



**ATELIER MATÉRIEL DE
RESTAURATION RÉUTILISABLE
WORKSHOP HERBRUIKBAAR
CATERINGMATERIAAL**

Evénements/evenementen



La question du réutilisable sur événements

Lili Brodbeck

Pastoo / EventChange

Kit de tri

EVENTCHANGE

Agir ensemble pour la transition durable de l'événementiel culturel
<https://eventchange.be/>



EvenChange a pour objectif d'aider le secteur de l'événementiel culturel à accélérer sa transition, en réunissant les acteurs et en développant les meilleurs solutions possibles.

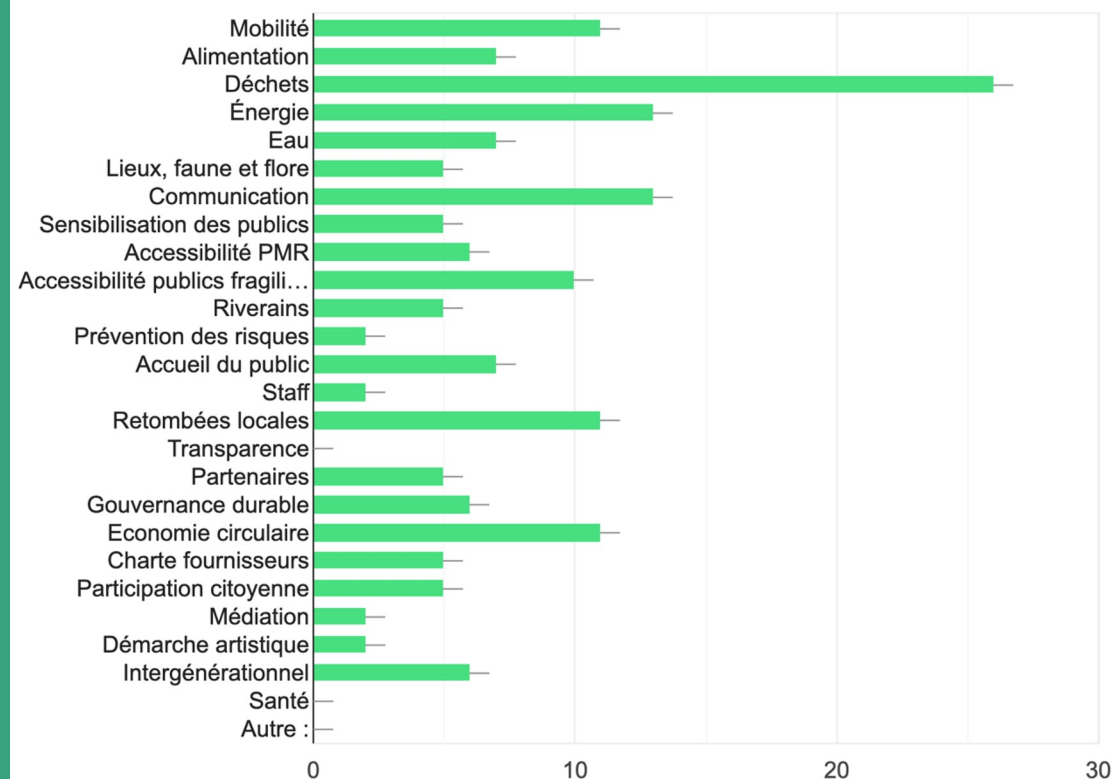
Se fédérer, mutualiser, accompagner, outiller, agir ensemble pour une plus grande transparence et une efficacité optimale



ENQUETE « DURABILITE ET EVENEMENTIEL »

DESTINEE AUX ORGANISATEURS DU SECTEUR CULTUREL

Quels sont les 3 points principaux (maximum) que vous souhaiteriez développer ou améliorer à l'avenir dans vos événements?



Enquête EventChange avec Solvay, 2021

ENVIRONNEMENT

REPENSER LES DECHETS

L'objectif est de suivre **le principe des 5R**

- **REFUSE** : refuser les produits à usage unique
- **REDUCE** : réduire la consommation
- **REUSE** : réutiliser tout ce qui peut l'être
- **RECYCLE** : recycler tout ce qui ne peut pas être réutilisé
- **ROT** : rendre à la terre les déchets organiques

MILIEU

AFVAL

De 5XR



Analyse de cycle de vie. Gobelets jetables, réutilisables, recyclables,
Ecole Polytechnique fédérale de Lausanne, 2009

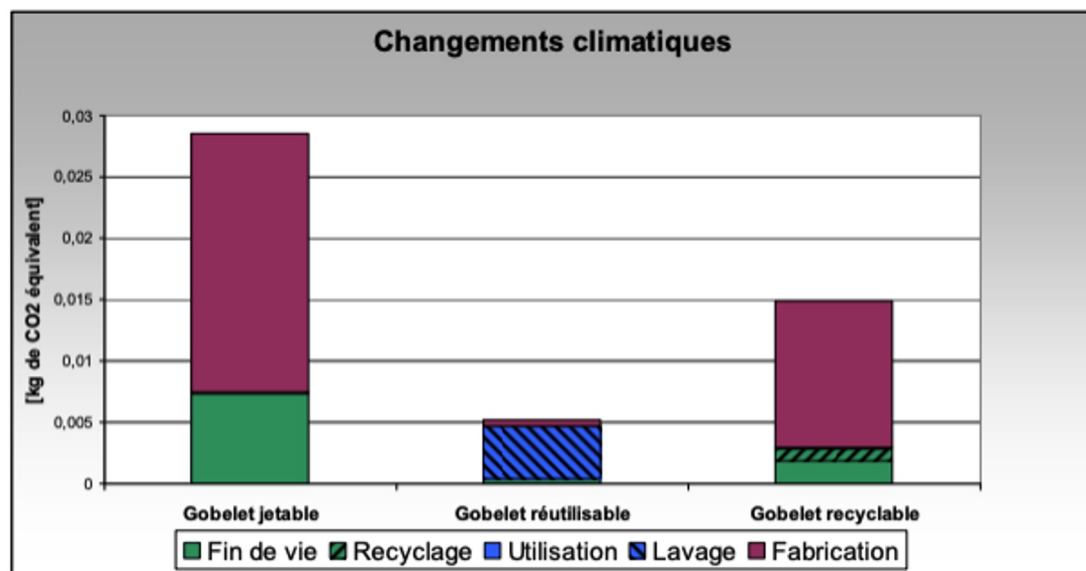
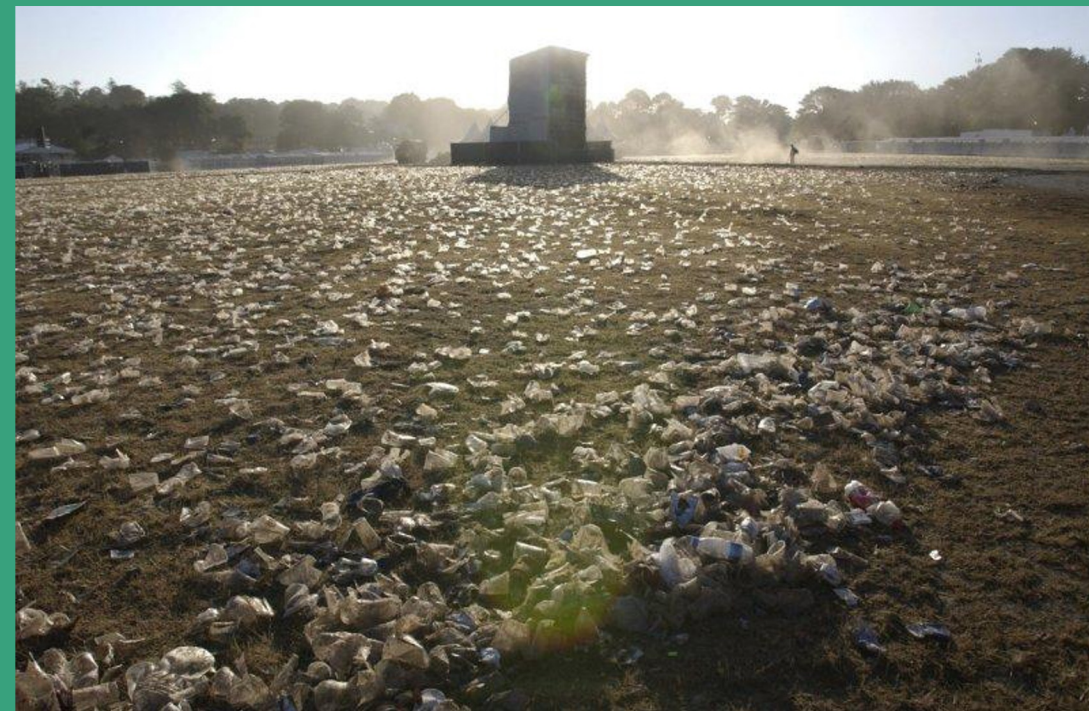


Figure 7 : Comparaison - changements climatiques

Un gobelet doit être utilisé minimum 7 fois pour que ce soit intéressant
> gobelets génériques et non personnalisés





Pourquoi utiliser des gobelets réutilisables ?

Constats

- Les festivals peuvent générer des dizaines de tonnes de déchets, dont certains sont évitables. C'est le cas des gobelets jetables qui jonchent le sol et sont le symbole du non-respect de l'environnement sur un événement.
- La gestion de ces déchets nécessite d'engager et de recourir à des moyens spécifiques coûteux pour l'organisation : matériels, ressources humaines, prestataires, logistique.

Enjeux

- Proposer une alternative à un système du « tout jetable » qui montre ses limites
- En 2020, la vaisselle jetable sera interdite à la vente, alors pourquoi attendre ?
- Impliquer directement les publics, y compris les bénévoles et l'organisation, dans cette action bénéfique pour l'environnement et qui peut même s'avérer solidaire.

Les avantages écologiques et sociaux du gobelet réutilisable

- Réduction des déchets et donc de l'impact environnemental
- Confort accru pour le public, à travers l'utilisation et en termes de propreté du site
- Réduction de l'effort et du coût de nettoyage du site
- Education à l'environnement en questionnant chacun autour de l'idée du « jetable / durable ».

Attention ! Il peut exister aussi un avantage économique au gobelet : moins les festivaliers rendent leur gobelet, plus le festival récupère de l'argent ! Mais les avantages écologiques ne sont plus là. Dans ce cas, si cela est assumé par l'organisateur pour une raison économique ou publicitaire et que les festivaliers sont incités à garder leur gobelet, hors de question de verdir son image en parlant d'une action éco-responsable...

Objectifs opérationnels

- Remplacer l'intégralité des gobelets jetables par des réutilisables sur l'ensemble de la manifestation
- Rendre l'opération visible et compréhensible pour le public comme pour l'organisation, afin d'en faciliter l'acceptation et la mise en œuvre
- Maximiser la réutilisation des gobelets afin d'en minimiser l'impact environnemental :
 - Réutilisation du même verre par une même personne avant son lavage
 - Réutilisation d'un même verre sur la durée
- Conserver le site du festival dans un réel état de propreté.



Logistique et moyens humains :

- Lieu de stockage (propre, sec et sécurisé)
- Lieu de caution au bar ou stand séparé pour retour de gobelets
- Fond de caisse suffisant en pièces de 1 euros
- Signalétique et mode d'emploi
- Un responsable du dispositif
- Un référent gobelet dans chaque bar
- Une équipe pour le retour de consigne (ou directement au bar)





ARENA 5 en 2021



ARENA 5 en 2022

arena5

NL FR EN
f @

LINE-UP TICKETS INFOS
NEWS PARTENAIRES

Eco

Via le [Kit de Tri](#) nous travaillons ensemble sur l'Arena5 avec Fost Plus, Bruxelles-Propreté et Bruxelles Environnement, pour diminuer les déchets sauvages et améliorer le tri des déchets en Région de Bruxelles-Capitale sur les événements.

Avec une équipe nommée « Eco-Team », nous nous assurons de la propreté du site et veillons au bon tri des déchets. Sur site vous trouverez 2 types de poubelles: poubelle plastique et poubelle tout venant. Merci de respecter et jeter vos déchets dans la poubelle adéquate.

Si vous ne trouvez pas la bonne poubelle ou avez besoin d'aide, adressez-vous à l'Eco-Team en chasuble jaune. Les déchets sont triés après la collecte par l'Eco-Team si besoin. Nous avons également des conteneurs verre et papier en coulisses.

Vous trouverez également des cendriers sur place (de couleur verte, sur pied). Veuillez jeter vos mégots dans ces cendriers ; et choisissez en même temps la réponse au sondage qui vous plaît le plus !

Nous travaillons également avec des [gobelets réutilisables de Re-uz](#) ainsi que de Duvel. N'oubliez pas de retourner au bar (sur la droite au fond) pour récupérer votre euro de caution par gobelet.

« Ensemble > Trions bien > Recyclons mieux »

PARTNERS 2022



5

Arena5

arena5.be

Pas encore évalué (4 avis)

Photos

Toutes les photos

arena five summer live

nas

OPEN AIR BRUSSELS ALL SUMMER

Yann

5

Arena5

21 juillet

Recycling symbols

Through the Sorting Kit, we are working together on Arena5 with Fost Plus, Net Brussels and Bruxelles Environnement, to reduce litter and improve waste sorting in the Brussels-Capital Region during events.

With a team called the "Eco-Team", we ensure the cleanliness of the site and make sure that waste is properly sorted. On site you will find 2 types of bins: plastic bins and general waste bins. Please respect and dispose of your waste in the correct bin.

If you cannot find the right bin or need help, please find someone from the Eco-Team in yellow. The waste is also sorted after collection by the Eco-Team if needed. We also have glass and paper containers backstage.

You will also find ashtrays on site (green, on a stand). Please throw your cigarette butts into these ashtrays; and at the same time choose the answer to the survey that you like best!

We also work with reusable cups from Re-uz and Duvel. Don't forget to return them to the bar (on the right at the back) to collect your euro deposit.

♥ "Together > Sort well > Recycle better" ♥

Voir la traduction



- En 2022, sur 10 événements suivis dans le cadre du Kit de Tri (gestion des déchets), 8 utilisent des gobelets réutilisables. Chiffre largement en hausse par rapport à 2021
- Sur 12 événements suivis dans le cadre d'EventChange (durabilité à 360°), 11 utilisent les gobelets réutilisables

En 2019 : essai de la vaisselle réutilisable auprès de deux foodtrucks





En 2021 : paiement location/lavage par l'organisation
7 foodtrucks



CHARTRE DURABLE HORECA 2020

- Produits bios et/ou fair trade et/ou slow food et/ou filière courte/ kortsluiting en lokal
- Menus enfants obligatoires / Kindermenu's
- Obligation de donner ses restes / Voedselresten doneren
- Emballages uniquement compostables-réutilisables / Composteerbare-herbruikbare verpakking
- Plat végétarien obligatoire / Vegetarische menu's
- Consommation énergie / Energieverbruik

LaSemo 20 octobre 2021 · 🌍

LaSemo a lancé (sans la casser) la vaisselle réutilisable cet été. 🇧🇪 Et tadaaam : le bilan est plus que positif ! 🎉 En 2019, nous comptons 233g de déchets organiques par festivalier et par jour. En juillet dernier, nous sommes arrivés à une moyenne de... 81g seulement ! 🥰 De 6 tonnes de déchets organiques sur le week-end en 2019, cet été n'aura produit que 2 tonnes. Une première qui promet pour l'avenir. Merci à nos foodtrucks, à [Re-uz](#) et à l'équipe pour ce travail fou. 💚 [#GOGREEN](#)

3.700  **CONTENANTS RÉUTILISABLES UTILISÉS**

7  **FOODTRUCKS PARTICIPANTS**

3X  **MOINS DE DÉCHETS ORGANIQUES**



En 2022 : paiement frais location/lavage par les FT
24 foodtrucks



Vaisselle réutilisable à LaSemo : votre avis nous intéresse !

Le festival LaSemo, pionnier en matière de durabilité, souhaite aller toujours plus loin dans la réduction des déchets.

Dès 2013, la vaisselle compostable a été imposée à l'ensemble des Foodtrucks afin d'éviter le plastique à usage unique.

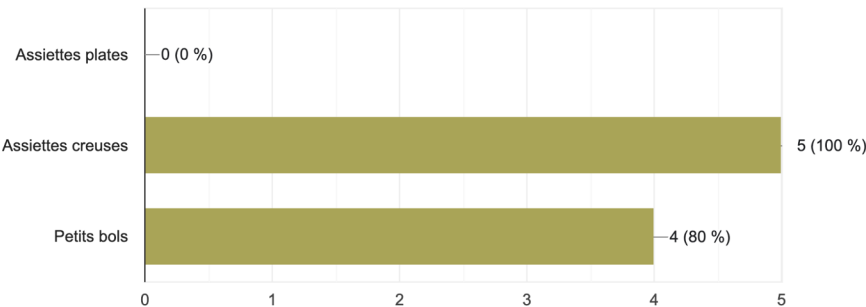
En 2021, nous sommes allés plus loin en proposant la vaisselle réutilisable. Moyennant une caution de 2 euros, les contenants sont proposés aux festivaliers.

Ainsi en 2021 : 3700 contenants réutilisables ont été utilisés, 7 foodtrucks ont participé, les festivaliers ont été enthousiastes et ces efforts ont payé car nous avons constaté 3 fois moins de déchets organiques !

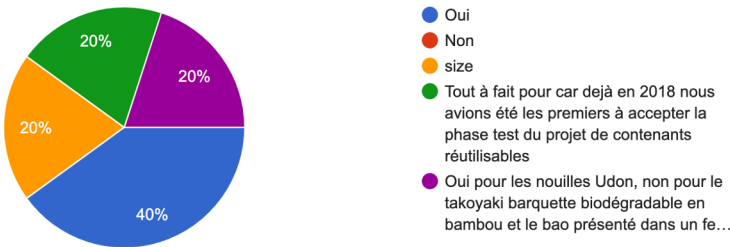
Afin de poursuivre cette belle initiative, nous avons besoin de votre avis sur plusieurs points.

Car c'est ensemble, avec vous, que nous pouvons agir sur la diminution de l'impact environnemental de l'événementiel !

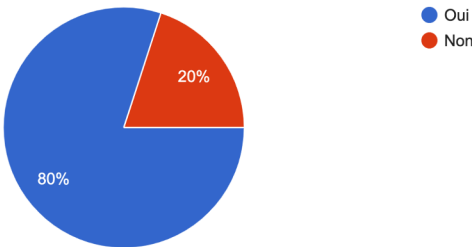
Parmi les contenants proposés, lesquels seront les plus adaptés à votre produit ?



Cette formule vous paraît-elle applicable :



Vous est-il possible de nous signaler 2 mois avant l'événement la quantité et le type de contenants dont vous aurez besoin ?



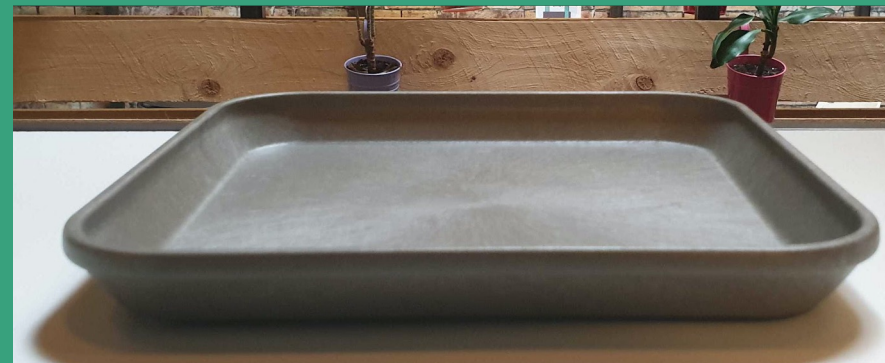
ARTICLE 5 - VAISSELLE

Vaisselle

L'Exposant s'engage à utiliser uniquement de la vaisselle réutilisable fournie par l'Organisateur au frais de l'Exposant. L'Organisateur propose 3 types de contenants : assiettes plates, creuses et petit bol.

Aucune vaisselle jetable ne pourra être utilisée. Si l'Exposant ne souhaite pas utiliser la vaisselle réutilisable, il doit contacter l'Organisateur afin qu'il puisse juger de l'utilité ou non de celle-ci.

Plus d'informations sur la procédure et sur les prix suivront. Une caution de 2€ par contenant sera à demander aux festivaliers. A la fin de l'événement, l'Exposant devra donc payer les frais de location ainsi que les cautions des contenants non restitués.



LOGISTIQUE ET MOYENS HUMAINS

- Tente de stockage fermée et sécurisée
- Bien séparer stock vaisselle propre / stock retour sale
- Deux stands de retour de vaisselle et caution
- Fonds de caisse de 2 euros
- Bénévoles : 5 shifts par journée et 2 bénévoles par shift
- Tableau des sorties et retour de vaisselle aux 2 stands
- Tour des FT en amont pour distribuer les caisses contenants, explication et signature
- Tour des FT en fin de festival : caisses ouvertes, caisses non ouvertes, nombre de contenants utilisés, etc.
- Fin de festival : comptabiliser tous les contenants (utilisés, non utilisés, perdus, etc.)



DESCRIPTION DU MATERIEL MIS A DISPOSITION

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Total HT
KIOBOX A4M BOWL Ecocup	5500	0,100 €	550,00 €
KIOBOX A3S SQUARE PLATE Ecocup	4000	0,100 €	400,00 €
KIOBOX A1M SMALL BOWL Ecocup	2000	0,100 €	200,00 €
		Transport	720,00 €
		Total HT	1 870,00 €
		TVA	392,70 €
		Total TTC	2 262,70 €
Nos références bancaires			
Banque	BNP Fortis		
IBAN	BE32 0017 2914 1602		
BIC/SWIFT	GEBABEBB07A		

Nom Foodtruck :

Numéro de téléphone :

Cette fiche est la base de référence entre le Food Truck et l'ASBL LaSemo.
Le Food Truck s'engage à venir chercher les contenants dont il a besoin et signer pour chaque demande. Les boîtes contiennent 50 assiettes creuses/plates OU 120 bols à glace.

Un montant de 2€ par contenant non rendu sera facturé.
Pour toute caisse ouverte, un montant de 0,25€ par contenant sera demandé pour le nettoyage et la location, sur ce montant une TVA de 21% sera à payer.
Le montant total est à payer avant le départ dimanche soir.

Signature :

A	B
Sales	
Plates	1724
Creuses	5583
Bols	500
TOTAL	7807
Propres	
Plates	2100
Creuses	720
Bols	1769
TOTAL	4589

PROCEDURE OUT/IN DE CONTENANTS POUR LES FOODTRUCKS

OUT

- Prendre le contrat du foodtruck
- Remplir dans la liste de contenants ‘fourni’ une ligne par type de contenants
- Ne pas oublier de demander au foodtruck de signer

IN

- Prendre le contrat du foodtruck
- Vérifier si la caisse rendue est ouverte ou fermée
 - o Si elle est FERMÉE remplir une ligne par type de contenants dans la liste ‘caisses non ouvertes’
 - o Si elle est OUVERTE remplir une ligne par type de contenants dans la liste ‘caisses ouvertes’ (ne pas remplir la colonne ‘nombre de caisses’)
- Ne pas oublier de demander au foodtruck de signer

PROCEDURE RETOURS CONTENANTS

QUE FAIRE AVEC LES CONTENANTS :

- Si le contenant ne pas bien vidée, demander au festivalier de la vider
- Noter sur la feuille un trait par contenant
- Ranger les contenants dans les caisses (par type) :
 - o 50 contenants par caisse pour les assiettes creuses et plates
 - o 120 contenants par caisse pour les bols
- Ranger les caisses remplies durant le shift dans le dépôt ‘temporaire’

REMBOURSEMENT

- Rembourser les festivaliers de 2€ par contenant rendu, de préférence par carte, sinon en cash (n’ouvrir un nouveau rouleau de pièces que quand nécessaire).

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
1	Foodtruck	Contenants pris				Contenants rendus (caisses pleines)				Contenanst rendus (caisses ouvertes)				A payer				
2		Plates	Creuses	Bols	TOTAL	Plates	Creuses	Bols	TOTAL	Plates	Creuses	Bols	TOTAL	Caution	Location av	TOTAL	Payé ?	
3	Ancho		840		840				0				0	1680	254,1	1934,1	NON	
4	Aor Thai	1150	360		1510	50			50	20	37		57	2806	441,65	3247,65	OUI	
5	Balkan Express			100	100				0				0	200	30,25	230,25	OUI	
6	Boulette Bar		1200		1200				0		57		57	2286	363	2649	NON	
7	Gio Strada		480	200	680				0			60	60	1240	205,7	1445,7	NON	
8	Golden Street	100			100				0	16			16	168	30,25	198,25	OUI	
9	Greek food	150		100	250				0	21		70	91	318	75,625	393,625	OUI (liquide)	
10	Merken street food	50			50				0	44			44	12	15,125	27,125	OUI (liquide)	
11	Okapi		480	300	780				0		87	58	145	1270	235,95	1505,95	NON	
12	Pasta and Go		1200		1200				0		27		27	2346	363	2709	NON	
13	Pierre Siegnes Pizza	250			250				0				0	500	75,625	575,625	OUI (virement fait l	
14	Pitz'illa	200			200	150			150	26			26	48	15,125	63,125	OUI (liquide)	
15	Pois chiche		240	100	340				0		25	38	63	554	102,85	656,85	NON	
16	Rasoï		360	300	660				0			21	21	1278	199,65	1477,65	OUI	
17	Sabor		240		240				0				0	480	72,6	552,6	NON	
18	Takoyaki		240	200	440						100		100	680	133,1	813,1	OUI (liquide)	
19	Urban Cook			500	500				0			25	25	950	151,25	1101,25	OUI	
20	TOTAL				9340				200				732					



Fontaines à eau / gourdes



Festival Dranouter



Robinetto :

<https://www.robinetto.be/fr>





Sensibilisation des parties prenantes



Expliquer la démarche auprès de toutes les parties prenantes
fournisseurs, prestataires, partenaires, etc.
ex. interdiction plastique à usage unique
ex. utilisation de vaisselle réutilisable
ex. pas d'emballage

Possibilité de diminuer le prix de l'emplacement quand les critères sont remplis

Assurer leur engagement via une charte

Favoriser la communication sur les efforts et le résultat obtenus

Leur donner de la visibilité
ex. traiteur zéro déchets
ex. catering sans emballage





Lili Brodbeck

lili.brodbeck@pastoo.be

eventchange@pastoo.be

www.eventchange.be