EVENT CHANGE

La vaisselle réemployable sur festival

Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas. Après les gobelets réemployables, place à la vaisselle réemployable ! Voici une feuille de route pour la mise en place pratique et logistique d'une telle initiative.

1. PRINCIPES DE BASE

Pour de petits événements, la vaisselle en dur est une option, avec un lavage sur place ou participatif. Ce dispositif repose avant tout sur la complicité des publics, accompagnés des bénévoles, et fonctionne en trois étapes successives - trempage, lavage, rinçage - matérialisées par trois bacs remplis d'eau[1].

Pour les événements de plus grande taille, il faut se tourner vers la vaisselle lavable en plastique dur (polypropylène : le même matériau que pour les gobelets réemployables) avec un système de lavage externalisé. Pour justifier le choix de la vaisselle réemployable, elle doit être utilisée entre 30 à 70 fois minimum et le transport doit être optimisé[2]. Ainsi, les événements doivent **louer ou mutualiser la vaisselle et la cautionner** afin de minimiser les coûts, tant financiers que environnementaux.

Il est plus simple de mettre en place de la vaisselle réemployable sur un événement en site propre comme un festival fermé que lors d'une manifestation publique ouverte, au cœur d'un centre urbain. Les raisons principales sont la difficulté de contrôler les retours de cette vaisselle (pertes car jetée à la poubelle, casses, vol) et les pertes financières qui en découlent.

Acheter sa propre vaisselle (traditionnelle ou en plastique dur) est intéressant uniquement si vous en avez une utilisation régulière[3]. Si vous organisez un événement par an, il est préférable de la louer. Elle doit être **non floquée ou personnalisée** afin d'être réemployée par différents événements. Une solution peut être aussi de co-financer un achat de vaisselle avec d'autres événements afin que celle-ci tourne un maximum en fonction des besoins de chacun, la rendant ainsi plus durable et requérant un investissement moindre.

2.LOCATION

- **Fournisseur** : plusieurs entreprises proposent la location, le lavage et le transport de vaisselle en plastique dur polypropylène. Vous trouverez des acteur·rices sur notre annuaire, rubrique "déchets" ou mot-clé "vaisselle", et dans l'arbre à choix de Bruxelles Environnement.
- **Types de vaisselle** : il existe différentes sortes de vaisselle, assiettes plates ou creuses, bols de tailles variées, etc. En fonction du/de la prestataire et du type de repas servis, il faudra choisir la vaisselle la plus adaptée.
- **Quantité** : les prestataires food indiquent les quantités souhaitées de contenants, en fonction du chiffre prévisionnel de portions vendues. Le/la food manager du festival réajuste ce chiffre selon le public, les types de repas, les données des années précédentes, etc.

---

[1] https://www.lecollectifdesfestivals.org/collectif/wp-content/files/Protocole_vaisselle_participative.pdf

[2] RTBF, "Vaisselle réutilisable dans les fast-foods, est-ce vraiment plus écologique ?"

[3] Par exemple, les gobelets doivent être utilisés environ 7 fois pour que le bénéfice écologique soit réel. Ils peuvent néanmoins être lavés jusqu'à 150 fois comme l'explique cette vidéo du Collectif des Festivals.

- **Transport** : l'entreprise de location livre l'intégralité des contenants sur des palettes dans des caisses avant le festival et vient rechercher la vaisselle sale stockée et les caisses non ouvertes en fin d'événement. En fonction des quantités, des reprises pendant l'événement peuvent avoir lieu. Il est important d'optimiser le transport, en portant une attention aux distances et moyens de transport.
- **Lavage** : le lavage se fait par le fournisseur, moyennant participation financière, avec l'utilisation de machines à laver industrielles destinées à de grosses quantités et avec une utilisation limitée d'eau. Consultez la carte des infrastructures de lavage de vaisselle de Bruxelles Environnement.
- **Coût** : selon l'entreprise, le coût varie, mais il faut compter les frais de location, de lavage et de transport.
- **Conditionnement** : les contenants se rangent par quantités précises selon leur format dans des caisses en plastique ou en carton.

3. IMPLIQUER EN AMONT LES PRESTATAIRES FOOD

- **Objectif écologique** : sensibiliser en amont de l'événement chaque prestataire food sur l'utilisation de vaisselle réemployable en insistant sur l'objectif de réduction des déchets et les valeurs de votre festival
- **Types de contenants** : présenter les différentes formes de contenant aux prestataires food pour qu'iels choisissent et/ou adaptent leurs plats aux formats existants.
- **Nombre de contenants** : demander aux prestataires food le nombre de contenants nécessaires sur la durée du festival.
- **Coûts** : informer sur les coûts de location et de lavage par contenants ainsi que sur le montant et le système de caution. La première année, si vous bénéficiez d'une aide ou d'un subside[4], l'organisateur·rice peut prendre en charge les frais de location et de lavage mais lors des prochaines éditions, ces frais seront à charge des prestataires food. Iels n'auront plus à investir dans de la vaisselle recyclable et/ou compostable et pourront éventuellement revoir le prix de leurs plats pour amortir les frais.
- **Caution** : fixer le prix de la caution selon le prix coûtant du contenant (à voir avec l'entreprise de location), nous conseillons minimum 2€ pour conscientiser le public.
- **Expliquer clairement le fonctionnement**[5] :
  - Les prestataires food commandent à l'organisateur·rice des caisses de vaisselle pour lesquelles iels payent un coût de location et de lavage.
  - La caution est payée par le/la festivalier·ère au prestataire food = prix du plat + 2€.
  - Le/la festivalier·ère récupère sa caution en échange du contenant utilisé à un stand spécifique prévu à cet effet.
  - En fin de festival, le/la prestataire food rembourse les cautions à l'organisateur·rice, qui paie la totalité de la facture (location, lavage et transport) au fournisseur de contenants.
  - Les caisses de vaisselle fermées sont rendues à l'organisation et remboursées au prestataire food. Les caisses ouvertes sont rendues et non remboursées.

[4] Un subside comme Emball'Agir peut entrer dans ces aides.

[5] D'autres fonctionnements existent. L'organisateur·rice peut demander aux prestataires food de payer en amont la caution de chaque contenant commandé, c'est-à-dire avant que le prestataire food encaisse la caution auprès du/de la festivalier·ière.

Certains fournisseurs de contenants réemployables peuvent vous aider à organiser l'intégralité de la logistique sur site, moyennant un coût supplémentaire. **Nous vous donnons ici les étapes à suivre si vous ne faites pas appel à des professionnel·le·s**.

4. LOGISTIQUE SUR SITE

- Prévoir des espaces de gestion de la vaisselle
  - Pour une jauge entre 10.000 et 15.000 personnes par jour, prévoir deux stands
  - Prévoir trois tentes canopy par stand
  - Accessible à des véhicules facilement soit par des routes ou plaques de roulage
  - Electricité nécessaire
- Chaque stand est divisée en trois parties : pour le stockage de la vaisselle propre, le retour de la vaisselle sale et le stockage du sale
- De la signalétique est nécessaire pour identifier le propre du sale et pour le rangement dans les caisses. Pour chaque format, spécifier le nombre de contenants par caisse
- La tente doit être cadenassée et/ou entourée de barrières en dehors des horaires d'ouverture étant donné la valeur du stock entreposé
- Prévoir deux tables de brasseurs, des chaises et du matériel de nettoyage (désinfectant pour surface et pour les mains, gants, sacs poubelle) pour le retour de vaisselle
- Installer deux poubelles avec signalétique à l'entrée : une poubelle organique avec une spatule qui permet de jeter les restes alimentaires (pas les serviettes et couverts) ; une poubelle tout-venant pour les couverts qui ne seraient pas compostables, les papiers souillés, etc.
- Avoir une signalétique claire :
  - Grands panneaux visibles de loin au-dessus du stand dans différentes langues, par exemple « Retour vaisselle » ou « Retour caution »
  - Panneaux explicatifs destinés aux festivaliers
    - « Retour de la vaisselle cautionnée »,
    - « Veillez à bien racler votre assiette avant de la rendre »,
    - « Respectez le tri : alimentaire seulement dans la poubelle organique »,
    - « Moyen de paiement pour le retour de caution : … »
- Tenir des suivis administratifs des caisses propres qui sortent par prestataire food et des contenants sales qui reviennent, cela permet de retracer de potentielles pertes
- Prévoir différents types de retour caution : cash et cashless
  - Cash : permet d'éviter les files car rapide
    - Prévoir un stock de pièces en suffisance, estimation de 5.000€ pour une jauge entre 10.000 et 15.000 personnes par jour
    - Nécessite un contrôle des caisses en début et fin de journée.

5. GESTION DU STOCK DE VAISSELLE

Vaisselle propre

- Ranger les caisses de vaisselle propre selon les types de contenants
- Les prestataires food viennent chercher leurs commandes de vaisselle propre au stock
- Chaque caisse récupérée par un prestataire food doit être inscrite dans le cahier de gestion avec signature des responsables de chaque partie
- Le paiement des caisses peut se faire en direct ou après l'événement
- Récupérer les caisses de vaisselle vides auprès des prestataires food et faire le suivi dans le cahier
- Le cahier de gestion comprend un document par prestataire food avec : le contrat signé, les commandes, le nombre de caisses remplies et vides, données et récupérées.

EVENT
CHANGE

Vaisselle sale

- Les contenants sales retournés par le public ne doivent plus comporter de restes de nourriture
- La vaisselle sale doit être rangée dans les caisses de l'entreprise de location par type de contenants et en respectant les quantités prévues par caisse
- La reprise des contenants sales peut se faire à différents moments selon la durée de l'événement, les quantités de contenants disponibles, les horaires d'ouverture de vos sites, etc.

6. LES RESSOURCES HUMAINES

- Prévoir des coordinateur·rices et une équipe de bénévoles suffisante
- Types de contrat :
  - Bénévole : à privilégier pour éviter les coûts importants
  - Jobiste, intérimaire : budget conséquent à prévoir
- 2 bénévoles par shift de 4 ou 5h selon les horaires du stand, ajouter 2 bénévoles aux périodes de rush de votre événement et 1 coordinateur·rice responsable par shift (pour une jauge entre 10.000 et 15.000 festivaliers par jour)
- Responsabilité financière : personne majeure et de confiance
- Prévoir des fiches procédures à afficher dans le stand et numéro en cas d'urgence
- Un débrief clair et détaillé de leurs missions :
  - Accueil du stock,
  - Gestion du stock propre pour les prestataires food,
  - Gestion du stock sale avec les retours de vaisselle par type de contenants,
  - Gestion du retour de caution,
  - Suivi systématique du cahier de gestion - à valider par le/la coordinateur·rice.

7. SENSIBILISER LES FESTIVALIERS À L'UTILISATION DE VAISSELLE RÉEMPLOYABLE

- Expliquez votre démarche auprès du public
  - via un post sur les réseaux en amont du festival,
  - via votre newsletter,
  - via une signalétique claire sur site.
- Communiquez sur la réussite de votre initiative, sur les améliorations à apporter lors de la prochaine édition, etc.
- Lors du sondage ou des retours des publics après le festival, demandez si la vaisselle a été bien accueillie, les avantages et les inconvénients de la part des publics

EVENT
CHANGE

Plaisirs d'Hiver 2023 - projet pilote de vaisselle réemployable dans l'espace public (article)

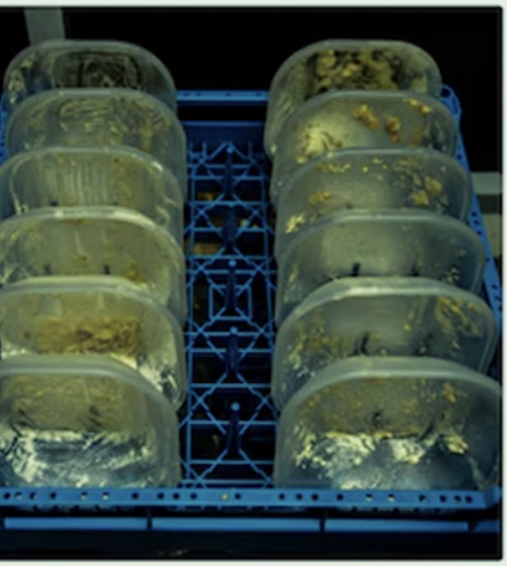
Objectif : Prouver qu'on peut utiliser cette vaisselle lavable à grande échelle.

Contexte : Marché de Noël de la Ville de Bruxelles en espace public avec des exposant·es food et artisanat sur 5 places avec 3,5 millions de visiteurs de différentes nationalités. Ouvert de 12h à 23h tous les jours.

1. Achat de vaisselle par la Ville de Bruxelles : loué à l'organisateur, Brussels Major Event, transporté par Rock the City et lavé par le centre de lavage de Brussels Expo.
2. Budget de la Ville pour démarrer le projet, couvre les coûts en ressources humaines et une partie du lavage afin de réduire les frais à payer par les exposant·es.
3. Pas de bénévole car pas de contrepartie à offrir (concerts, tickets) donc embauche de jobistes pour les stands de retour, ce qui est très onéreux.
4. Deux stands de retour ouvrent en même tant que les stands et ferment 1h après eux : containers Loxam verrouillés avec guichets
5. Réussites
   - Stands de retour caution bien gérés, peu de perte financière et jobistes contents
   - Récupération des contenants sales tous les soirs pour faciliter le nettoyage et respecter les normes de sécurité alimentaire
   - Exposant·es ont joués le jeu, quasiment pas d'amendes n'ont été données pour des contenants en plastique jetable
6. Problématiques
   - Mendicité, vol de contenants dans les mains des visiteurs → perte de vaisselle
   - Pas d'alternative aux cornets de frites et beignets → commerçant·es ne sont pas logés à la même enseigne, ce qui n'incite pas les autres à respecter les règles
   - Espace de stockage dans les stands insuffisants → commande chaque jour de caisses propres
   - Le public se promène et souhaite rendre son contenant sur des zones dépourvues de stand caution
7. Quelques chiffres
   - 120.000€ pour l'achat du lave-vaisselle spécialisé
   - 50.000 contenants achetés
   - 4 formats : petit et grand bol, petite et grande assiette
   - 5.000 contenants nettoyés par jour
   - Équipe tournante de 60 jobistes et 2 coordinatrices sur le terrain

Crédits photo
© Mathieu Golinvaux

RECYCLE STATION



LaSemo 2024

Objectif : Réduire les déchets et conscientiser le public et les food trucks.

Contexte : Festival pluridisciplinaire de 47.500 festivalier·ères sur 3 jours, payant et en espace fermé.

1. Mutualisation de la location de gobelets et de vaisselle auprès du même fournisseur Re-Uz
2. Mutualisation du stands de retour caution pour les gobelets (trieuses) et la vaisselle (caisses)
3. Équipe de bénévoles non rémunérée mais avec des avantages tels que accès au festival, tickets boissons et repas
4. Deux stands de retour constitués chacun de 3 canopy 3x6 fermées par des Héras avec un pan ouvert
5. Réussites
   - Reprise des gobelets et de la vaisselle au même endroit, plus facile pour le public
   - Missions des bénévoles bien définies et respectées grâce aux fiches explicatives et briefing
   - Poubelles de tri devant le stand fonctionnent très bien
6. Problématiques
   - Problème d'effectif à des moments de rush non anticipés
   - Quantité de contenants propres différent dans des caisses pour un même format, ce qui complique les commandes avec les prestataires food et le conditionnement du sale
   - Pas assez de boîtes vides pour récolter le sale → veiller à en demander plus à l'entreprise de location
7. Quelques chiffres
   - 3 formats : assiette plate, assiette creuse et petit bol
   - Nombre de contenants nettoyés
     - 4 340 assiettes plates
     - 10 950 assiettes creuses
     - 7 200 petits bols
   - Perte de contenants autour de 2,5%
   - Équipe tournante de 20 travailleur·euses et 2 coordinatrices sur le terrain

RETOUR
CAUTION
RÉSIDUEL
PMC
ALIMENTAIRE BIODÉGRADABLE

kid

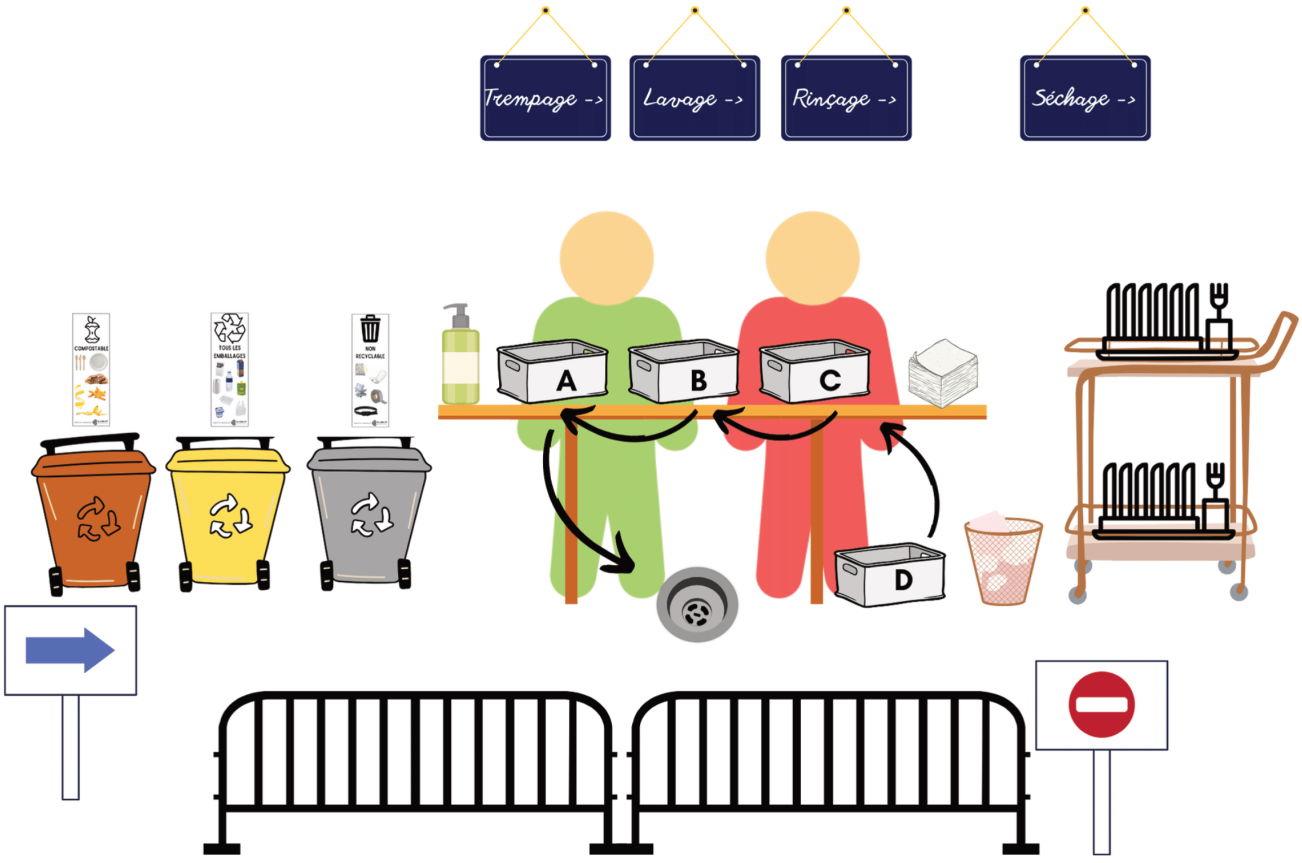
Vaisselle reutilisable
EVENT
CHANGE

Collectif des festivals - Vaisselle participative sur le festival Le Grand Soufflet 2023 (protocole)

Objectif : Faire participer les festivalier·es au lavage de la vaisselle en dur à travers un système low tech et économe en eau.

Contexte : Association culturelle française qui accompagne les structures culturelles dans la prise en compte du développement durable et solidaire.

1. Système reposant sur la complicité des publics, accompagnés par des bénévoles
2. Une bonne communication et sensibilisation est primordiale tant en amont que sur le site
3. Quatre étapes successives de trempage / lavage / rinçage / séchage matérialisées par 3 bacs remplis d'eau et un égouttoir en inox
4. Le protocole repose sur la réutilisation d'un même volume d'eau pour plusieurs dizaines de passages (de 20 à 60 en fonction du bac, cf. protocole)
5. Plus le dispositif accueille de participant·es, plus la quantité d'eau consommée par personne réduit, approchant 1L / personne à partir de 300 festivalier·es, soit 4x moins qu'une vaisselle manuelle



RESSOURCES ET LIENS INTÉRESSANTS

Bruxelles Environnement, Adopter de la vaisselle réutilisable dans les événements - Solutions pratiques et échanges d'expériences, 26 mars 2024

Bruxelles Environnement, Des solutions de lavage pour les contenants réutilisables à portée de clic, 2024

Bruxelles Environnement, Comment mettre en place des systèmes d'emballage durables ? Un facilitateur vous conseille et vous accompagne, Septembre 2023

Collectif des festivals (France), Choisir la vaisselle adaptée à mon festival éco-responsable, 11 octobre 2017

Ecofest, Handleiding Herbruikbare bekers op evenementen, avril 2021

EventChange, Fiche pratique : la gestion des déchets, 2023

Crédits photo
© Camille Scheen
© Philippe Colignon

EVENT CHANGE