

LIMITER LES DÉCHETS LIÉS À L'ALIMENTATION

La réduction des déchets alimentaires englobe l'ensemble des déchets générés autour de la restauration — emballages, vaisselle, nappes ou restes de nourriture.

L'utilisation de vaisselle réutilisable permet de diminuer jusqu'à 70 % les volumes de déchets, d'améliorer la propreté du site, de réduire les coûts de nettoyage et d'élimination et de renforcer l'image de la manifestation.

Même si certains seuils environnementaux (comme les distances de transport) ne sont pas toujours atteints, le recours à la vaisselle réutilisable reste particulièrement pertinent grâce à sa valeur pédagogique et à son potentiel d'influence sur les comportements.

Avant la manifestation

Planification et approvisionnement :

- **Privilégier les produits locaux** afin de limiter les emballages liés aux longs transports.
- Privilégier les **produits végétaux compostables** aux produits animaux.
- Réduire au maximum les articles à usage unique (emballages, nappes, touillettes, etc.).
- Utiliser de **grands contenants** plutôt que des portions individuelles. (café, moutarde, sauces, sucre, crème, lait), ce qui réduit les coûts et le gaspillage.
- Limiter le recours à la vaisselle en optant pour des alternatives simples. (ex. saucisse servie sur le pain, serviettes en papier à la place d'assiettes en carton, glaces dans des cornets plutôt que dans des gobelets en carton, etc.).
- **Évaluer les besoins en vaisselle** selon le nombre de participantes et participants.
- **Consulter les tenancières et tenanciers de stands** pour identifier leurs besoins spécifiques.

Choix de la vaisselle :

- Utiliser de la vaisselle réutilisable, idéalement uniforme pour tous les stands.
- Si la vaisselle jetable est inévitable :
 - privilégier le carton recyclé,
 - proscrire la vaisselle en plastique,
 - utiliser la vaisselle compostable avec précaution (filière d'élimination parfois problématique).
- Se renseigner auprès de la Commune sur l'existence éventuelle d'un stock de gobelets réutilisables ou d'un système de subvention et tenir compte des modalités de prêt.
- Comparer les offres de plusieurs fournisseuses ou fournisseurs (coûts, logistique de retour, nettoyage).

- Profiter de l'expérience et du matériel de communication des fournisseuses fournisseurs.

Organisation et logistique :

- **Intégrer l'obligation d'utiliser de la vaisselle réutilisable** dans les contrats avec les stands (même condition pour tout le monde).
- Mettre en place un **système uniforme de consigne et de retour** (montant recommandé : CHF 2.– par pièce, également pour les couverts) ou utiliser de la vaisselle réutilisable sans consigne, traçable numériquement.
- Organiser les points de retour :
 - les gobelets via les stands de boissons,
 - les assiettes via un ou plusieurs stands dédiés,
 - prévoir des caisses vides supplémentaires pour la vaisselle sale (à louer auprès du fournisseur).
- Prévoir suffisamment de monnaie pour les consignes.
- Installer une **signalétique claire** pour les points de distribution et de retour.
- **Informers les tenancières et tenanciers et leurs équipes** sur les procédures à suivre.
- Consigner le nombre de pièces livrées à chaque stand afin de faciliter le suivi des consignes encaissées.
- Informer le public sur le système mis en place et ses avantages pour favoriser son adhésion.

Pendant la manifestation

- Gérer activement la distribution, le retour et la consigne de la vaisselle.
- S'assurer qu'une quantité suffisante de vaisselle propre soit disponible en tout temps..
- Ramasser la vaisselle utilisée ou oubliée par le public.

Après la manifestation

- Effectuer la comptabilité par stand selon l'organisation établie :
 - nombre de caisses scellées, ouvertes, sales et propres,
 - recettes liées à la consigne.
- Restituer le matériel au fournisseur et vérifier la facturation.
- Établir un bilan de la démarche et identifier les améliorations possibles pour les éditions suivantes.