stockage et nécessitent moins de transport. Ils sont donc à la fois plus rentables et plus durables. Si vous avez déjà des gobelets réutilisables et que vous prévoyez d'en acheter de nouveaux, assurez-vous que les nouveaux sont empilables sur les anciens. La plupart des gobelets de taille standard sont empilables. Ce sont surtout les verres spéciaux (long drink, verres à vin, bières spéciales) qui ne sont généralement pas empilables. Demandez-vous donc bien si vous voulez les utiliser.

Matériaux

Dans le groupe des ustensiles durables pour boire et manger, il existe une grande diversité de matériaux utilisés. L'étude OVAM (2017, 2020) a fait une analyse comparative de ces matériaux. Il ressort de l'étude que, d'un point de vue environnemental, les ustensiles réutilisables pour boire et manger sont préférables aux ustensiles pour boire et manger à usage unique. Plus les ustensiles pour boire et manger sont réutilisés, plus l'avantage environnemental est important. En moyenne, les gobelets réutilisables ont un impact environnemental plus faible que les gobelets à usage unique à partir de 10 réutilisations.

Dans l'étude OVAM (2017, 2020), un score environnemental a été attribué sur la base des études LCA disponibles aux matériaux les plus couramment utilisés dans les ustensiles pour boire et manger. Le score environnemental A est le plus durable. Chaque passage à un score environnemental « plus élevé » signifie un doublement de l'impact environnemental. Le score environnemental B signifie donc environ un doublement de l'impact environnemental par rapport au score environnemental A.

Dans le groupe des ustensiles réutilisables pour boire et manger, les produits en Bio-PE, PP et (C-)PLA sont les plus performants en termes d'impact environnemental, suivis par les produits en PC ou copolyester. Dans le groupe des ustensiles pour boire et manger à usage unique, les produits fabriqués à partir de rPET, de fibres de canne à sucre et de Bio-PE obtiennent les meilleurs résultats, suivis par le PLA, le carton et le bois recyclés. Veuillez noter que ce sont uniquement les produits qui obtiennent les meilleurs résultats parmi les matériaux examinés dans le cadre de l'étude de l'OVAM. Aucune déclaration n'est faite au sujet d'autres matériaux.

Étant donné que ce document ne porte que sur des ustensiles durables pour boire et manger, nous n'aborderons ci-dessous que les matériaux qui ont obtenu un score A ou B dans l'étude OVAM.

Ustensiles réutilisables pour boire et manger

PE d'origine biologique (Bio-PE ou polyéthylène biogène)

Le polyéthylène biogène est fabriqué à partir d'éthanol. Il peut être fabriqué à partir de diverses matières premières renouvelables telles que la betterave sucrière, la canne à sucre et le blé. Des polymères traditionnels tels que le HDPE, le LDPE, le LLDPE peuvent ensuite être produits à partir des monomères bio-éthyléniques. Les caractéristiques du produit sont identiques à celles du polyéthylène conventionnel. Le recyclage peut également se faire de la même manière et dans les mêmes chaînes de recyclage que le PE conventionnel. Il n'est pas biodégradable. Un avantage majeur en termes de durabilité est qu'il n'est pas fabriqué à partir de matières premières fossiles, mais de biomasse renouvelable et que les émissions de CO2 du Bio-PE ne représentent qu'un dixième de celles du PE fabriqué à partir du pétrole[15].

Ce matériau présente un score environnemental A, tant avec un taux de réutilisation élevé (>150 fois) qu'avec un taux de réutilisation plus limité (<150).

Pour l'instant, la demande pour ce type de gobelet n'est pas encore assez importante. Le coût de production est encore considérablement plus élevé que celui des gobelets en PP. Par conséquent, il n'y a pratiquement aucun acteur du marché qui commercialise actuellement ces gobelets.

PP (polypropylène)

Le PP est le matériau standard pour un gobelet réutilisable. Il est parfois également utilisé comme matériau pour les assiettes et bols réutilisables. Les gobelets en PP sont solides, pratiquement incassables et relativement bon marché. Le seul inconvénient est qu'ils ne sont pas transparents et ont donc un aspect légèrement moins « premium ». Cette non-transparence présente toutefois l'avantage que les griffes sont beaucoup moins visibles. Par rapport aux gobelets en PC transparents, sur lesquels les griffes sont immédiatement visibles, les gobelets en PP non transparents peuvent donc être utilisés pendant plus longtemps. Cela a un impact majeur sur le score environnemental. Selon une consultation du marché[16], les gobelets en PP peuvent être réutilisés en moyenne 200 fois.

Certains gobelets en PP sur le marché contiennent déjà jusqu'à 30 % de matériaux recyclés. L'impact environnemental de ces gobelets est environ 15 % inférieur à celui des gobelets fabriqués en PP entièrement neuf[17]. Cependant, la plupart des acteurs belges optent sciemment pour des gobelets en PP 100 % vierge.

15 Étude OVAM (2017, p.9).
16 Entretien téléphonique (25 mars 2020) avec Erik Costeur, Wash-it.
17 Cf. l'étude OVAM (2017), p. 10.

Les principales raisons en sont la traçabilité des matériaux et la réduction du risque de contamination[18].

Les gobelets en PP sont de loin le meilleur choix, en particulier lors d'événements de masse et lors d'événements où il y a de fortes chances que les gobelets ne soient pas toujours traités avec soin (= éviter les griffes).

Avec un taux de réutilisation élevé, le PP enregistre un score environnemental A, et avec un taux de réutilisation plus limité, un score environnemental B.

PC (polycarbonate)

Les gobelets en polycarbonate peuvent être une alternative aux gobelets en PP lorsqu'ils sont traités avec suffisamment de soin, par exemple lors d'événements de moindre envergure. Contrairement au PP, les gobelets en PC sont complètement transparents. Ils ressemblent donc plus à de vrais verres et sont donc plus beaux que les gobelets en PP. Le PC est beaucoup utilisé pour les gobelets de formes spéciales, comme pour le vin et les bières spéciales. Les gobelets en PC sont beaucoup plus chers que les gobelets en PP.

Ils sont pratiquement incassables, mais présentent une faible résistance aux griffes, ce qui leur confère une durée de vie plus courte que les gobelets en PP. Selon une consultation du marché[19], les gobelets en PC peuvent être réutilisés en moyenne 50 fois. Ensuite, ils sont trop griffés pour être utilisés. Les gobelets en PC sont en moyenne plus lourds que les gobelets en PP. Ils contiennent donc plus de matières premières.

Ces deux facteurs (durée de vie plus limitée et plus de matières premières) font que les gobelets en PC ont un impact environnemental plus important que ceux en PP. Avec un taux de réutilisation élevé, les gobelets en PC ont un score environnemental B, et avec un taux de réutilisation plus limité (ce qui est plus réaliste en raison de la faible résistance aux griffes) un score environnemental C.

Les gobelets en PC contiennent également du bisphénol A (BPA), une substance nocive pour la santé humaine. En tant qu'acheteur, exigez toujours que le BPA soit bien inférieur à la norme européenne.

Copolyester (par exemple Tritan ©)

Le gobelet en copolyester le plus connu est celui en Tritan©. Ce matériau est utilisé pour de nombreuses applications et constitue une alternative au polycarbonate. Par rapport au PC, il ne contient pas de BPA et est plus solide, plus résistant aux griffes et encore plus transparent. Il se rapproche de la transparence du verre. Il est considéré comme la « Rolls-Royce » du gobelet réutilisable. L'inconvénient est que ces gobelets coûtent cher, en moyenne 2 à 3 euros pièce. Ils sont donc pour ainsi dire uniquement utilisés pour des formes spéciales, comme pour le vin et les bières spéciales.

Le copolyester a le même impact environnemental que le PC. Avec un taux de réutilisation élevé, les gobelets en copolyester enregistrent un score environnemental B et avec un taux de réutilisation plus limité, un score environnemental C.

PS (polystyrène)

Le polystyrène est un matériau largement utilisé pour les ustensiles réutilisables pour manger, comme les assiettes, les bols et les couverts. Cependant, le marché des ustensiles réutilisables pour manger n'est pas encore très développé.

Avec un taux de réutilisation élevé, le PS enregistre un score environnemental A, et avec un taux de réutilisation plus limité, un score environnemental B.

18 Informations obtenues dans le cadre de la consultation de marché Ecocup et Goodless (mars 2020).

19 Entretien téléphonique (25 mars 2020) avec Erik Costeur, Wash-it.

SAN (résine de styrène-acrylonitrile)

Le SAN est un matériau qui contient environ 70 % de styrène et 30 % d'acrylonitrile. Il est souvent utilisé comme alternative au polystyrène car il est plus solide, plus rigide et chimiquement plus résistant que le polystyrène. Il résiste à l'eau bouillante et peut aller au lave-vaisselle et au micro-ondes. Il résiste également bien aux griffes et est incassable.
Pour les gobelets, il est parfois utilisé pour des formes spéciales (verres à vin, bières spéciales), comme alternative au PC. Pour les ustensiles pour manger, il est notamment utilisé pour les assiettes et les bols.

C-PLA réutilisable (Crystallized Poly Lactic Acid)

Le PLA est souvent utilisé pour les ustensiles à usage unique pour boire et manger. Lorsque du talc est ajouté au cours du processus de production, du CPLA (Crystallized Poly Lactic Acid) se forme. Il résiste à des températures jusqu'à 85°C. Le CPLA est parfois utilisé pour les assiettes et bols réutilisables. Pour les gobelets, ce matériau est moins utilisé car il n'est pas transparent. Le C-PLA résiste au lave-vaisselle et au micro-ondes jusqu'à 85 °C. Lorsque des températures plus élevées sont utilisées, le CPLA est moins approprié.

Le C-PLA obtient un score environnemental A aussi bien pour des taux de réutilisation élevés que faibles.

Matériaux composites

Nous mentionnons ici brièvement les matériaux composites, par exemple à base de bambou ou d'autres essences. On les présente parfois comme « durables » parce qu'on utilise des fibres naturelles, mais en réalité, ils s'inscrivent moins bien dans une économie circulaire. Les fibres naturelles sont liées à des résines plastiques pour fabriquer des produits. Ces résines peuvent provoquer des émissions nocives[20]. Et comme il s'agit de matériaux composites, ils ne peuvent pas être recyclés.

Conclusion
En résumé, le tableau ci-dessous présente les différents types de matériaux réutilisables actuellement disponibles sur le marché, ainsi qu'un score sur un certain nombre de propriétés des produits.

Sommaire: propriétés des différents types de matériaux réutilisables

	Prix	Résistance aux griffes	Résistance au bris	Transparence du verre	Résistance au lave-vaisselle	Sans BPA
PP (polypropylène)	★★★	★★★	★★★	★	★★★	★★★
PC (polycarbonate)	★★	★	★★	★★★	★★	★
SAN (résine de styrène-acrylonitrile)	★★	★	★★	★★	★★	★★★
Copolyester	★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★
C-PLA réutilisable (Crystallized Poly Lactic Acid)	★	★★	★★	★	★★	★★★

20 https://www.leefmagazine.be/lees/gezond-leven/zijn-bamboe-koffiebekers-schadelijk

Pour les ustensiles réutilisables pour boire et manger, la durée de vie des matériaux est un facteur important qui détermine la durabilité. Plus la durée de vie est longue, plus l'impact environnemental est faible. Les facteurs les plus importants qui déterminent la durée de vie sont la résistance au bris, la résistance aux griffes et la résistance au lave-vaisselle.

Les gobelets et les ustensiles pour manger en PP sont pratiquement incassables, résistent très bien au lave-vaisselle et, en raison de leur non-transparence, sont beaucoup moins sensibles aux griffes (les griffes sont moins visibles). C'est pourquoi, parmi tous les gobelets, ce sont ceux qui présentent la plus longue durée de vie. Les gobelets et les ustensiles pour manger en PC et en SAN ont une durée de vie légèrement plus courte, car ils sont moins résistants aux griffes et peuvent se casser un peu plus vite. Les gobelets en copolyester (comme Tritan®) sont ceux qui enregistrent les meilleurs résultats en termes de longévité dans le groupe des gobelets « transparents ».

Il est important de noter que le nombre de fois que les gobelets réutilisables peuvent être réutilisés est supérieur au nombre minimum de fois qu'ils doivent être utilisés pour avoir un impact environnemental plus faible que les gobelets jetables (voir la rubrique « Utilisation » concernant les points critiques de différents matériaux).

Ustensiles durables à usage unique pour boire et manger

rPET (PET recyclé)

Par rapport aux gobelets en PET vierge, les valeurs d'impact environnemental des gobelets en rPET (composé à 100 % de PET post-consommation recyclé) sont environ deux fois moins élevées.

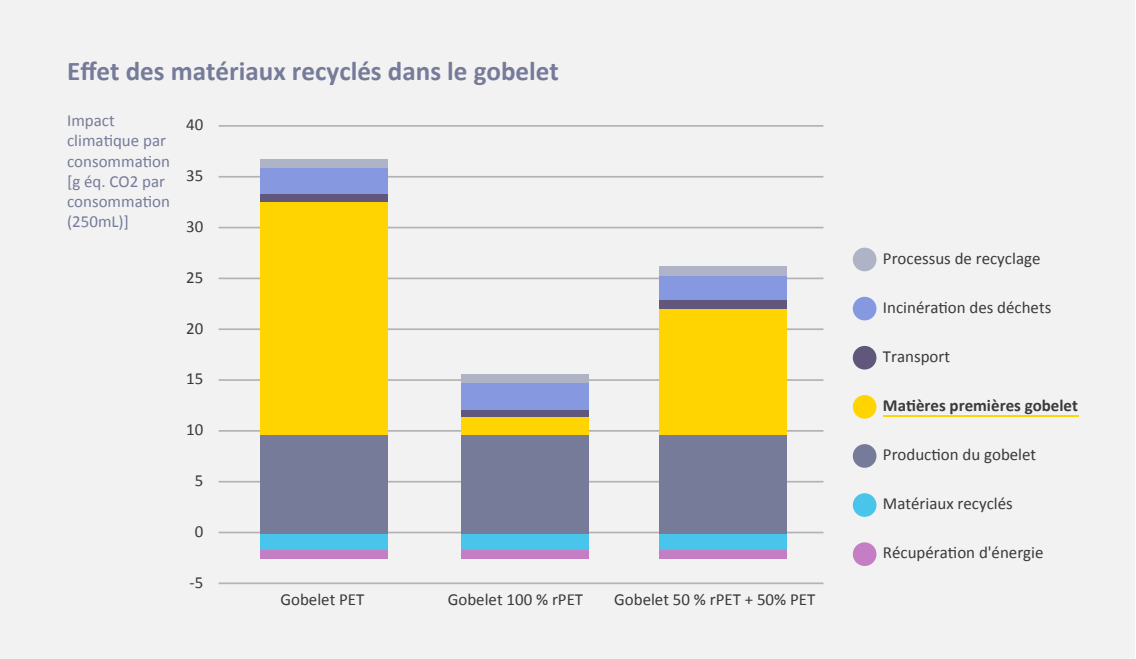


Figure 4 – Impact de la part recyclée du gobelet à usage unique recyclable de 6,5 grammes

L'étude de l'OVAM (2020) démontre qu'une proportion plus élevée de matériaux recyclés dans un gobelet à usage unique a une incidence significative sur l'impact environnemental, principalement en raison de l'incidence élevée des matières premières sur le score environnemental global des gobelets recyclables.

Après utilisation, ces gobelets jetables peuvent en principe être récupérés pour être recyclés. Il ressort de l'étude de l'OVAM que si les gobelets en rPET sont collectés de manière sélective pour le recyclage, ils obtiennent un score environnemental à peu près aussi élevé que les gobelets réutilisables en polycarbonate (PC) ou en copolyester (comme le Tritan©), c'est-à-dire un score environnemental B.

Dans la pratique, la logistique de collecte sélective n'est possible que pour les très grands événements. La pratique courante est que les gobelets jetables ne sont pas collectés séparément, mais se retrouvent avec les déchets résiduels et sont incinérés. Dans ce cas, ils ont un score environnemental C (= 2x l'impact environnemental du score environnemental B).

Actuellement (avril 2020), les gobelets en rPET sont toujours environ 30 à 35 % plus chers que les gobelets jetables en plastique vierge, de sorte qu'ils ne sont pratiquement pas utilisés lors des événements.

PLA (acide polylactique) et CPLA (acide polylactique cristallisé)

Le PLA est généralement fabriqué à partir des sucres et des amidons du maïs et de la betterave. De l'acide lactique en est extrait, après quoi il est transformé en granulés de plastique. De nombreux produits sont fabriqués à partir de ces granulés, notamment des gobelets, des couverts, des bols, etc. Le matériau ne convient qu'aux boissons et aux aliments froids, car une déformation se produit lorsqu'il est chauffé à plus de 45 °C. Il est important que les produits en PLA soient conservés dans un endroit frais. Lorsque du talc est ajouté au cours du processus de production, du CPLA (Crystallized Poly Lactic Acid) se forme. Il résiste à des températures jusqu'à 85°C.

Selon des études LCA, les émissions de CO2 de la production de PLA sont plusieurs fois inférieures à celles des plastiques fossiles. Le PLA est certifié compostable selon la norme EN-13432 et se compostera dans une installation industrielle dans un délai de 90 jours. Il se dégrade en biomasse, en CO2 et en eau. Dans la pratique, cependant, le PLA n'a aucune valeur nutritionnelle en tant que compost, c'est pourquoi il ressort des recherches que le compostage obtient des résultats moins favorables que le recyclage ou l'incinération (étude OVAM 2017, p. 11).

Lorsque l'on opte pour la collecte sélective et le recyclage du PLA, il est très important que la fraction de déchets ne soit pas mélangée à d'autres flux collectés sélectivement et destinés au recyclage. Ils sont visuellement impossibles à distinguer des plastiques à base de pétrole tels que le PE ou le PET et se retrouvent donc souvent à tort dans le PMC.

Un autre aspect à prendre en compte est que la capacité de traitement des produits PLA en Belgique est très limitée. Il n'y a actuellement (avril 2020) que deux transformateurs. Selon le lieu de l'événement, une pression supplémentaire sur la mobilité peut donc se produire. Par conséquent, le matériau n'est souvent pas adapté aux petits événements. Vérifiez toujours avec les transformateurs avant de choisir ce matériau. Actuellement, on mise surtout pour le recyclage de PLA sur le traitement des déchets industriels, et beaucoup moins sur les déchets post-consommation. À l'avenir, cependant, il existe un potentiel dans le recyclage chimique du PLA post-consommation. Dans le cadre du recyclage chimique, les déchets sont ramenés aux éléments chimiques d'origine. Ce procédé est idéal pour les déchets de post-consommation contaminés, comme les ustensiles pour boire et manger jetables provenant des festivals.

Lorsque des ustensiles pour boire ou manger en PLA sont collectés sélectivement pour être recyclés, ils obtiennent un score environnemental B. La pratique courante est que les gobelets jetables en PLA ne sont pas collectés séparément, mais finissent avec les déchets résiduels et sont incinérés. Dans ce cas, ils obtiennent le score environnemental C.

Gobelets en carton avec revêtement en PE ou PLA

Le carton est souvent utilisé pour les gobelets de café et de thé dans les distributeurs[21]. Les gobelets avec revêtement PE ou PLA peuvent être recyclés. Ils ne peuvent toutefois pas être collectés avec la fraction papier et carton. Comme le revêtement en PE ou PLA complique le recyclage du carton, ces gobelets doivent toujours être collectés séparément et envoyés à un transformateur distinct. Il n'existe actuellement encore aucune installation de transformation en Belgique. Les gobelets bien collectés sont à ce jour exportés à l'étranger pour être recyclés.

Dans la pratique, un flux de gobelets en carton collectés de manière sélective est souvent trop sale pour être correctement recyclé (parce qu'il contient des canettes, des trognons ou d'autres déchets). Il a récemment été révélé que 85 millions de gobelets à café des autorités néerlandaises n'ont pas été recyclés pour cette raison (comme prévu), mais incinérés[22].

Si vous préférez les gobelets à café jetables en vue de leur recyclage, il est très important de sensibiliser l'utilisateur au fait que fraction de déchets doit être propre et ne doit contenir aucun autre déchet. Cela nécessite une sensibilisation continue.

Lorsque des gobelets en carton sont collectés de manière sélective pour être recyclés, ils ont un score environnemental B. Lorsqu'ils sont incinérés, ils ont un score environnemental C.

Fibre de canne à sucre (Bagasse)

La bagasse est la fibre végétale qui subsiste après que les producteurs de sucre ont transformé les tiges de canne à sucre. Elle était auparavant brûlée, mais elle est aujourd'hui utilisée comme matière première pour les récipients alimentaires (pour remplacer le papier traditionnel). Elle résiste aussi bien au chauffage dans le four à micro-ondes qu'au refroidissement dans les réfrigérateurs. Elle est aujourd'hui souvent utilisée comme matériau pour les assiettes et bols jetables. Ils sont plus solides que les assiettes en carton.

L'impact environnemental des assiettes en fibre de canne à sucre est plus faible que celui des assiettes en carton classiques. Cependant, le prix est actuellement deux fois plus élevé que celui des variantes en plastique vierge ou en carton jetables.

La bagasse est en théorie, comme le PLA, entièrement compostable dans une installation de compostage industrielle. Mais en Belgique, il n'y a que quelques intercommunales de gestion des déchets qui peuvent traiter la bagasse. Si vous souhaitez en faire usage, il est préférable de vérifier d'abord si un traitement local est possible. Si ce n'est pas possible, elle se retrouve avec les déchets résiduels à incinérer, et l'investissement supplémentaire n'en vaut pas la peine.

Conclusion

Dans les situations où il est très difficile d'un point de vue pratique d'utiliser des ustensiles réutilisables pour boire ou manger, les ustensiles pour boire et manger à usage unique peuvent être une solution.

Afin de minimiser l'impact sur l'environnement, la collecte sélective et le recyclage (par exemple du rPET, du PLA, du carton) plutôt que l'incinération est la meilleure option dans le cas des ustensiles jetables. Le compostage (de PLA) est souvent une solution moins favorable que le recyclage. Dans tous les cas, il convient de convenir au préalable de bons accords avec un transformateur afin que les ustensiles pour boire ou manger jetés puissent être effectivement recyclés et non incinérés.

21 Exemple de fournisseur : https://www.cup2paper.com/be/.

22 https://www.nu.nl/binnenland/6029624/85-miljoen-koffiebekers-van-het-rijk-niet-gerecycled-maar-verbrand.html

Production

Pendant la phase de production, les matières premières sont traitées et transformées en un produit final. En tant qu'acheteur, vous pouvez demander lors de cette phase la transparence sur l'impact social et écologique de la production, y compris les déchets de production et la consommation d'énergie générés lors des processus de production. Les critères ci-dessous s'appliquent aux ustensiles pour boire et manger réutilisables et jetables :

- Assurez la transparence du processus de production. Demandez qui assure la gestion opérationnelle (quelle organisation ?) et où se trouvent les sites de production (quelle localisation ?).
- Choisissez de préférence des producteurs européens. Vous pouvez alors être sûr que les exigences et les normes minimales en termes de sécurité alimentaire sont respectées. Les ustensiles pour boire et manger produits en Asie sont généralement moins chers, mais souvent de moindre qualité et ne répondent pas toujours aux normes de sécurité alimentaire en vigueur.
- Renvoyez à ou exigez les systèmes de gestion environnementale qui intègrent la durabilité dans les politiques et les plans d'action (par exemple SMEA ou ISO 14001). Il est important que cette exigence soit imposée aux organisations concernées dans la chaîne. Par exemple, un distributeur peut avoir un système de gestion environnementale, mais cela ne signifie pas que le producteur possède également ce certificat.

Distribution

La phase de distribution concerne tous les emballages et le transport dans la chaîne, y compris la livraison finale au client. L'empreinte écologique d'un produit dépend en partie du mode de transport et de son emballage. Les critères présentés s'appliquent aux ustensiles pour boire et manger réutilisables et jetables :

Emballage

Il n'est pas possible d'éviter complètement les emballages pour les ustensiles pour boire et manger. Un emballage exempt d'humidité et de poussière est effectivement essentiel pour la sécurité alimentaire. Toutefois, les éléments suivants peuvent être pris en compte :

- Réutilisation maximale des emballages : les ustensiles réutilisables pour boire et manger peuvent être stockés dans des récipients réutilisables tels que des boîtes en plastique solides et entièrement refermables. Si vous optez pour cette solution, assurez-vous que les boîtes sont empilables et que les couvercles sont de préférence accrochés aux boîtes (sinon, on les perd facilement).
- Utilisez des emballages recyclables de haute qualité et faites-les collecter de manière sélective pour les recycler.
- Choisissez des emballages contenant un pourcentage élevé de matériaux recyclés.
- Choisissez des emballages composés de monomatériaux (par exemple, du carton sans film plastique collé).
- Si possible, optez pour des emballages plus grands, car ils nécessitent moins de matériel d'emballage par quantité de produit.

Il est également important d'encourager la chaîne d'approvisionnement à traiter les déchets d'emballage de manière responsable. Cela peut se faire en rendant le fournisseur responsable de la reprise et du recyclage de ses déchets d'emballage. En outre, il convient également de demander la transparence dans les cycles suivants. Cela permet d'encourager les fournisseurs à traiter ou de choisir des fournisseurs qui traitent les déchets en conservant un maximum la valeur des matériaux.

Transport

L'étude de l'OVAM (2020) démontre que le transport ne contribue que très peu à l'impact environnemental global des gobelets, qu'ils soient réutilisables ou à usage unique. Une note importante concernant le graphique des gobelets réutilisables est que l'on est parti d'une supposition de 20 consommations par gobelet (avec recyclage ultérieur) seulement. Si l'on se base sur un nombre de consommations beaucoup plus élevé (par exemple 100), le transport gagne en importance.

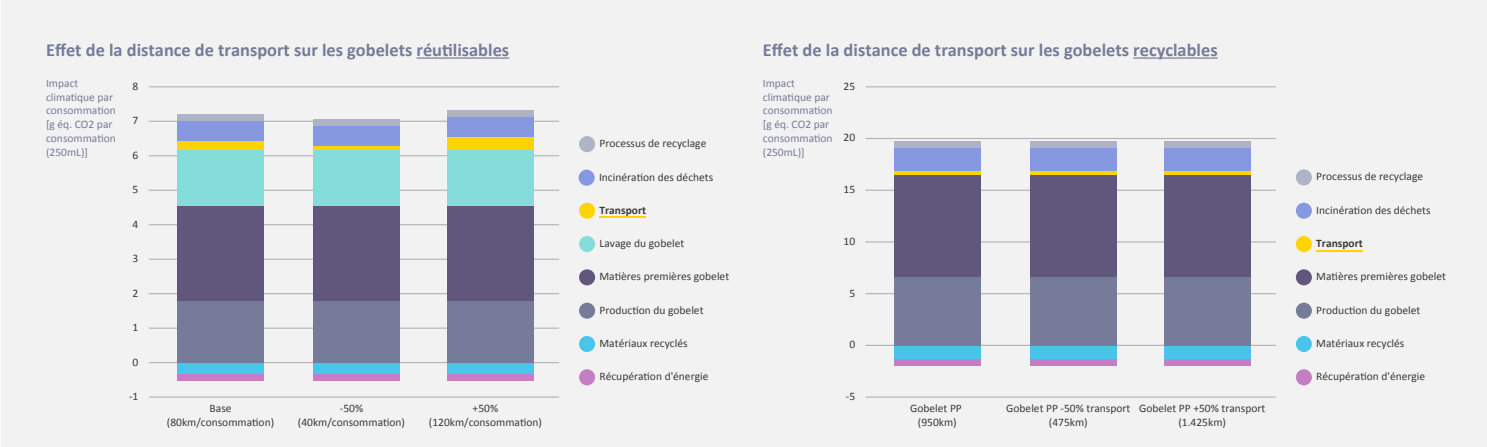


Figure 5 et 6 – Effet de la distance de transport sur les gobelets respectivement réutilisables et recyclables

Dans le cas des ustensiles réutilisables pour boire et manger, la distance entre le lieu de lavage et de stockage et le lieu d'utilisation est particulièrement importante. Plus le nombre de cycles d'utilisation est élevé, plus la part relative du transport (et du lavage) dans l'impact environnemental total est importante. Si vous choisissez de ne pas laver vous-même les ustensiles pour boire et manger, mais de faire appel à un service externe, choisissez une solution de lavage et de stockage locale. En Flandre, à Bruxelles et en Wallonie, il existe des prestataires de services locaux qui proposent des services de location, de nettoyage et de stockage.

En tant qu'acheteur, vous pouvez tenir compte de différents aspects :

- Demandez des caisses, paniers, boîtes ou casiers de dimensions conformes à l'Euronorme[23] (par exemple 600 x 400 mm). Ce sont les modèles qui s'empilent le mieux sur des europalettes et des palettes industrielles. Cela permet un empilage plus efficace dans les camions, ce qui peut réduire le volume de transport nécessaire.
- Demandez d'utiliser des véhicules qui répondent à la norme Euro 6 et/ou des fournisseurs (logistiques) qui sont certifiés LEAN & GREEN.
- Demandez au fournisseur un transport sans utilisation de combustibles fossiles. Les véhicules électriques ou l'utilisation de vélos en sont des exemples.
- Optez pour l'efficacité des mouvements de transport. Optez pour une organisation prenant en compte la distance, la collecte intelligente, la bonne coopération avec les partenaires logistiques, etc. Le flux logistique peut également être optimisé en regroupant, par exemple, plusieurs livraisons en une seule.

23 L'Euronorme est un format « collomodulaire » standardisé développé sur la base de la palette industrielle 1200 x 1000 mm, de l'Europalette 1200 x 800 mm et du conteneur roulant 800 x 600 mm.

Utilisation

Types de contrats

On peut distinguer trois types de contrats dans les variantes réutilisables :
- Acheter puis laver et stocker soi-même ;
- Acheter et conclure un contrat séparé pour le lavage et le stockage ;
- Louer avec service tout compris.

Dans une formule tout compris (all-in), un prestataire de services s'occupe de la livraison et de la reprise des ustensiles pour boire et manger, du nettoyage professionnel, du séchage et du stockage. Cette formule soulage l'organisateur et assure souvent un fonctionnement plus fluide lors d'événements de moyenne et grande envergure.

Acheter soi-même des ustensiles réutilisables pour boire et manger n'est intéressant financièrement et écologiquement que si le matériel peut être suffisamment réutilisé. Les autorités locales ou les intercommunales qui achètent elles-mêmes des gobelets réutilisables peuvent augmenter considérablement leur taux de réutilisation en les prêtant. Une enquête menée par Interafval (l'organisation flamande qui chapeaute les intercommunales de gestion des déchets) auprès de ses membres démontre que 11 des 21 intercommunales ont acheté des gobelets réutilisables et offrent un service de prêt.

Les communes et les intercommunales qui n'achètent pas elles-mêmes les gobelets les louent soit à un prestataire de services spécialisé (qui, dans la plupart des cas, est également responsable du nettoyage), soit aux brasseurs qui s'occupent des boissons lors des événements.



CAS

Ville d'Anvers : Accord-cadre pour la fabrication et la fourniture de gobelets réutilisables avec design de la ville à la demande + accord-cadre pour le stockage, le nettoyage et la distribution (y compris le transport et la coordination) des gobelets. L'objectif des deux marchés publics est de rendre les événements anversois plus durables. Lors de l'élaboration des deux cahiers des charges, la plus grande attention a donc été accordée à la durabilité, tant dans les spécifications techniques que dans les critères d'attribution.

« La ville d'Anvers s'engage à rendre les événements sur son territoire plus durables en encourageant autant que possible l'utilisation de gobelets réutilisables. »
Thalia Sleeckx- Coordinatrice de l'innovation, ville d'Anvers

Plus les cycles d'utilisation sont nombreux, plus l'impact environnemental est faible

En général, on peut dire que les ustensiles réutilisables pour boire et manger enregistrent presque toujours un meilleur score que les matériaux jetables en termes d'impact environnemental. Une condition importante, cependant, est que les ustensiles réutilisables pour boire et manger soient suffisamment réutilisés. Plus les ustensiles réutilisables pour boire et manger sont réutilisés, plus l'avantage environnemental de la réutilisation est important.

Le tableau ci-dessous indique les points critiques de différents types de matériaux des gobelets réutilisables et jetables. Ils varient entre 3 et 20. Comme on peut le voir dans le tableau, le point critique pour les gobelets en PC ou copolyester est plus élevé que pour les gobelets en PLA ou en PP.

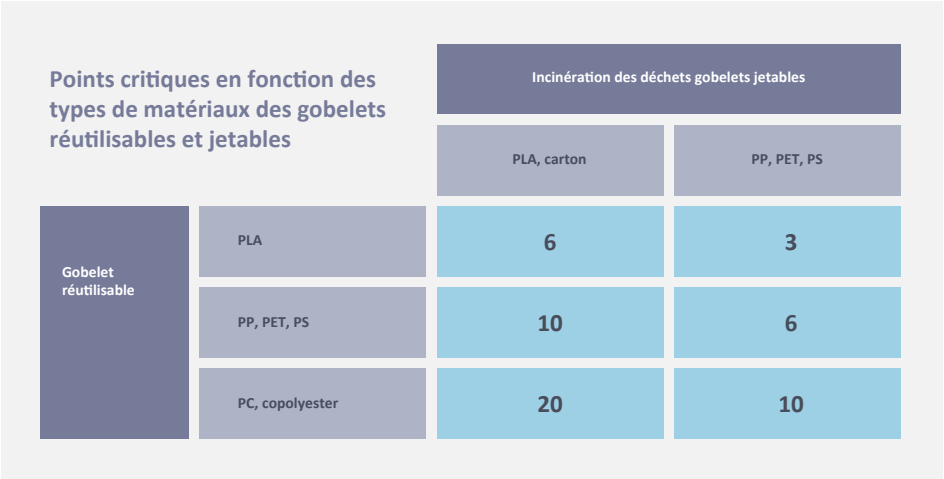


Figure 7 – Points critiques en fonction des types de matériaux des gobelets réutilisables et jetables (étude OVAM, 2017, p.13)

Nettoyage

Dans le cas des ustensiles réutilisables pour boire et manger, l'organisation durable du processus de lavage est essentielle. Plus le nombre de cycles d'utilisation est élevé, plus la part relative du lavage dans l'impact environnemental total est importante. Par exemple, pour 50 consommations d'un gobelet en PP, plus de 40 % de l'impact environnemental total est déjà lié au lavage du gobelet.

Le lavage industriel par un prestataire de services professionnel est préférable au lavage en machine ou à la main pour des raisons d'hygiène. Il existe en Belgique un large éventail de services de lavage industriel.

En tant qu'acheteur d'un service de lavage d'ustensiles réutilisables pour boire et manger, vous pouvez prêter attention aux points suivants :
- Choisissez des solutions qui utilisent le moins d'eau possible.
- Lavez à la température la plus basse possible sans toutefois compromettre la sécurité alimentaire.
- Exigez des lave-vaisselle à faible consommation d'énergie.
- Exigez des détergents écologiques.

Si vous choisissez de vous charger vous-même du lavage, veillez à ce que des mesures d'hygiène strictes soient prises. L'annexe 1 contient une liste des règles d'hygiène, établie par l'OVAM en collaboration avec l'AFSCA.

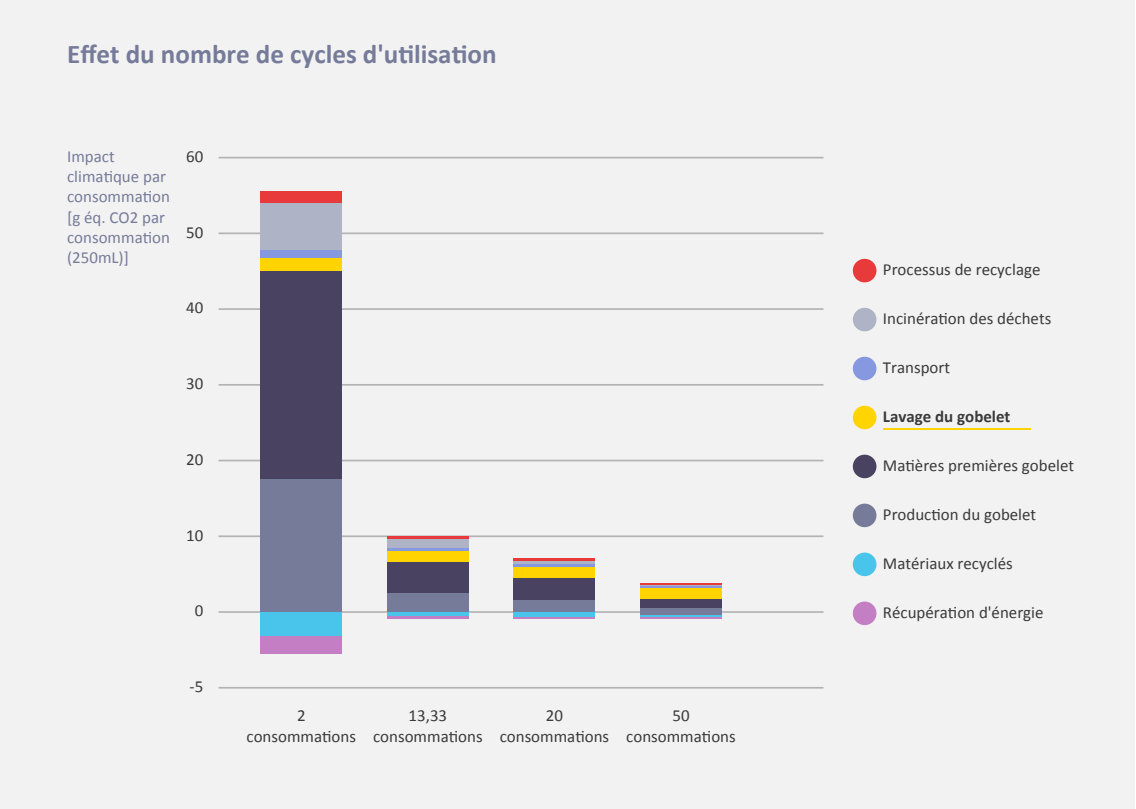


Figure 8 – Effet du nombre de cycles d'utilisation d'un gobelet réutilisable de PP (29 grammes), y compris le recyclage après la durée de vie

Réduire le taux de perte

En cas d'utilisation d'ustensiles réutilisables pour boire et manger lors d'événements, vous devez toujours garder à l'esprit qu'un certain pourcentage de gobelets, assiettes, etc. réutilisables se retrouveront dans les déchets résiduels ou seront emportés par le visiteur. En limitant le taux de perte, l'impact environnemental peut être considérablement réduit. Lors des événements, il est préférable de demander une caution suffisamment élevée pour éviter que les gobelets ne soient ramenés à domicile. Choisissez également des gobelets neutres, les gobelets personnalisés ont plus de chances d'être emmenés comme objets de collection.

Fin de l'utilisation

Les modes de fin d'utilisation des ustensiles pour boire et manger sont les suivants :
- La collecte sélective en vue du recyclage ;
- La collecte sélective en vue du compostage (uniquement pour les matériaux compostables) ;
- La collecte en tant que déchets résiduels pour l'incinération avec récupération d'énergie.

En tant qu'acheteur d'ustensiles réutilisables pour boire et manger, vous avez la possibilité de conclure dès l'achat de nouveaux produits des accords avec votre fournisseur concernant la phase de fin d'utilisation. Vous pouvez par exemple exiger que votre fournisseur soit responsable de la collecte et du recyclage corrects.

Nous vous expliquons ci-dessous quels matériaux vous pouvez inclure dans quel circuit de fin d'utilisation.

La collecte sélective en vue du recyclage

Le recyclage d'ustensiles pour boire et manger à la fin de leur durée de vie présente des avantages pour l'environnement. Cela s'applique aussi bien aux modèles réutilisables qu'à usage unique. Le gain environnemental est principalement dû au fait que l'on évite l'incinération des déchets (étude OVAM, 2020). La figure ci-dessous illustre l'effet sur les émissions de CO2 du recyclage des gobelets réutilisables en PP et en PC.

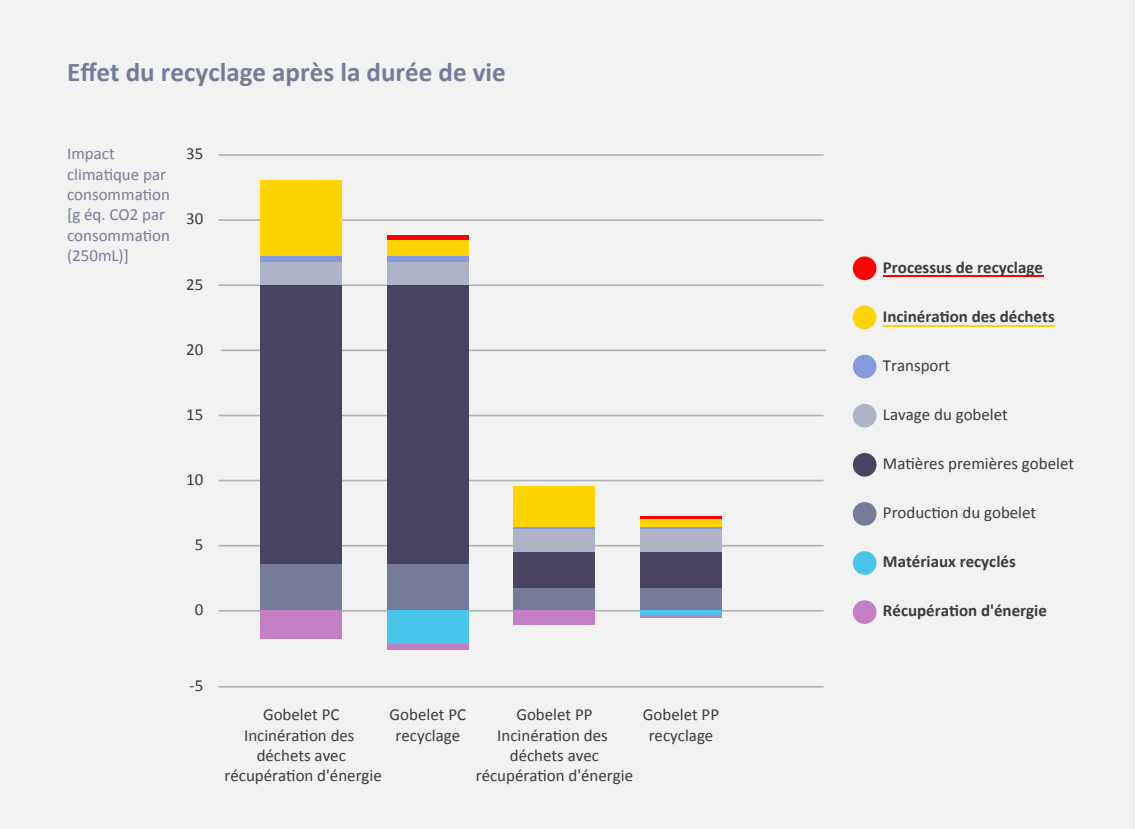


Figure 9 – Effet du recyclage des gobelets réutilisables après la durée de vie (PP: 29 grammes, PC: 50 grammes) après 20 consommations

En Belgique ou dans les pays voisins, la plupart des plastiques utilisés pour les ustensiles pour boire et manger (PP, PC, Copolyester, PS) peuvent être recyclés en nouvelles matières premières. En règle générale, ils ne sont pas utilisés pour la production de nouveaux ustensiles pour boire et manger, mais plutôt pour d'autres applications, telles que les pare-chocs de voiture, les pots de fleurs et les vêtements en fleece.

En principe, le PLA est également recyclable, mais comme mentionné ci-dessus, la capacité de traitement en Belgique est très limitée.

Les sacs PMC+ permettent éventuellement de collecter de petites quantités d'ustensiles pour boire et manger jetés composés de PP, PC, PS, copolyester et (r)PET. Veuillez noter que ce système est déjà utilisé dans plusieurs intercommunales, mais pas encore dans toutes. Dans le courant de 2021, le PMC+ sera en vigueur dans toute la Belgique. Dans les centres de tri PMC+, les différentes fractions de plastique sont triées et envoyées vers des installations de recyclage distinctes (ou, en l'absence d'installations de recyclage, vers l'incinérateur).

Pour la collecte et le recyclage de grandes quantités d'ustensiles pour boire et manger jetés, des accords doivent être conclus avec des collecteurs de déchets enregistrés et des transformateurs agréés.

Un recyclage performant n'est possible que lorsque les matériaux à recycler ont été collectés de manière sélective et ne sont pas contaminés par des résidus alimentaires, du papier, etc. Dans la pratique, un problème se pose souvent concernant les ustensiles pour boire et manger à usage unique, tant lors des événements que dans le cadre du fonctionnement interne des autorités publiques. La collecte sélective de gobelets en (r)PET ou en PLA, par exemple, n'est souvent économiquement réalisable que pour les très grands événements.

Lorsque des ustensiles jetables pour boire ou manger sont collectés sélectivement, il est très important que les fractions compostables (comme le PLA) ne soient pas mélangées à d'autres flux collectés sélectivement et destinés au recyclage (comme le PMC). En pratique, il a souvent été constaté que les produits PLA polluent les flux de recyclage réguliers.

La collecte sélective en vue du compostage

Les ustensiles compostables pour boire et manger, tels que les gobelets en PLA ou les assiettes et bols en fibre de canne à sucre ou en feuilles de palmier, peuvent en principe être compostés dans une installation de compostage industrielle. Ces produits sont souvent certifiés selon la norme EN-13432 (voir chapitre 6). Dans de telles installations de compostage, elles se dégradent en biomasse, en CO2 et en eau en 90 jours.

Des accords doivent toujours être conclus au préalable avec des entreprises de compostage agréées pour leur collecte et leur compostage, car les ustensiles pour boire et manger compostables ne peuvent pas être triés avec les ordures ménagères.

Dans la pratique, les ustensiles pour boire et manger compostables n'ont que peu de valeur nutritive, et ne contribuent donc pas ou peu à la qualité du compost. En général, la fraction est également trop polluée (par exemple par des serviettes ou des couverts composés d'autres matériaux), de sorte que le compostage n'est pas possible. Des recherches démontrent que le compostage obtient même de moins bons résultats que l'incinération (étude OVAM 2017, p. 11).

La collecte en tant que déchets résiduels pour l'incinération

La pratique courante actuelle (avril 2020) est que les ustensiles pour boire et manger à usage unique ne sont presque jamais collectés séparément pour le recyclage ou le compostage. Ils sont généralement collectés en tant que déchets résiduels et sont acheminés vers des usines d'incinération.

6 LABELS DISPONIBLES SUR LE MARCHÉ



Les labels peuvent être utilisés comme vérification ou preuve que certains critères sociaux, écologiques et de qualité sont respectés. Ainsi, en tant qu'acheteur, vous obtenez la garantie d'une tierce partie indépendante que les produits achetés répondent à des exigences plus élevées que les exigences légales minimales dans l'Union européenne.

Vous trouverez ci-dessous un aperçu des labels de produits, des systèmes de gestion et des rapports de risques/systèmes d'audit les plus courants ou les plus connus sur le marché belge (et européen). La colonne de droite indique à chaque fois dans quelle mesure ce label est connu des producteurs d'ustensiles pour boire et manger.

Legende

(Bleu) Largement répandu sur le marché
Influence sur le prix: =

(Orange) Présence limitée sur le marché
Influence sur le prix: ↗

(Rouge) Présence insuffisante ou nulle sur le marché
Influence sur le prix: ↑

LABELS PRODUITS

En ce qui concerne les ustensiles durables pour manger et boire, seuls quelques labels sont disponibles. Les plus couramment utilisés concernent le contenu d'origine biologique.

OK Biobased (Bleu) Largement répandu sur le marché

OK Biobased est un label pour les produits composés en partie de matières premières renouvelables, créé en 2009. Il existe quatre variantes du label Biobased. Il y a de 1 à 4 étoiles, qui indiquent le pourcentage de matières premières biologiques. Si le produit est composé de 20 à 40 % de matières premières renouvelables, une étoile est attribuée. Pour une composition allant de 40 à 60 %, deux étoiles sont accordées. Pour une composition allant de 60 à 80 %, trois étoiles sont accordées. Pour une composition d'au moins 80 %, quatre étoiles sont accordées.

Le label est géré et contrôlé par TÜV Austria Belgium.

Le cahier des charges avec tous les critères utilisés par le label peut être consulté sur https://www.tuv-at.be/.

OK Compost INDUSTRIAL (Bleu) Largement répandu sur le marché

OK Compost INDUSTRIAL est un label pour les produits et matières premières compostables. Le label indique les produits qui ne contiennent pas de substances nocives et qui peuvent être réduits dans une installation de compostage industrielle en compost ne contenant pas de résidus de métaux lourds.

Le seul point de référence pour le programme de certification est la norme harmonisée EN 13432:2000. Chaque produit portant le logo OK compost INDUSTRIAL répond donc aux exigences de la directive européenne sur les emballages (94/62 / CEE).

Le label est géré et contrôlé par TÜV Austria Belgium.

Le cahier des charges avec tous les critères utilisés par le label peut être consulté sur https://www.tuv-at.be/.

La grande majorité des gobelets, assiettes et bols compostables (comme ceux en PLA ou en bagasse) disponibles sur le marché sont certifiés selon la norme EN 13432 et sont donc compostables dans une installation de compostage industrielle. En général, ces produits portent également le logo OK compost (industrial), mais pas toujours. Le plus important est qu'ils répondent à la norme. Cependant, malgré la présence du logo, ces produits ne peuvent pas se retrouver avec les ordures ménagères. Des accords doivent être conclus avec des entreprises de compostage agréées pour leur collecte et leur compostage.

Recycled content (Rouge) Présence insuffisante ou nulle sur le marché

Certains gobelets, bols et assiettes en plastique peuvent arborer un label garantissant « recycled content ». Ces labels sont généralement délivrés par des organismes de certification qui mettent en place leur propre programme d'audit et testent le produit sur la base de ce programme (par exemple QA-CER ou DIN CERTCO). Généralement, ils sont largement basés sur les normes EN ISO 14021 et EN 15343 concernant le contenu recyclé.

Il n'existe actuellement aucun label européen généralement accepté pour le contenu recyclé.

Pour plus d'informations :
https://www.qa-cer.be/
https://www.dincertco.de/

SYSTÈMES DE GESTION ENVIRONNEMENTALE

Un système de gestion environnementale vise à contrôler et à améliorer les performances en termes d'impact environnemental de l'organisation. Si vous demandez à l'exécutant de présenter un système de gestion environnementale, vous avez la certitude que la législation environnementale est respectée et que l'organisation s'efforce d'améliorer continuellement ses performances environnementales.

Les systèmes de gestion environnementale les plus connus sur le marché européen sont le SMEA et l'ISO 14001. Peu d'informations sont disponibles (avril 2020) sur la diffusion de ces systèmes parmi les producteurs d'ustensiles durables pour boire et manger.

EMAS (Rouge) Présence insuffisante ou nulle sur le marché

Le Système européen d'audit et de management environnemental (SMEA) est un système de gestion et d'audit environnemental de l'UE destiné aux entreprises et à d'autres organisations. Le SMEA propose un système permettant d'évaluer et d'améliorer les performances environnementales d'une organisation.

Pour plus d'informations :
http://ec.europa.eu/environment/emas/index_en.htm

ISO 14001 (Bleu) Largement répandu sur le marché

La norme ISO 14001 est la norme de gestion environnementale de l'Organisation internationale de normalisation. La norme ISO 14001 propose une approche systématique pour améliorer en permanence l'impact environnemental des activités, des produits et des services de l'organisation.

La norme ISO 14001 est en pleine expansion dans l'UE et a doublé sur le marché au cours des huit dernières années. Il n'existe que des statistiques générales par pays, pas encore par secteur.

Pour plus d'informations :
http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso14000.htm

Attention :

1. Un système de gestion environnementale est lié à une organisation, et non à un produit !
2. Si ces systèmes ne sont pas assez diffusés sur le marché, il est risqué d'en faire un critère de sélection ou d'exécution. Les études de marché offrent souvent une aide supplémentaire à ce niveau. Toutefois, il existe d'autres techniques pour interroger les fournisseurs à propos de leur gestion environnementale. Voir pour cela la rubrique sur la gestion de l'environnement sur www.guidedesachatsdurables.be.

7 — CONSEILS AUX ACHETEURS



Choisissez les matériaux des ustensiles réutilisables pour boire et manger en fonction de l'usage auquel vous les destinez.

Pour une utilisation quotidienne dans des conditions où les bris sont rares et présentent peu de risques, les ustensiles pour boire et manger en verre et en porcelaine sont de loin le meilleur choix qui puisse être fait compte tenu de la durabilité. Leur durée de vie est plusieurs fois supérieure à celle de n'importe quel gobelet ou assiette en plastique réutilisable.

Pour les grands événements où les ustensiles pour boire et manger ne sont pas toujours manipulés avec soin, il est important de choisir des gobelets moins sensibles aux griffes. Les gobelets en PP sont de loin le meilleur choix à ce niveau. Les gobelets en PC et en copolyester peuvent également être utilisés pour des événements de plus petite envergure et s'ils sont manipulés avec soin.

Optez pour des ustensiles pour boire et manger réutilisables

Les ustensiles pour boire et manger réutilisables enregistrent presque toujours un meilleur score que les matériaux jetables en termes d'impact environnemental. Une condition importante, cependant, est que les ustensiles réutilisables pour boire et manger soient suffisamment réutilisés. En moyenne, les gobelets réutilisables ont un impact environnemental plus faible que les gobelets jetables à partir de 10 cycles d'utilisation. Plus les ustensiles réutilisables pour boire et manger sont réutilisés, plus l'avantage environnemental de la réutilisation est important.

En Flandre, les autorités sont déjà obligées d'utiliser des gobelets réutilisables depuis janvier 2020. À partir de janvier 2022, cette obligation sera étendue aux ustensiles pour manger. Anticipez cette législation et encouragez les acteurs du marché à investir dès maintenant dans les ustensiles pour manger réutilisables.

Optez pour des produits de qualité

Méfiez-vous des ustensiles pour boire et manger réutilisables bon marché provenant de l'extérieur de l'Union européenne. Souvent, la durée de vie de ces produits est plus courte. Parfois, ils ne répondent pas non plus aux normes de sécurité alimentaire requises. Lors de l'évaluation de la qualité, veillez à prendre en compte le nombre de lavages pour lequel les ustensiles pour boire et manger sont garantis.

Optez pour une impression intemporelle, neutre et limitée

Afin de garantir que les ustensiles réutilisables pour boire et manger puissent être utilisés pendant longtemps, il est important d'assurer une impression intempo-

relle et neutre. Veillez également à limiter au maximum l'impression afin d'éviter les problèmes lors du recyclage.

Encouragez l'utilisation de matériaux recyclés

L'utilisation de matériaux recyclés dans les ustensiles pour boire et manger peut réduire considérablement l'impact environnemental. Les gobelets réutilisables et jetables ont déjà des variantes qui se composent en partie de matériaux recyclés. Encouragez les acteurs du marché à choisir ces options.

En cas d'utilisation limitée, optez pour la location plutôt que l'achat

Si vous n'avez besoin d'ustensiles réutilisables pour boire ou manger que quelques fois par an, il est plus intéressant à la fois sur le plan environnemental que financier de choisir la location plutôt que l'achat.

Choisissez un nombre de cycles d'utilisation suffisamment élevé au moment de l'achat

Si vous décidez quand même d'acheter des ustensiles réutilisables pour boire ou manger, assurez-vous que le nombre de cycles d'utilisation est suffisamment élevé. Le taux de réutilisation peut être considérablement augmenté lorsque les autorités locales prêtent les ustensiles pour boire ou manger qu'elles ont achetés à des organisateurs d'événements locaux.

Veillez à ce que les ustensiles pour boire et manger compostables ne polluent pas les flux de recyclage existants

Si vous optez pour des ustensiles pour boire ou manger jetables et compostables, assurez-vous qu'ils ne polluent pas les flux existants collectés sélectivement tels que le PMC et convenez d'accords avec les entreprises de compostage pour savoir si elles veulent composter ces produits.

Utilisez les outils en ligne et les guides existants lors de l'organisation d'événements

Divers outils en ligne sont disponibles pour aider les organisateurs d'événements à faire des choix durables en ce qui concerne le matériel de restauration, tels que le Groeneventscan et le guide de catering[1]. Dans la région bruxelloise, il existe, entre autres, le label écodynamique[2].

1 https://www.ovam.be/groenevent-tools
2 https://leefmilieu.brussels/themas/economie-transitie/label-ecodynamische-onderneming/hoe-werkt-het-label

8 ANNEXE 1 : MESURES D'HYGIÈNE POUR LE NETTOYAGE DES USTENSILES RÉUTILISABLES POUR BOIRE ET MANGER



Source: https://www.ovam.be/faq-vlarema-artikelen-53121-53122-en-53123

a) Préoccupations générales

- Veillez toujours à bien séparer la vaisselle sale et la vaisselle propre.
- Après le nettoyage, effectuez un contrôle visuel et retirez les gobelets fissurés, décolorés ou endommagés.
- Stockez le matériel lavé aussi rapidement que possible et à l'abri de la poussière, de la contamination et de préférence dans un endroit frais et sans vapeur.
- Les produits désinfectants et biocides peuvent être utilisés (il n'est pas obligatoire de les utiliser), mais seulement s'ils sont adaptés au contact avec des denrées alimentaires, pour le matériau et l'application spécifiques.

b) Le lavage industriel

Le lavage industriel par un prestataire de services professionnel est préférable au lavage en machine ou à la main pour des raisons d'hygiène. Il existe en Flandre un large éventail de services de lavage industriel. Un aperçu des fournisseurs est disponible à l'adresse groenevent@ovam.be.

c) Le lavage en machine

Après le lavage industriel, le lavage en machine est préférable au lavage à la main. Dans un lave-vaisselle :

- La température de l'eau est plus élevée que celle du lavage manuel de la vaisselle.
- Des produits de nettoyage et de rinçage spécifiques peuvent être utilisés (plus efficaces mais plus agressifs pour les mains).
- L'utilisation d'essuies, d'éponges ou de brosses est évitée.
- Le temps de contact avec l'eau est plus long et vous êtes sûr que les résidus de détergents et d'agents de rinçage ont été bien rincés pendant le rinçage.
- Un prélavage est par contre nécessaire.

Pour plus d'informations sur le lavage en machine, cf. le G-023 de l'AFSCA, partie 1, p. 39/55.

d) Si vous optez tout de même pour le lavage à la main

- Maintenez la température de l'eau de vaisselle aussi élevée que possible, c'est-à-dire la température maximale qui est encore supportable pour les mains.
- Changez l'eau de vaisselle chaque fois que cela est nécessaire.
- Utilisez un détergent (écologique). Il doit être adapté à la nourriture et non agressif pour les gobelets réutilisables (demandez éventuellement à votre fournisseur de gobelets quels sont les détergents appropriés).
- Dosez correctement le détergent (pas trop, ni trop peu).
- Utilisez des éponges souples. Les brosses dures endommagent le gobelet réutilisable (tant en polycarbonate qu'en polypropylène).
- Rincez à l'eau potable et aussi chaude que possible (supportable pour les mains et pour le matériel).
- Utilisez de préférence un évier avec des compartiments séparés pour la vaisselle et le rinçage.
- Renouveler régulièrement le matériel de vaisselle tel que les éponges, les essuies, etc.
- Placez les pièces lavées de manière à ce que l'égouttage et le séchage puissent se faire correctement.
- Limitez le séchage avec une serviette au strict minimum. Si l'utilisation de serviettes ne peut être évitée, prenez toujours des serviettes propres, qui sont changées aussi souvent que nécessaire.
- Dans la mesure du possible, évitez de réutiliser les serviettes qui ont été séchées après une utilisation précédente.
- Lavez-vous toujours les mains avant de manipuler des gobelets réutilisables lavés.
- Limitez la manipulation des gobelets réutilisables à un minimum.
- Assurez-vous que les gobelets lavés sont secs et hygiéniques avant de les ranger ! Attention : le plastique sèche plus difficilement que la porcelaine. Le risque de formation de moisissures lors du séchage manuel est donc élevé. Le séchage dans des bacs pyramidaux ou le nettoyage final industriel est fortement recommandé.

Pour plus d'informations sur le nettoyage du matériel, voir le Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C de l'AFSCA, p.46.
Plus d'informations sur le lavage de petits matériels dans le document G-023 de l'AFSCA, partie 1, p. 38-40/55.

Références

D’autres exemples sur les achats durables peuvent être trouvés sur:

www.guidedesachatsdurables.be

Éditeur responsable:

Institut fédéral pour le Développement Durable