



FESTIF ÉVÈNEMENT

**GUIDE DES BONNES PRATIQUES
POUR RÉDUIRE ET MIEUX TRIER LES DÉCHETS
SUR VOS ÉVÈNEMENTS**



LA PRÉPARATION

Définir l'ambition de l'événement

Avant de vous lancer, la première étape est de définir l'ambition de votre événement en matière de déchets : améliorer le tri, réaliser un événement zéro plastique, n'utiliser que du réutilisable, etc.

Une fois l'ambition définie, assurez-vous de sa faisabilité. Si vous souhaitez réaliser un événement vertueux, vous devez en effet, dès la planification du budget, penser aux ressources nécessaires et aux partenaires pour réduire et gérer les déchets sur site : ambassadeurs du tri pour guider les festivaliers, équipe pour vider les poubelles, ramassage de déchets et mégots pendant l'événement, stand pour déconsigner la vaisselle et les gobelets, nettoyage de la vaisselle, organisation de la collecte, etc.

Contactez les collectivités qui pourront vous aider dans l'organisation de votre événement : l'intercommunalité en charge de la collecte des déchets (voir page 12) pour la mise à disposition de bacs, la sensibilisation au tri ou le prêt de gobelets, le Syndicat Pic Etang pour des points tri, une fontaine à eau, etc..

Si vous confiez l'organisation de votre événement à un prestataire, pensez à mettre ces éléments dans le brief pour qu'ils puissent être budgétés et que des ressources humaines soient prévues sur ces postes.

Le sourcing des prestataires : choisir des acteurs engagés

Choisir des prestataires déjà engagés dans la réduction des déchets vous facilitera le travail ensuite. Vous pouvez ainsi mettre des critères de sélection sur l'usage du plastique (zéro plastique), l'utilisation de vaisselle lavable, l'alimentation anti-gaspi ou encore le tri des déchets.



Le Syndicat vous propose une charte avec 21 engagements sur 4 thématiques. Vous pouvez choisir d'en rendre certains obligatoires pour les imposer à vos prestataires.



Boissons : déployer des bouteilles en verre réemployables (consignes) avec Oc'Consigne

Pour les boissons, privilégiez les bouteilles en verre aux bouteilles en plastique, **de préférence réemployables.**

Oc'Consigne vous accompagne pour

- Identifier les producteurs de boissons (vins, bières, jus) qui proposent des bouteilles en verre réemployables
- Déployer le matériel nécessaire pour récupérer les bouteilles sur votre événement (identification du matériel le plus approprié, livraison et enlèvement du matériel)
- Créer et gérer des bouteilles à l'effigie de votre événement afin qu'elles soient réemployables (choix de la bouteille, conception de l'étiquette, etc...)

oc'consigne
LES BOUTEILLES ONT PLUSIEURS VIES



Prévoir les verres et la vaisselle : lavables, mangeables, réutilisables et/ou gérés par les festivaliers

Depuis le 1^{er} janvier 2023, la vaisselle jetable est interdite dans les lieux de restauration permettant de manger sur place. Les événements proposant des services de restauration à leurs équipes et au public sont également concernés par cette réglementation, dès lors qu'il y a plus de 20 personnes. Plusieurs options s'offrent à vous pour respecter cette réglementation, mais cela demande de s'organiser bien en amont.

1

Monter une opération "sors tes couverts" et demander aux festivaliers d'apporter leur gobelet et leur vaisselle. Les traiteurs / food-truck devront être prévenus en amont de ce dispositif pour s'organiser en conséquence (*difficile en effet de servir des moules marinières dans une assiette plate*).



2

Sélectionner uniquement des food-trucks zéro déchet qui proposent de la vaisselle lavable ou des prestations zéro-déchet ne nécessitant pas de vaisselle (*finger food*).

3

Déployer sur votre événement des couverts mangeables. Pour éviter les couverts à usage unique, certaines sociétés telles que KOOVEE proposent désormais des couverts mangeables (<https://koovee.co/>).

4

Mettre en place de la vaisselle lavable sur votre événement avec un système de consigne et un stand de déconsigne. Les food-trucks précisent alors en amont leur besoin en vaisselle et vous versent la consigne (1 € par élément). La consigne est payée au food-truck lors de la commande et le festivalier récupère ensuite sa consigne au stand prévu à cet effet. Si ce système est bien développé pour les gobelets, il reste à déployer pour la vaisselle. C'est sensiblement la même logistique.

Le Syndicat prête de la vaisselle aux organisateurs d'événements :
Elle prêtée propre et doit être rendue propre.



Anticiper le lavage de la vaisselle

Si vous choisissez de déployer de la vaisselle réutilisable, pensez au lavage. Vous pouvez organiser le lavage participatif de la vaisselle (voir le protocole [ICI](#)), faire appel à un prestataire de lavage, laver à la maison en pensant bien à la zone de séchage ou encore voir avec votre intercommunalité s'il est possible de faire appel aux machines de la restauration collective. Vous pouvez aussi louer de la vaisselle propre que vous rendez sale.

L'accès à l'eau : un point à ne pas négliger

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les établissements recevant du public (ERP) accueillant plus de 300 personnes doivent mettre à disposition des points d'accès à l'eau potable. Cette obligation est, elle aussi, valable pour les organisateurs d'événement. L'objectif avec cette obligation est de faciliter le remplissage des gourdes ou des gobelets et de réduire ainsi la consommation de bouteilles en plastique. Quinze milliards de bouteilles en plastique sont en effet vendues chaque année et c'est le premier déchet plastique à usage unique retrouvé sur les plages en Europe.

Afin de répondre à cette exigence, l'installation d'une fontaine à eau sur votre événement constitue une solution efficace. Vous pouvez simplement utiliser une tireuse à bière reliée à l'eau de ville. Il existe aussi des fontaines à eau plus sophistiquées qui proposent de l'eau fraîche ou tempérée, plate ou gazeuse. Il est également possible de fabriquer une fontaine à eau avec du matériel de récupération.

Autre option : emprunter ou louer une fontaine juste le temps de l'événement.



Le Syndicat vous prête une fontaine à eau à relier à l'eau de ville avec six robinets. Adaptée pour un usage extérieur uniquement (en cas de débordement, l'eau coule au sol)





Anticiper le tri et la gestion des déchets : les équipements à mettre en place et les ressources à prévoir

Pour réaliser le tri des déchets sur votre événement, vous devez avant tout définir où et par qui vont être produits les déchets. Il y a généralement quatre grands producteurs :

- les équipes techniques (montage / démontage)
- les exposants, traiteurs et food-trucks
- les festivaliers ou participants à l'événement
- les équipes de sécurité à l'entrée

Déterminer les déchets produits et leurs zones de production va vous permettre de définir le nombre de "points tri" à installer, ainsi que les flux que vous souhaitez trier : verre, papier, emballages, restes alimentaires, autres (non recyclables).

Néanmoins, la sélection des flux à trier va aussi dépendre des possibilités de collecte et de traitement de ces déchets. Par exemple, si les restes alimentaires ne peuvent pas être collectés ou traités à la fin de l'événement, il n'est pas nécessaire de les trier lors de l'événement. Idem pour le verre, il est important de savoir comment vous allez ensuite traiter les déchets triés.

Pour connaître les possibilités de collecte, rapprochez-vous de votre communauté de communes ou d'agglomération. Elle sera en mesure de vous indiquer les bacs qu'elle peut mettre à votre disposition, ainsi que le type de déchets collectés.

Enfin, vous devez également prévoir du personnel pour vider les sacs quand ils sont pleins et idéalement des ambassadeurs du tri à côté de chaque point tri pour garantir la qualité du tri et sensibiliser les festivaliers au bon geste de tri.



Le Syndicat prête des poubelles multiflux avec des oriflammes associées pour signaler les points tri. Les capots de poubelles sont amovibles pour permettre de choisir les flux que vous souhaitez trier.

Dans le cadre du contrat OCTAV, des ambassadeurs du tri de SUEZ peuvent également participer à vos événements pour guider les festivaliers dans le tri.



LA VEILLE



Sensibiliser les techniciens et les exposants : organiser la vaisselle, rappeler les consignes et les équipements disponibles

Si vous avez choisi de fournir de la vaisselle lavable aux food-trucks, c'est le moment de préparer les lots pour les doter en vaisselle (en ayant au préalable recenser leurs besoins lors de la sélection).

Par ailleurs, vous pouvez quelques jours avant rappeler les consignes à vos exposants : ce qui est autorisé ou interdit (par exemple si vous faites un événement zéro plastique), les consignes de tri, mais aussi et surtout les équipements à leur disposition pour réaliser le tri. En effet, pendant le service, les exposants sont souvent "*dans le jus*". Si vous souhaitez que le tri soit réellement fait, il est essentiel pour eux que ce soit facile et rapide...et donc qu'ils aient sous la main tout ce qu'il faut.

Positionner les équipements : points tri, bacs pour les exposants, point de regroupement des déchets, fontaine à eau...

L'emplacement des points tri est déterminant : il est recommandé d'en mettre plusieurs dans les zones alimentation, mais également à l'entrée de votre événement (pour collecter les éventuels objets récupérés par les services de sécurité), à côté de la caisse (pour le papier) et dans les zones concert/spectacle (pour les mégots). Les points tri doivent être signalés par des oriflammes pour être bien visibles. Les flux de chaque point tri peuvent être adaptés en fonction de la zone (que du papier à côté de la caisse ; mégots et verre en zone spectacle).

L'emplacement de la fontaine à eau va, quant à lui, dépendre du point de raccordement à l'eau.

Enfin, il est important de prévoir un point de regroupement des déchets pour stocker les déchets avant collecte. Ce point de regroupement ne doit pas être accessible au grand public afin de ne pas être pollué par de mauvais gestes de tri.

Exemple de plan d'implantation des équipements



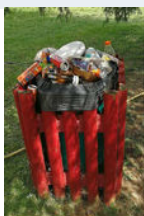
Dans cet événement, il a été décidé de ne pas trier les restes alimentaires, car il n'il n'y avait pas de solutions de collecte.

Des bacs 240 litres pour le verre, les emballages et les ordures ménagères ont été disposés à proximité des exposants (derrière les stands). Des points de tri (en violet) ont été mis à disposition des festivaliers.

En orange, le point de regroupement des déchets : des bacs 660 litres ont été mis en place pour vider les points de tri. Les sacs avec du verre étaient également entreposés sur le point de regroupement, avant d'être vidés dans une colonne à verre en fin de soirée.

Retirer les poubelles du site pour assurer la qualité du tri sur l'ensemble de l'événement.

Si des poubelles sont installées sur le site de l'événement (comme un parc ou un autre lieu), il est conseillé de les fermer ou de les retirer complètement pour éviter qu'elles ne soient utilisées par les festivaliers. En effet, une poubelle ouverte destinée à tous types de déchets sera toujours utilisée, même en présence de points de tri à proximité (voir exemple ci-dessous). De plus, une poubelle fermée pourrait entraîner des dépôts de déchets sur son couvercle.



Les poubelles du site



Les supports de tri



Les containers bien triés



Organiser le retour de la vaisselle sale : les équipes, les équipements, le tri et le stockage

Si vous avez choisi de déployer de la vaisselle lavable, vous devez organiser le retour et le lavage de la vaisselle.

Plusieurs options sont possibles :

- la vaisselle participative : vous devez organiser un stand de lavage. Un protocole détaillé (ainsi que des analyses bactériologiques confirmant le respect des normes d'hygiène) est disponible sur le site du Collectif des Festivals [ICI](#).
- récupérer la vaisselle sale et la trier, puis confier le lavage à un prestataire externe ou à une régie vaisselle. La vaisselle sale peut être récupérée dans des bacs à côté de chaque point tri ou sur un stand de déconsigne ou de dépôt de vaisselle sans rendu de monnaie.

Dans un cas, comme dans l'autre, pensez à prévoir un espace suffisamment grand pour récupérer, trier et stocker la vaisselle sale.

Si vous choisissez un dépôt dans des bacs au niveau des poubelles de tri, prévoyez des bénévoles pour vider les bacs de vaisselle, les apporter au point de stockage et rapporter des bacs vides.



Pour faciliter la déconsigne des éco-cups, le Syndicat prête des collecteurs de gobelets avec rendu de consigne (uniquement pour les gobelets 33 cl). Un collecteur solidaire est également disponible pour faire don de la consigne à une association.



PENDANT L'ÉVÉNEMENT

S'assurer de la qualité du tri

Mettre à disposition des poubelles de tri ne garantit pas que le tri sera correctement fait par les participants à votre événement. Il est donc nécessaire de s'assurer de la bonne rotation de votre équipe "déchets" pendant l'événement pour :

- s'assurer de la qualité du tri si vous n'avez pas d'ambassadeurs dédiés
- vider les poubelles pleines
- ramasser les éventuels déchets déposés en dehors des poubelles. En effet, maintenir un lieu propre encourage les visiteurs à adopter un comportement responsable.

Penser à sortir les bacs pour la collecte

En fonction des jours de collecte définis au préalable avec l'intercommunalité en charge de la collecte des déchets, pensez à sortir les bacs pour qu'il puisse être vidés

Sensibiliser au tri et à la propreté

En complément des dispositifs de tri, vous pouvez animer un stand de sensibilisation au tri et distribuer des cendriers de poche. Il peut être utile de rappeler les consignes de tri. Vous pouvez aussi tester les connaissances des participants à l'événement sur les consignes de tri. Attention néanmoins, il n'est pas pertinent de mettre en place un stand de sensibilisation si vous ne faites pas le tri sur votre événement.

APRÈS L'ÉVÉNEMENT

Ranger et nettoyer

Après l'événement, même avec la fatigue qui se fait sentir, il reste encore un peu de travail :

- Nettoyer le site et ses abords sans oublier les mégots
- S'assurer que les déchets sont correctement évacués vers les filières prévues
- Nettoyer le matériel prêté et le rapporter
- Stocker les éléments réutilisables (signalétique, contenants, cendriers..) pour les réutiliser

C'est l'heure du bilan

Vous pouvez aussi mesurer les quantités de déchets produits et les comparer aux éditions précédentes.

La mesure peut se faire en poids, en nombre de bacs ou de sacs. L'idéal est de prendre toujours la même unité de mesure pour comparer les chiffres avec les éditions précédentes...et suivantes.

| | Poids d'1 m ³ |
|--|--------------------------|
| Déchets non recyclables avec bio-déchets inclus | 150 kg |
| Déchets non recyclables sans bio-déchets | 100 kg |
| Déchets recyclables | 50 kg |
| Déchets recyclables sans carton | 35 kg |
| Cartons pliés | 100 kg |
| Biodéchets sans vaisselle | 450 kg |
| Biodéchets avec vaisselle compostable | 300 kg |
| Verre | 300 kg |



VOS CONTACTS UTILES

Syndicat Pic et étang

04 67 59 72 30

contact@picetang.fr

Agglomération du Pays de l'Or

04 67 91 31 11

environnement@paysdelor.fr

Communauté de Communes de Terre de Camargue

0 800 004 227

environnement@terredecamargue.fr

Communauté de communes du Grand Pic Saint Loup

04 67 55 33 12

Lunel Agglomération

0 800 034 400

Communauté de Communes du Pays de Sommières

04 66 80 98 40

Communauté de communes de RhôneVistre-Vidourle

04 66 35 55 55

