



**MANGER  
DEMAIN**

**GREEN DEAL**  
Cantines Durables

## VAISSELLE ET USTENSILES DE CUISINE



Le Green Deal Cantines Durables rassemble de nombreuses cantines qui sont sur le chemin de la labellisation et d'un approvisionnement relocalisé.

Afin d'obtenir le **Label Cantines Durables** chaque cantine doit répondre à une série de critères listés [au sein du vadémécum](#).

L'équipe Manger Demain souhaite faciliter vos démarches de transition vers une alimentation durable. Pour cela, nous vous proposons de manière régulière de nous pencher ensemble sur un critère en particulier afin d'en comprendre les enjeux et de disposer des clés pratiques et concrètes pour le mettre en place !

### Zoom sur le critère V.2 : Vaisselle et ustensiles de cuisine

Ce critère facultatif pour le niveau 1 et obligatoire pour les niveaux 2 et 3 s'applique à toutes les cantines qui proposent des repas sur place\*.

Il a pour objectif de réduire l'utilisation d'ustensiles de cuisine en plastique à usage unique et d'encourager les alternatives réutilisables.

Les niveaux 2 et 3 radis imposent l'utilisation exclusive de vaisselle et ustensiles de cuisine réutilisables.

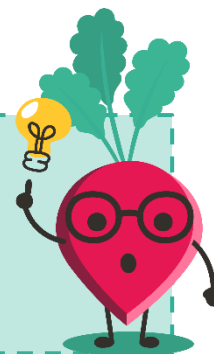
**A noter :** les alternatives jetables aux ustensiles réutilisables ne peuvent pas se trouver au sein de la cantine.

Nb : il ne s'applique pas aux tabliers et aux charlottes portés au sein de la cuisine.

Abandonner la vaisselle jetable au profit d'une vaisselle réutilisable engendre une réorganisation pour l'équipe de cuisine, le personnel de service et même les convives. N'hésitez pas à solliciter une expertise (disponible dans notre [catalogue](#)) pour vous aider dans cette transition. Une aide financière pour l'achat de votre vaisselle peut également être débloquée grâce au coup de pouce équipement (plus d'infos [ici](#)).

Les repas à emporter (type sandwiches) n'entrent pas en ligne de compte dans la version actuelle de ce critère. Ce critère est cependant en cours de modification et les exigences quant aux contenants des repas emportables sont amenées prochainement à être révisées.

**Comment éviter le plastique à usage unique ? Quelles solutions existent ? Comment choisir le meilleur contenant ? Les cantines signataires du Green Deal sont nombreuses à se poser ces questions et à chercher des solutions pour réduire leur utilisation de plastique à usage unique.**



Dans la suite de cette fiche, nous vous proposons un tour d'horizon des contenants réutilisables ou recyclables, en mettant l'accent sur leurs avantages et inconvénients respectifs. L'objectif étant de vous aider à opérer le meilleur choix selon votre réalité. **Attention cependant, seuls les contenants réutilisables sont valorisés au sein de ce critère V.2.**

## LA LÉGISLATION

Afin de lutter contre la pollution plastique, un arrêté royal datant de janvier 2022 interdit certains ustensiles en plastique à usage unique au sein des cantines de collectivité<sup>1</sup> :

| Ustensiles interdits  | Alternatives   |
|---|--|
| Les couverts en plastique   | Couverts en inox, baguettes en bois  |
| Les assiettes en plastique  | Assiettes en porcelaine, carton, fibres naturelles   |
| Les pailles en plastique  | Pas de paille, des <a href="#">pailles réutilisables</a> (ex : en verre, en inox, voire en bioplastique) |
| Les touillettes en plastique pour boisson   | Pas de touillette, cuillères lavables, cuillères en inox, bâtonnets en bois ou en bioplastique           |
| Les récipients en polystyrène expansé (PSE) qui contiennent de la nourriture prête à être mangée                                      | Récipients réutilisables   |
| Les gobelets et récipients pour boisson (tous à partir de 2023 en Belgique, uniquement en PSE au niveau européen, déjà d'application) | Gobelets réutilisables consignés, verres en verre, gobelets en carton, tasses en porcelaine              |

## VAISSELLE RÉUTILISABLE

Afin de comparer le jetable et le réutilisable, il est nécessaire de réaliser un écobilan. Cette méthode permet de calculer l'impact environnemental (consommation d'eau, émissions de gaz à effet de serre, pollution de l'air, etc.) d'un produit, de sa conception à sa fin de vie. Ces analyses démontrent que le réutilisable est plus écologique que le jetable sous certaines conditions<sup>2</sup> :

- Le nombre de réutilisations (plus un contenant est réutilisé, plus son impact sera faible comparé au jetable)
- Le nombre de km parcourus (un contenant réutilisable lavé et réutilisé localement est à privilégier).

<sup>1</sup> Ecoconso. 2022. Plusieurs objets jetables en plastique sont désormais interdits, [en ligne](#).

<sup>2</sup> Ecoconso. 2023. Zéro déchet : le réutilisable est-il toujours plus écologique ?, [en ligne](#).

Concernant la vaisselle réutilisable consignée, le taux de retour est également important à prendre en compte pour déterminer l'impact environnemental de son utilisation. Plus le taux de retour est élevé, plus le réutilisable est préférable au jetable.<sup>3</sup>

Au-delà de l'aspect environnemental, l'aspect sanitaire doit être pris compte. En effet, l'utilisation d'une vaisselle réutilisable permet d'éviter les migrations de substances chimiques telles que le [bisphténol](#) ou les [phtalates](#) des récipients en plastique vers les aliments. De manière générale, il est toujours important de veiller à ce que les récipients soient [BPA free](#).

Enfin, opter pour une vaisselle réutilisable participe à la qualité de la prise de repas : la nourriture refroidit moins vite que dans un récipient en plastique, il n'y a pas d'altération du goût des préparations ni de sensation désagréable pour certaines personnes sensibles à des matériaux tels que l'essence de bois. De plus, la présentation du plat participe grandement au plaisir de manger et parfois même, à la réduction du gaspillage alimentaire ! Il est plus agréable pour les convives de manger dans une assiette en céramique, comme à la maison !

## VAISSELLE RECYCLABLE ET COMPOSTABLE

Au niveau de la vaisselle jetable, il existe des alternatives au plastique : le carton kraft, le bois, le bambou, les fibres naturelles (feuilles de palmier, pulpe de canne à sucre, bagasse...), le son de blé, etc.

Les composants régulièrement rencontrés sont l'acide polylactique (PLA) et la pulpe de canne à sucre. Ils sont résistants à différents types de cuisson à l'exception du bain-marie. Cependant, l'analyse cycle de vie réalisée par le bureau d'étude Montain Riders révèle que globalement, l'impact des gobelets biodégradables est plus important que ceux des gobelets plastiques<sup>4</sup>.

En effet, les PLA et la pulpe de canne à sucre sont souvent issus de cultures intensives et utilisent plus d'eau à la fabrication.

Le développement d'une filière de compostage adaptée permet de réduire l'impact écologique de ces contenants biodégradables.

|                           | 1            | 2            | 3       | 4   |
|---------------------------|--------------|--------------|---------|-----|
| Consommation d'énergie NR | Réutilisable | Carton       | Jetable | PLA |
| Effet de serre            | Réutilisable | Jetable      | Carton  | PLA |
| Ecotoxicité aquatique     | Réutilisable | Jetable      | Carton  | PLA |
| Consommation d'eau        | Jetable      | Réutilisable | Carton  | PLA |

1 = moins impact / 4 = plus impact

**Source :** Bouvier, J. 2011. Comparaison des impacts environnementaux des gobelets dans l'évènementiel, Montain Riders, [en ligne](#).

<sup>3</sup> [Ibid](#)

<sup>4</sup> Mountain Riders. 2011. Comparaison des impacts environnementaux des gobelets dans l'évènementiel, [en ligne](#).

Concernant ces matériaux compostables, vous verrez apparaître sur certains produits, des labels. Le [label « Ok Compost »](#) permet de mettre en avant les emballages qui sont compostables. Bien que biodégradable, ce label indique que le contenant ne se dégrade que dans des composts industriels (ou dans un processus de biométhanisation) c'est-à-dire à + de 60°. Pour composter ces matériaux dans un compost domestique, il faudra se tourner vers un label « OK home compost ».

### Avantages et inconvénients des différents matériaux

| Matériaux                        | Avantages   | Inconvénients   |
|----------------------------------|---|---|
| Le verre                         | → Pas de migration de substances chimiques du contenant vers le contenu<br>→ Longitude dans le temps<br>→ 100% recyclable | → Lourd<br>→ Coût élevé<br>→ Cassable   |
| L'inox                           | → Durabilité dans le temps<br>→ Très solide<br>→ Pas de migration de substances chimiques<br>→ 100% recyclable            | → Coût élevé<br>→ Non biodégradable<br>→ Coût énergétique important à l'extraction des composants de l'inox et de sa fabrication                                  |
| PLA (acide polylactique)         | → Compostable par un compost industriel   | → Ramollit facilement<br>→ Seulement pour le froid<br>→ Processus de fabrication (cultures intensives, qui consomment beaucoup d'eau, destruction des sols, etc.) |
| Bambou                           | → Biodégradable<br>→ Compostable  | → Emissions de GES élevées<br>→ Résistance limitée<br>→ Migration de substances chimiques   |
| Papier ou carton                 | → Biodégradable<br>→ Compostable  | → Ramollit facilement<br>→ Seulement pour le froid  |
| Bagasse (pulpe de canne à sucre) | → Biodégradable<br>→ Compostable<br>→ Résistant à la chaleur  | → Processus de fabrication (cultures intensives, qui consomment beaucoup d'eau, destruction des sols, etc.)<br>→ Ramollit facilement                              |
| Cellulose                        | → Recyclable<br>→ Compostable<br>→ Résistant à la chaleur   | → Consommation d'eau élevée   |

### COMMENT METTRE EN PLACE DE LA VAISSELLE RÉUTILISABLE ?

La transition du jetable au réutilisable engendre beaucoup de changements organisationnels et logistiques. Il est nécessaire de réunir tous les acteurs impliqués : le personnel de service, le personnel de cuisine, la direction de l'établissement, les convives, etc.

Le jetable est souvent perçu comme un gain de temps et une facilité. Passer au réutilisable nécessite une bonne organisation et cohésion interne autour du projet pour éviter une surcharge de travail liée au lavage, à la casse ou même à la disparition des petites cuillères et autres ustensiles ! Cette organisation repose notamment sur la mise en place d'une procédure de débarrassage efficace et balisée et sur la sensibilisation de tous les membres de l'établissement à la démarche.

Liste d'entreprises proposant des alternatives au plastique à usage unique ou des contenants réutilisables

#### Les contenants réutilisables :

→ [L'Empoteuse](#), située à Hélécine, accompagne les entreprises et collectivités qui souhaitent optimiser leurs flux de contenants alimentaires réutilisables.

- [Chango](#) est une entreprise basée en Brabant Wallon qui propose des gobelets et des contenants circulaires et rectangulaires.
- [Rekwup](#) est une entreprise belge qui assure la vente, la location et le lavage de gobelets réutilisables.
- [Beeyo](#) loue et propose à la vente des gobelets réutilisables et recyclables en Belgique.
- [Re-uz](#) offre une gamme de contenants réutilisables et un accompagnement dans la réduction des déchets.
- [Kiss Planet](#) à Gembloux propose des plateaux repas en inox.
- [Tiffin](#) vend des boîtes à repas en inox.

#### Les autres alternatives non réutilisables :

- [Cellulopack](#) pour des barquettes alimentaires et autres emballages en cellulose.
- [Biopack](#) pour des contenants en pulpe de canne à sucre.
- Le [site sans-bpa](#) pour des contenants sans BPA ni plastique.
- Le [site Firplast](#) pour des contenants fabriqués à partir de biomatières issues de la nature.

## BONNES PRATIQUES



Les maisons de repos du CPAS de Charleroi se sont engagées dans cette transition vers une vaisselle réutilisable ! C'est notamment grâce à l'arrêt des contenants individuels pour le beurre, le fromage, la confiture et le chocolat à tartiner que les maisons de repos ont diminué leur empreinte plastique<sup>5</sup>.

[La ville d'Avignon est passée au "tout-inox"](#) pour les contenants dans lesquels les repas sont livrés de la cuisine centrale aux écoles. Cette transition a pu se faire grâce à une bonne réorganisation logistique et à la collaboration avec l'entreprise UZAJE qui s'occupe de la gestion et du nettoyage des contenants.

<sup>5</sup> Cela n'est possible qu'au sein des restaurants des maisons de repos, les portions individuelles étant obligatoires pour les repas pris en chambre.