Expérimentation de la mise en place de vaisselle lavable dans le cadre d'un festival

Toulouse Métropole

Auteur :

1 Place de la Légion d'Honneur
Bp 35821
31505 Toulouse
Voir le site internet
Corinne Chautard
corinne.chautard@toulouse-metropole.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de son Plan Climat Energie Territorial et de son programme administration exemplaire, l'équipe Plan Climat pilote l'application de la charte évènement éco responsable sur l'organisation des évènements de Toulouse Métropole et de Toulouse. Ainsi le Plan Climat a passé une convention avec l'association élément'erre pour assurer l'accompagnement terrain et l'évaluation sur 3 grands évènements Rio loco, Marathon, Toulouse Plage, Marché de Noël.

Le Festival Rio Loco est un événement incontournable de la ville de Toulouse et cette 20ème édition a réuni plus de 107 000 personnes sur cinq soirées. Cette année, le climat social avec la grève des intermittents du spectacle a fortement perturbé le festival.

Suite aux préconisations de l'accompagnement réalisé en 2013 et dans un soucis de cohérence avec le volet écoexemplarité du Programme Local de Prévention des Déchets de Toulouse Métropole, les équipes Rio Loco et le Plan Climat ont choisi de mettre l'accent sur la prévention des déchets en lancant une expérimentation innovante d'assiettes lavables sur la zone du public.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif final est de réduire les quantités de **vaisselles jetables** en proposant à tous les restaurateurs présents sur le lieu de la manifestation, des assiettes lavables :

- Les assiettes ont été livrées aux restaurateurs volontaires par Ecocup qui gère le lavage des assiettes en parallèle avec la gestion des gobelets réutilisables en place sur le site
- La collecte des assiettes sales a été réalisée par l'association Arema

L'objectif était également d'améliorer la qualité du tri. Ainsi a disposé sur le site 40 supports de tri pour assurer la collecte des assiettes lavables et 10 pour la collecte des déchets (canettes, bouteilles ...). Une équipe composé de 6 personnes étaient également présente pour la sensibilisation des au tri sélectif.

Résultats quantitatifs

L'expérimentation des assiettes est positive.

Malgré les délais de mise en place serrés, **5 000 assiettes lavables** ont été utilisées sur les 5 jours du festival et ont permis d'éviter 100 kilos de déchets.

Une dizaine de restaurateurs se sont portés volontaires pour cette opération.

Résultats qualitatifs

Aucune consigne n'a été mise en place pour la vaisselle. Les restaurateurs ne souhaitant pas tenir une double caisse. De plus la signalétique sur les poubelles destinées à récupérer la vaisselle manquait de visibilité et les festivaliers n'ont pas toujours vu la différence entre la poubelle pour récupérer la vaisselle et celle pour jeter les déchets.

De ce fait le taux de perte d'assiettes lavables est conséquent : 1 assiette sur 3 utilisées a été perdue soit 1 600 assiettes.

MISE EN OEUVRE

Planning

Fonctionnement de l'opération :

Il a été proposé aux restaurateurs la possibilité de louer des assiettes dont la collecte est prise en charge par un prestataire en vue du lavage . Ainsi chaque restaurateur volontaire, a reçu une formation par le prestataire sur le fonctionnement de la collecte (entrée et sortie du bac) et a été équipé de contenants pour la récupération des assiettes sales.

Le choix a également été fait de ne pas mettre en place de consignes sur les assiettes afin de ne pas ajouter un flux financier supplémentaire.

Mai 2014 : choix des prestataires

Juin 2014 : communication auprès des restaurateurs et formation durant le festival

Moyens humains

- 1 personne de l'équipe Plan Climat
- 1 personne de l'association Elemen'terre
- 6 personnes pour la sensibilisation du public au tri sélectif

Moyens financiers

Location des assiettes sur 6 jours pour un restaurateur : 960 €

Lavage des assiettes sur 6 jours pour un restaurateur : 144€

Les assiettes étaient louées 0,20 centimes € HT l'unité. Ce prix a permis de prendre en charge tous les frais de lavage et de pertes d'assiettes mais a aussi permis de financer une partie de la prestation d'Aremacs, retenu pour mettre en place les supports de tri et assurer la gestion des assiettes.

Moyens techniques

- 40 supports de tri d'Aremacs pour assurer la collecte des assiettes lavables
- 10 supports de tri d'Aremacs pour assurer la collecte des déchets recycables

Partenaires mobilisés

L'entreprise d'insertion EcoCup

L'association Aremacs

Les équipes d'Aremacs s'est occupé de faire du sur-tri des déchets des festivaliers pour séparer les déchets recyclables déposés dans les contenants Ameracs. Ces contenants ont été une vraie amélioration par rapports aux bacs de 700 litres qui étaient disposés les années précédentes.

L'association Elémen'terre

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette opération sera renouvelée en 2015.

Difficultés rencontrées

Action originale

Recommandations éventuelles

Le constat est que le système de mise à disposition des assiettes lavable, de collecte par le prestataire puis de redistribution fonctionne et il n'est donc pas nécessaire de mettre en place une consigne des assiettes à ce niveau. Surtout que ce système n'est pas souhaité par les restaurateurs du fait des difficultés de gestion lors de l'affluence des convives.

Le travail en amont avec les organisateurs et les restaurateurs doit être mieux anticipé.

L'information des festivaliers doit être améliorée, ce qui permettrait de réduire la perte d'assiettes.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | HOTELLERIE RESTAURATION | MENAGE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | EMBALLAGE

Dernière actualisation

Juin 2015
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Véronique MATHEVON
veronique.mathevon@ademe.fr
Direction régionale Occitanie