



Genève, le 5 septembre 2023
Aux représentantes et représentants
des médias

Communiqué de presse conjoint du département du territoire, du département de l'économie et de l'emploi, de la Ville de Lausanne et de l'association ZeroWaste Switzerland

Un challenge interentreprises pour adopter la vaisselle réutilisable lors des repas à emporter

La Ville de Lausanne et le canton de Genève, en partenariat avec l'association ZeroWaste Switzerland, s'allient autour d'un projet pilote à destination des entreprises, organisations et collectivités, visant les déchets liés à la restauration à emporter. RE:PAS CHALLENGE aura lieu du 18 septembre au 8 octobre, soit 3 semaines pour adopter la vaisselle réutilisable de manière ludique. Suivront un rapport et des statistiques pour mesurer les impacts du projet, notamment pour évaluer le gain en termes d'empreinte carbone et de kilos de déchets évités.

Selon l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), 350'000 tonnes d'emballages en plastique sont consommés par an et 18'500 tonnes de ces produits en plastique destinés à la consommation à l'emporter sont abandonnés dans la rue chaque année (littering). 2700 kg finissent leur vie dans les lacs et cours d'eau!

Leur fabrication et leur élimination consomment toutefois des ressources et de l'énergie, alors que leur durée d'utilisation est extrêmement courte. Aussi les produits en plastique à usage unique devraient-ils être remplacés, dans la mesure du possible, par des produits réutilisables. C'est dans ce contexte que plusieurs campagnes ont vu le jour afin de promouvoir l'utilisation de contenants réutilisables auprès des consommatrices et consommateurs de repas et boissons à emporter. Ces solutions sont de mieux en mieux acceptées par le secteur de la restauration et appréciées des clientes et clients. Il reste toutefois du chemin à parcourir en vue de la généralisation du réutilisable dans la restauration à emporter, et du changement des comportements de consommation.

Pourquoi un RE:PAS CHALLENGE?

Parce que le défi pour démocratiser le réutilisable est de taille. Pour l'ancrer dans les habitudes de la clientèle consommatrice de repas nomades, un concept de challenge interentreprises est un outil ludique qui a fait ses preuves.

Entreprises, organisations, collectivités, relevez le défi!

Pour cette 1^{ère} édition, l'objectif est d'impliquer une cinquantaine d'entreprises de toutes tailles et branches, dans les cantons de Genève et Vaud. Pour les entreprises, c'est une démarche qui s'inscrit dans leur stratégie RSE et un outil de sensibilisation à la réduction des déchets et

à la préservation des ressources. Les entreprises qui désirent rejoindre le challenge peuvent encore s'inscrire jusqu'au 13 septembre sur le site internet <https://www.repaschallenge.ch>.

RE:PAS CHALLENGE du 18 septembre au 8 octobre 2023

Pendant trois semaines, le temps nécessaire à l'acquisition de nouvelles habitudes, les personnes participant au challenge sont invitées à utiliser des contenants réutilisables lors de leurs repas emportés de la maison et de l'achat d'un repas ou d'une boisson à emporter. Durant ce laps de temps, les déchets évités sont mesurés et les impacts deviennent alors concrets. De plus, des prix sont à gagner, une motivation non négligeable pour encourager tout au long du défi.

Afin de faciliter le passage à l'action, l'entreprise reçoit un kit de communication, un accès à l'application internet (web app) [repaschallenge.ch](https://www.repaschallenge.ch) et pour stimuler le changement de comportement, des contenants réutilisables peuvent être mis à disposition par l'entreprise. Les participantes et participants peuvent également s'équiper de leurs contenants personnels pour toutes leurs consommations à emporter (boîte à repas, gourde, mug, etc.). Enfin, de plus en plus de restaurants proposent de la vaisselle consignée, une alternative bien pratique lorsque l'on n'a pas de contenant à portée de main ou que l'on ne désire pas s'encombrer après avoir dégusté son repas ou sa boisson.

De leur côté, les restauratrices et restaurateurs sont invités à accepter les contenants personnels ou à proposer une solution réutilisable, telle que la vaisselle consignée.

RE:PAS CHALLENGE se veut donc avant tout une action stimulante et ludique pour partager ensemble et de manière concrète des valeurs durables. La recette idéale pour appréhender un changement d'habitude plus facilement, d'autant plus s'il est réalisé en équipe!

La Ville de Lausanne et le canton de Genève s'engagent depuis plusieurs années pour promouvoir l'adoption de diverses solutions réutilisables dans la restauration à emporter, au travers des campagnes "Emportons Malin" à Genève et "Restobox Lausanne, emporter futé." Plus d'informations sur ces actions:
emportonsmalin.ge.ch
<https://lausanne-restobox.ch/>

Informations sur le défi: <https://www.repaschallenge.ch>

Pour toute information complémentaire aux médias:

- *Canton de Genève: Mme Pauline de Salis, secrétaire générale adjointe, DT, pauline.desalis@etat.ge.ch, T. 076 304 20 66;*
- *Canton de Genève: Mme Esther Mamarbachi, porte-parole, DEE, esther.mamarbachi@etat.ge.ch, T. 078 628 80 08;*
- *Ville de Lausanne: Mme Natacha Litzistorf, conseillère municipale en charge de la direction Logement, environnement et architecture, natacha.litzistorf@lausanne.ch, T. 021 315 52 00;*
- *ZeroWaste Switzerland: Mme Amanda Melis, chargée de projet, amanda.melis@zerowasteswitzerland.ch, T. 079 789 90 00.*