



Communiqué

RestoBox Lausanne

Le gobelet Isy, nouveau venu pour poursuivre la lutte contre la vaisselle en plastique à usage unique.

En 2020, la Ville de Lausanne lançait « RestoBox Lausanne » avec pour objectifs de réduire la production de déchets plastiques et de promouvoir une consommation responsable dans le domaine de la restauration à l'emporter. Aujourd'hui, elle renforce son ambition avec l'introduction d'un nouveau gobelet isolant pour devenir, ainsi, la première ville suisse à éliminer les verres jetables sur le domaine public.

L'ambitieux objectif de la Ville de Lausanne est de faire disparaître les couverts, gobelets et récipients en plastique d'ici la fin de l'année 2021. C'est avec le partenariat de GastroLausanne et la participation de plus de 120 partenaires dans le domaine de la restauration qu'elle mène le combat, en proposant une alternative polyvalente et durable aux emballages à usage unique. En effet, depuis l'année passée avec l'initiative « RestoBox », des récipients réutilisables couleur aubergine sont proposés à la clientèle des restaurants de vente à l'emporter et les contenants personnels sont acceptés. « Cette initiative a été lancée pour réduire le prélèvement des ressources naturelles et la quantité de déchets produits par la consommation nomade. De plus, l'offre de vaisselle réutilisable et l'acceptation de récipients personnels permettent non seulement aux restaurateurs de réduire leurs coûts et leur impact écologique, mais aussi d'accroître la responsabilité et la loyauté de ses consommateurs-trices », explique Natacha Litzistorf, Directrice du Logement, de l'environnement et de l'architecture.

Mais la Ville n'en est pas restée là. Dès le début du mois de mai 2021, elle introduit dans le marché un gobelet réutilisable : le gobelet Isy, avec double paroi, isolant et transparent en trois tailles différentes. Celui-ci peut être utilisé pour les boissons chaudes et froides, des desserts, smoothies, mueslis, frappés et bien plus encore.

Cette lutte contre le plastique est possible grâce, notamment, à l'engagement actif de GastroLausanne, section locale de l'Association Vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, qui soutient ses membres dans l'adaptation au réutilisable, sans oublier la start-up bernoise reCIRCLE, récompensée en 2020 par le Swiss Economic Award pour leur développement de vaisselle réutilisable pour la restauration. « Lausanne est une ville pionnière quand il s'agit de réutiliser. Au cours des deux dernières années, avec l'initiative RestoBox, la Municipalité a mis en place son propre réseau pour accompagner la population et les entreprises à l'usage du réutilisable », ajoute la fondatrice de reCIRCLE, Jeannette Morath.

Mais c'est aussi une responsabilité de tout un chacun de faire le bon choix et opter pour des solutions durables. C'est donc, au final, une invitation que la Ville fait à la population lausannoise de participer à la transition économique durable, en attestant ainsi leurs engagements en faveur de la préservation du climat.

Pour rappel, le concept et fonctionnement de reCIRCLE est simple et réfléchi: la personne prend l'une des boîtes réutilisables pour son menu take-away. Après la consommation de son met, elle peut déposer le contenant auprès des [restaurateurs partenaires](#) ou le garder pour une réutilisation. Cela coûte 10 francs de consigne pour les boîtes et 5 francs pour les gobelets Isy.

La Municipalité de Lausanne

Informations sur <https://lausanne-restobox.ch/> et sur www.recircle.ch

Pour tout renseignement complémentaire, prendre contact avec :

- **Natacha Litzistorf, directrice du Logement, de l'environnement et l'architecture, +41 21 315 52 00 | +41 79 647 99 85**
- **Jeannette Morath, directrice générale reCIRCLE AG, +41 31 352 82 82**

Lausanne, le 03 mai 2021