

# Votre évènement zéro déchet:

Une fête qui n'exclue pas la planète.

Bonjour!

Moi c'est Juliette :)

*J'adore la vie locale et les petits évènements qui contribuent à la rendre joyeuse et stimulante.*

*Mais mon plaisir est souvent terni ...*





D.

... en pensant aux montagnes de déchets générés à ces occasions, par le biais des pots offerts notamment.

Avoir recours au jetable et au tout-prêt est malheureusement la norme aujourd'hui ; c'est bien dommage et ce n'est pas du tout une fatalité (comme en parlent très bien les auteurs de «la Famille Zéro Déchet», disponible dans la plupart des médiathèques).

Ce ne sont *ni* l'environnement, *ni* la santé, *ni* même le porte-monnaie qui vont faire la fête avec nous si l'on achète du tout prêt, du suremballé ou du jetable (et les trois vont souvent de pair).

En plus, on se prive de tout ce que peut nous apporter, à nous et aux autres, le «fait maison» – l'industriel nous apporte la facilité mais nous enlève une chance de laisser s'exprimer la créativité, la beauté des gestes, la connexion avec la matière, avec le passé, le partage, la découverte, et plein d'autres choses encore...



D.

Le progressisme historique des écologauchistes et artistes, porte-étendards des manifestations locales souvent culturelles, étant bien connu, j'ose espérer que les gentils participants de ces événements sont partants pour montrer l'exemple en matière d'écologie...



LI ER 17



J'ose également espérer qu'ils verront à quel point rendre leur manifestation «Zéro déchet» lui ajoute des dimensions supplémentaires! N'hésitez pas à communiquer sur ce point : c'est une occasion de faire parler d'avantage de votre événement — et un peu de pub ne fait jamais de mal...

Aussi, en rendant votre évènement zéro déchet, vous aidez les structures du réemploi telles que les ressourceries (tout ce qui ressemble à Emmaüs, en gros) en les impliquant (comment? on y vient, patience...) – elles croulent sous les invendus, et ont grand besoin d'être soutenues car ce sont des actrices importantes de l'écologie et du social!

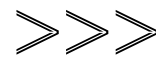


Il y en a certainement *près de chez vous* – demandez, ou cherchez en ligne, en tapant «ressourcerie» sur Google maps par exemple.

On a  
vachement  
besoin de  
neuf.

D.

Ok, mais concrètement?  
Décryptons de la situation...



## CONSTAT

autour de l'organisation d'évènements:

Quasiment tous les «pots» offerts que j'ai pu voir personnellement, y compris le vernissage, comportaient

- Des gobelets plastiques
- Des sachets de gâteaux
- Des bouteilles plastiques (de soda et jus)
- Beaucoup de sucre! (sodas, jus, gâteaux et biscuits industriels...)

## Pourquoi ça pose PROBLÈME:

- Écologique bien sûr: *déchets visibles* (emballages surtout) + *déchets «cachés»* (toute l'empreinte carbone accumulée de tous les composants d'un produit — l'énergie et les ressources nécessaires de leur conception jusqu'à leur traitement en tant que déchet)
- De santé — tout ce sucre, les divers perturbateurs endocriniens, la qualité des produits de base...
- Accessoirement d'un possible manque de cohérence!

## SOLUTIONS

simplement pas (encore) dans les mœurs:

1. *Accepter de bien faire ou ne pas faire.*

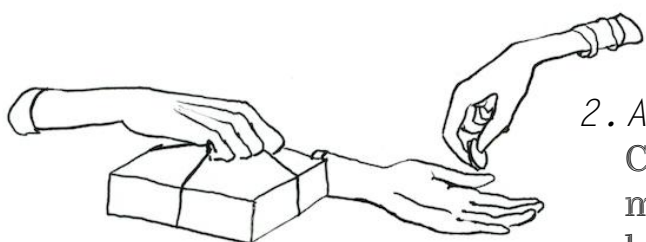
Les visiteurs ne vont pas mourir d'un manque de biscuit industriel. C'est peut-être dur à accepter mais c'est ainsi (comme le cadeau inutile qu'on se sent obligé d'acheter et qui finit par encombrer les ressourceries et les poubelles!).



Parfois mieux vaut ne rien offrir. D.

Si vous n'avez pas de solution pour vous procurer autre chose à leur offrir, *ils survivront, soyez-en certains*, et dans tous les cas ils viennent admirer vos œuvres/stands/créations/[autre], pas pour se restaurer (enfin, en théorie!). (Et puis si la nourriture des yeux et de l'esprit ne leur suffit pas, ça les motivera peut-être encore plus à continuer à silloner l'évènement en quête de subsistance!)

Oui mais si on veut faire tout de même, comment bien faire?



### 2. Acheter tout-fait mais responsable

C'est l'occasion de soutenir son petit commerce local – épicerie plus ou moins fine, boulangerie, traiteur, magasin bio ou de vrac : les solutions meilleures que l'industriel existent bien!

Privilégiez les *circuits courts*, le *bio*, les *contenants réutilisables* ou vraiment recyclables (verre par exemple) pour éviter le maximum de déchets cachés.

Ce n'est pas parce que ça vient d'un marché que c'est tout beau tout rose...

### 3. Faire soi-même! (liens directs de recettes en fin de document)

Quand on invite chez soi on essaye d'offrir autre chose que de la pizza congelée, non? C'est *plus marrant, plus sain et plus riche humainement*. On peut s'y mettre à plusieurs autour d'un thé (ou d'un verre de vin, chacun sa préférence!), et être fier.e du résultat. C'est aussi l'occasion de faire découvrir sa culture ou simplement de partager ses recettes! (La composition du houmous Franprix, elle, ne donne pas trop envie d'en discuter des heures...)

Dans ce cas, soit, pour MANGER:



- On ne cuisine rien du tout, on propose des *produits bruts, secs ou frais*. Cf. le deuxième point, juste avant, sur « Acheter responsable » ; c'est aussi le moment d'exhiber fièrement la production locale de votre jardin, potager ou balcon ou de faire le tour de votre quartier ou coin de nature armé.e d'un panier!

*Ex*: Légumes de saison en bâtonnets, fruits de saison frais, sauvages ou cultivés (cerises, pommes, figues, mûres, prunes, mirabelles...) pain au levain et fromage, oléagineuses nature en vrac, fruits secs nature en vrac...



- On fait un truc *simple*, en 10 ou 20min on peut faire beaucoup.

*Ex*: Galettes d'œufs et de flocons d'avoine, crêpes, biscuits divers, galettes de verdure, gougères, feuilletés (avec de la pâte achetée à sa boulangerie)... Les possibilités sont infinies.

- On s'éclate à faire un truc *balaise*, en mode épreuve de MasterChef, et qui sait, votre événement gagnera peut-être une réputation gastronomique.



*Ex*: À votre *créativité* et vos *spécialités*! Ou, si elle vous font défaut, aidez à débarasser les ressourceries des centaines de livres de cuisine qui les inondent et mettez-vous à recréer des canapés du siècle dernier, en mode festin de Dali, ou plus sobrement ceux proposés par Marie-Claire ou Hachette en mode retour aux années 50. Ou alors essayez juste de réaliser ces bons vieux classiques pour lesquels ne prend jamais le temps.

A small, stylized handwritten mark or signature in the bottom left corner of the page.

(Retrouvez à la fin, en annexe, des liens vers des recettes!)



POUR BOIRE, les mêmes principes s'appliquent: On peut s'amuser, on n'a pas besoin d'y passer des heures, et on peut faire plus sain. Quelques exemples:

- *Eau aromatisée fraîche* (aux morceaux de fruits, de légumes, infusion froide ou refroidie de thé ou herbes aromatiques...), *lait d'avoine maison*, *smoothie* de fruits/légumes (très bonne manière d'utiliser des spécimens abîmés au passage)...
- *Thé/café/cacao* bien chauds (bio, équitable, en vrac, tout ça tout ça... Enfin, au minimum pas des dosettes!)
- *Alcools* et autres choses *qui ne demandent qu'à être ouvertes et bues* simplement en prenant en compte leurs contenants et leur provenance (cf. toujours le deuxième point sur « Acheter responsable »)





POUR LA VAISSELLE, on propose des ustensiles lavables:

- Des verres et ustensiles hétéroclites lavables, la meilleure option vu tout ce qui existe déjà dans le circuit d'occasion. On peut soit demander aux visiteurs de les rincer dans un bac prévu à cet effet, soit leur permettre de repartir avec — vu que ça peut coûter moins cher que du jetable neuf, pourquoi pas — ou encore s'occuper de les laver soi-même ; rien de mieux pour décompresser après une journée bien remplie que de se recueillir avec ses pensées et son évier!
- *La consigne*: les écocup sont la solution souvent adoptée, et peut être à étudier si le transport ou le stockage sont contraignants, ou l'événement voué à se reproduire fréquemment, mais vous pouvez aussi consigner la vaisselle de seconde main.

La vaisselle c'est  
fun.  
ou  
la Décompression.

N.

- *Des mouchoirs, serviettes et nappes si vous vous en servez lavables également, comme dans les restos chics, parce que vous êtes chic aussi. Un petit tas de propre, et un petit tas de sale (tiens, ce panier là qui ne sert jamais...), et on en profite pour faire une lessive le soir, le petit doigt en l'air, s'il vous plaît.*



*Les ressourceries disposent de toutes ces choses en grandes quantités (sauf les petits doigts en l'air) dont elles ne savent souvent que faire, donc demandez-leur, elles devraient être très heureuses de vous collaborer avec vous! Les services de mariage complets n'ont aujourd'hui plus trop la cote... Sinon parfois les mairies ou les associations elle-mêmes proposent des kits de vaisselle en prêt plus ou moins gratuit... menez votre enquête locale! Et n'oubliez pas non plus la solidarité entre voisins et amis!*

*Voilà, vous avez le manuel de l'évènement Zéro Déchet! Et croyez-moi, quand on en prend le pli, revenir au jetable semble franchement aberrant et un vrai gâche-fête! J'espère que vous prendrez plaisir à monter quelque chose de chouette, et montrer l'exemple en matière d'écologie chez vous! On n'avoue jamais défaite, on la crée... ou pas.*

*Merci, et bel évènement!*

*Juliette*



## ANNEXE RECETTES

Ce serait inutile d'essayer de lister tout ce qu'on l'on peut réaliser comme petites choses à manger à manger sur-le-pouce, *on pourrait remplir dix encyclopédies*, mais voici au moins quelques exemples choisis de manière tout à fait arbitraire en fonction de mes goûts personnels et de blogs que je sais être sérieux, qui peuvent faire office de point de départ si vous n'avez pas d'idées — il suffit souvent de voir deux ou trois options et elles en appellent dix autres qui sommeillaient au fond de notre esprit!

- [Sommaire: bouchées apéritives, blog Cuisine en folie](#)  
[Sommaire: biscuits et mignardises, blog Un Déjeuner de Soleil](#)  
[Sommaire: apéritifs et antipasti, blog Un Déjeuner de Soleil](#)  
[Index: sucré, blog C'est Ma Fournée \(de la variété et beaucoup d'explications\)](#)  
[Index: salé, blog C'est Ma Fournée \(de la variété et beaucoup d'explications\)](#)
- [Houmous](#)  
[Pesto\(s\)](#)  
[Pâte à quiche «saine»](#)  
[Pâte brisée complète](#)  
[Breizh'cake](#)  
[Cake avec plein de vert dedans](#)  
[Chaussons «barbajouans»](#)  
[Tarte « soleil » aux jeunes courgettes, pignons et Chavignol](#)  
[Gaufres express aux courgettes](#)  
[Oatcakes](#)  
[Chips de courgettes au parmesan](#)  
[Citronnade](#)