

### 2.1. VAISSELLE RÉUTILISABLE ET SYSTÈME DE CONSIGNE GÉNÉRALISÉ

#### Que faire et pourquoi

Les boissons et la nourriture sont des éléments essentiels lors d'un événement. Il s'agit d'une des principales sources de revenus. Cependant, lorsque ce service est offert à un grand nombre de visiteurs, il génère une quantité importante de déchets. Ce volume de déchets peut être considérablement réduit en évitant tant que faire se peut tous les emballages à usage unique et certains accessoires utilisés dans la restauration. Pour d'autres éléments, comme les gobelets et les bouteilles, un système de consigne peut être introduit afin d'éviter des problèmes de pollution du site et des frais supplémentaires de ramassage et de tri des déchets. Si l'on utilise des gobelets solides en plastique, on élimine le risque de blessures dues aux verres cassés.

#### Comment

- ☑ Tous les récipients, qu'ils soient réutilisables ou simplement recyclables, sont consignés. Les plats et les couverts doivent être de la même qualité que celle d'un restaurant pour s'assurer qu'ils seront ramenés, mais il faudrait de préférence vendre de la nourriture qui ne nécessite pas de plats ni de couverts (par exemple, une saucisse dans un petit pain ou une glace dans un cornet).
- ☑ Il existe des fournisseurs spécialisés dans la distribution et la gestion des gobelets réutilisables. Certains offrent des services incluant la récupération complète des gobelets sales à la fin de l'événement pour éviter de devoir laver la vaisselle sur le lieu même de l'événement. Pour les événements importants ou longs, il est recommandé de laver la vaisselle sur place. Il est possible que les règles d'hygiène locales interdisent de remplir plusieurs fois le même gobelet. Des gobelets propres doivent par conséquent être disponibles en nombre suffisant et en fonction de la capacité de nettoyage.
- ☑ Ces services sont souvent proposés par les brasseries lorsque leurs propres chopes portant leur logo sont utilisées.
- ☑ Il serait logique de prendre des tasses réutilisables qui peuvent être utilisées partout sur le lieu de l'événement, particulièrement lorsque le type de boisson est le même (comme le Glühwein –vin chaud- sur les marchés de Noël). Il sera donc nécessaire que tous les restaurateurs s'accordent sur la réallocation et la redistribution des tasses ramenées et sur le remboursement de la consigne.
- ☑ Ce principe est également valable pour les assiettes, les couverts et autres éléments nécessaires à la consommation de la nourriture.
- ☑ On peut utiliser des serviettes de table pour indiquer par écrit les endroits où l'il faut déposer les déchets, ramener la vaisselle et récupérer la consigne.
- ☑ Il est préférable que le remboursement de la consigne ne soit pas centralisé. Les visiteurs doivent pouvoir obtenir le remboursement de la consigne à tous les points de vente de boissons. L'expérience montre que les visiteurs commandent généralement une autre boisson au lieu de rendre la chope ou la bouteille.
- ☑ Si des fournisseurs (brasseries par exemple) offrent leurs propres chopes réutilisables, il est inutile de prévoir une longue période de préparation.
- ☑ Cela est également valable pour les bouteilles et cannettes, obligatoirement consignées.
- ☑ Si l'on adopte un système universel, où les gobelets sont vendus et remplis à tous les points de vente, il faudra prévoir une phase de coordination d'au moins trois mois. Généralement, un gobelet spécial sera fabriqué pour attirer les collectionneurs et générer un revenu qui compense les frais supplémentaires.

## 2. MESURES DE PRÉVENTION DES DÉCHETS

### Coûts

- Le coût de cette mesure dépend de la manière dont les gobelets et bouteilles réutilisables sont utilisés. Il y a plusieurs façons d'obtenir une solution sur mesure et économique.
- Si les bouteilles de bière ou de boissons rafraîchissantes réutilisables sont consignées, il n'y aura pas de frais supplémentaires. Pour de très petits événements, c'est probablement la solution la plus économique et efficace. Presque partout en Europe, la bière est généralement vendue dans des bouteilles consignées.
- Si un système de nettoyage de la vaisselle et des verres est installé sur place, des frais en résulteront. Certains fournisseurs livrent des chopes réutilisables en nombre suffisant pour toute la période de l'événement et reprennent les chopes réutilisables pour les laver ultérieurement (ce qui permet de réduire les frais).
- La "chope de collection" réduit la nécessité de laver la vaisselle et par conséquent les frais. En effet, la plupart des visiteurs ne rempliront que peu de fois leur chope et la conserveront à la fin de l'événement. Dans ce cas, il faudra cependant tenir compte du coût de production des chopes.
- Comme la plupart des brasseries fournissent leurs propres verres, essayer de choisir une brasserie dont les verres sont réutilisables.

### Bénéfices

- Outre l'acquisition d'une bonne image environnementale, la formule permet de réduire considérablement les frais:
  - pas d'achat de verres jetables,
  - pas de frais de ramassage des déchets en ce qui concerne les verres jetables, les cannettes, les bouteilles, etc.
- La quantité de déchets peut être réduite de 50%.
- Le lieu de l'événement est indéniablement plus propre (moins de poubelles, pas d'entassements de vaisselle usagés)
- Autre conséquence : La vente des chopes engendre des revenus considérables. Comme la consigne dépasse largement les coûts de production, les chopes qui ne sont pas rendues représentent un revenu supplémentaire. Même les bouteilles de bière consignées ne sont pas toutes rendues. A la fin de l'événement, une partie de la consigne n'est donc pas remboursée et constitue un revenu supplémentaire.



*La tasse du célèbre Christkindlesmarkt in Nuremberg (marché de Noël). Chaque année, un nouveau modèle est vendu et généralement, le stock est épuisé à la fin du marché car les collectionneurs emportent les tasses à la maison.*

## 2. MESURES DE PRÉVENTION DES DÉCHETS

### Exemple: Vaiselle réutilisable et système de consigne généralisé

#### GOBELETS AVEC DESIGN SPÉCIFIQUE

##### Foire agricole à Weiz, 2001 (Autriche)

Cette exposition, appelée "Bauernschau Weiz" a eu lieu dans la zone piétonne de la Ville de Weiz. Elle accueillit 12.000 visiteurs.

Les boissons étaient servies dans des gobelets réutilisables spécialement produits pour l'occasion. Les gobelets étaient consignés afin d'encourager les visiteurs à les rapporter. D'autres actions ont permis de réduire le volume de déchets de deux tiers: utilisation de vaisselle réutilisable en combinaison avec un lave-vaisselle écologique, recours à des récipients de grande capacité et à des récipients frigorifiques pour les boissons au lieu de petites bouteilles ou canettes individuelles. En outre, la qualité du ravitaillement s'en est trouvée améliorée, et le site de l'événement restait propre.



##### Les résultats

- La gestion des déchets a permis une réduction du volume des déchets de 80 %.
- La qualité du service et une offre de nourriture et de boissons plus individualisée augmentaient la satisfaction des visiteurs.

##### Contact:

Austrian Mobility Research AMOR, Margit Braun, [braun@fgm-amor.at](mailto:braun@fgm-amor.at); téléphone +43 316 81 04 51 29