

# Les assiettes de fêtes ne finissent plus à la poubelle

**DURABLE** La vaisselle réutilisable conquiert les rendez-vous populaires: le slowUp en propose sur toutes ses aires de restauration, le festival des 5 continents utilise de vraies assiettes de seconde main.

PAR CATHRINE.KILLELSIG@LENOUVELLISTE.CH

Installée à l'une des aires du slowUp, Kelly Barras déguste un plat asiatique qu'elle a choisi à l'un des stands. Lorsqu'elle a fini son repas, elle ne se dirige pas en direction d'une poubelle mais vers le guichet d'un petit centre de récupération de vaisselle réutilisable. «Je trouve que c'est une excellente idée, elle devrait s'étendre à toutes les manifestations», annonce cette jeune Valaisanne, arrivée à vélo sur la Planta. Son vœu prend forme, de nombreux organisateurs jouent dans le canton la carte du développement durable. Bettina Héritier de Molotov Events, mandaté pour cet événement de mobilité douce entre Sierre et Sion, acquiesce. «Cette année la demande explose.» Le fonctionnement de cette opportunité a été soigneusement étudié.



**Je trouve que c'est une excellente idée, elle devrait s'étendre à toutes les manifestations.”**

**KELLY BARRAS**  
PARTICIPANTE DU SLOWUP

«Cette écovaisselle peut être lavée plusieurs centaines de fois dans notre Lave-mobile par des collaborateurs de la FOVAHM à Collombey.» Ainsi le geste écologique devient aussi projet social, puisque des personnes handicapées se chargent de son entretien depuis plusieurs années grâce à une installation qui permet de traiter entre



Les assiettes sont à rapporter pour être lavées. FRÉDÉRIC DUBUIS

3000 et 6000 pièces à l'heure. Marianne Bruchez de la Fondation pour le développement durable des régions de montagne et cheffe de projet du slowUp se réjouit du bilan de cette initiative. Depuis plusieurs années, la formule était en place à Sion, elle a été rendue obligatoire en juin sur les autres sites de restauration. «Le premier bilan est plutôt positif, on a enregistré 4,75% de perte principalement au niveau des services.» La formule

**“ Cette année la demande explose.”**

**BETTINA HÉRITIER**  
MOLOTOV EVENTS

choisie comprenait un effort financier des organisateurs qui ont pris en charge le transport. Par contre, ce sont les commerçants qui se sont acquittés de

45 centimes pour la location et le lavage des contenants et des couverts. «Nous avons réussi à les convaincre, seul un n'a pas joué le jeu.» Il faut dire que les avantages sont nombreux: «réduction des déchets et des frais de nettoyage, amélioration de la propreté du site, sensibilisation du public à la problématique.» Dernier avantage, les plats cuisinés sont mieux présentés.

#### Le PALP se lance aussi

Le Festival de tous les possibles a aussi décidé de prendre ce virage écologique. «Au concert de lancement des Caves ouvertes, à la Ferme-Asile, nous leur avons loué 600 assiettes et services et nous avons tout récupéré, sans avoir de consigne», explique Michel May, attaché de presse.

«Afin d'éviter au maximum les déchets, nous avons enlevé les poubelles de la zone publique.» Ce système ne fonctionne que lors des événements qui ont lieu hors des zones urbaines. Après Carnôtzet qui a eu lieu ce week-end, de la vaisselle réutilisable sera proposé à la Schlösser à Sion, du 19 au 21 juillet.

#### Les CIME ont testé la formule

Le comité des CIME a déjà introduit en 2017 les contenants

durables. «Il était très important pour nous de passer à un système écoresponsable, puisque la thématique de notre festival valorise la montagne et la culture de la montagne. Le respect de l'environnement est un message qu'il est important de véhiculer de façon positive à travers une manifestation», commente Edith Vuignier, coprésidente de la rencontre programmée du 10 au 15 août. «Nous sommes également laudés par le CIOFF, association de l'UNESCO.» La première expérience s'est révélée très satisfaisante pour ce qui est des verres. Le bilan pour les assiettes et les couverts est un peu plus mitigé. «Les visiteurs n'ont pas l'habitude et nous avons eu beaucoup de perte.» Pour le prochain rendez-vous, le comité est encore en discussion. «Mais nous allons en principe reprendre le système de la dernière édition et prendre environ 3000 assiettes réutilisables en plastique auprès de SwissEcology, qui s'occupe également de leur nettoyage.»

#### 1600 assiettes données

Au Festival des 5 continents, qui se tiendra du 14 au 16 juin, la démarche est encore plus poussée avec de la vraie vaisselle. Un appel d'assiettes et de couverts a été lancé à la population durant le printemps. Le succès a été au rendez-vous avec 500 partages sur Facebook et des dizaines et des dizaines de dons.

«Nous recherchons encore 400 assiettes sur les 2000 nécessaires pour servir tous les repas de l'espace Téranga», se réjouissait il y a une semaine Noémy Menyhart, responsable de la communication. Pour compléter le système écoresponsable, le mouvement suisse des «Grands-parents pour le climat» va se charger de les rendre toutes propres. Trente volontaires se sont déjà annoncés. Une excellente idée. Les familles s'inquiètent du contenu de l'assiette de leurs jeunes. La boucle est bouclée et chacun, en mettant la main à la pâte, rappelle une évidence: «Nous n'héritons pas la Terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants.»

## DE L'INCITATION À L'INTERDICTION

Le Parlement européen vient de frapper fort en validant l'interdiction de certains objets en plastique à usage unique d'ici à 2021. Mais qu'en est-il chez nous? Des directives existent dans plusieurs villes pour rendre les rendez-vous populaires écoresponsables. Certaines comme Fribourg ou Berne exigent de ne plus utiliser de contenants jetables. Vevey a appliqué le même principe pour la prochaine Fête des vignerons. La Ville de Sion s'est penchée aussi sur la question. Pour l'heure, elle vient d'annoncer que le Marché de la vieille ville allait devenir un écomarché avec plusieurs mesures «qui répondent aux attentes d'une grande partie de la clientèle.» La vaisselle réutilisable sera obligatoire depuis décembre après un temps d'adaptation. Dans la cité du soleil, le Conseil général a accepté la semaine dernière un postulat demandant à la municipalité d'étudier les pistes pour introduire la vaisselle consignée lors des manifestations sieroises.

Le mouvement n'est pas vraiment nouveau au niveau cantonal puisqu'un guide de recommandations sur la mise en œuvre de manifestations durables existe depuis 2014. Il a été élaboré par la FDDM et Swiss Climate sur mandat du Service de l'économie, du tourisme et de l'innovation et du Service de l'environnement. Ce document rappelle notamment qu'avoir recours à du réutilisable permet «de réduire considérablement la quantité de déchets et facilite ainsi le maintien de la propreté du site.» Autre atout de ce choix: «Il permet de limiter l'utilisation des ressources nécessaires lors de la production.» Cette mesure s'avère judicieuse à partir d'environ 2000 pièces. Pour les plus petites rencontres, les matières telles que le carton recyclé sont prônées. Ce document encourage encore «à favoriser les concepts de nourriture sur le pouce qui ne nécessitent pas de vaisselle.» Le respect de tous les critères de ce guide permet d'adapter le montant des soutiens financiers, c'est-à-dire de favoriser les bons élèves et de pénaliser les autres.

## Des boîtes à emporter tous les jours

Présent au slowUp, Sébastien Fournier, patron de la boucherie Herensia à Sion, a déjà franchi le pas en vendant des cornets apéro biodégradables à la Finale nationale de la race d'Hérens. Dans son commerce, il a constaté que de plus en plus de clients venaient faire leurs courses avec des contenants réutilisables pour éviter les emballages qui finissent directement à la poubelle. «J'envisage d'acheter des Tupperware aussi et de les proposer au prix coûtant.» D'autres ont déjà pris les devants dans la restauration rapide. Ainsi l'association reCIRCLE est déjà présente dans 570 restaurants suisses, proposant de la nourriture à l'emporter, dont le quart en Suisse romande et quelques points d'approvisionnement en Valais. Jeannette Morath, la directrice, est convaincue des bienfaits de la reBOX aubergine. «En l'utilisant une fois par semaine seulement vous évitez de produire 52,5 litres de déchets par année.» Le bilan écologique a relevé qu'il suffit de moins de dix cycles lavage pour que l'impact environnemental soit inférieur à celui des récipients comparables jetables.