

---

## Organisation de manifestations éco-responsables

---

### Ca de la Région de Château-thierry

2 Avenue Ernest Couvrecelles

2400 étampes-sur-marne

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Jeremy Slota

[jeremy.slota@ccrct.fr](mailto:jeremy.slota@ccrct.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



---

## CONTEXTE

En raison de son engagement dans la prévention des déchets et le développement des filières courtes alimentaires à faible impact sur l'environnement, la Communauté de Communes s'efforce d'être exemplaire dans l'organisation de ses réunions et de ses manifestations.

L'organisation de manifestations éco-responsables faisant l'objet d'une collation suppose :

- un approvisionnement en produits alimentaires locaux (aliments et boissons locales) ;
- l'utilisation de vaisselle réutilisable et la consommation de préférence d'eau du robinet.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

- limiter le gaspillage alimentaire par l'introduction de produits aux caractéristiques gustatives intéressantes et en quantité adaptée au nombre de convives ;
- limiter la production de déchets en choisissant des produits sans sur-emballage ;
- éviter l'emploi de vaisselle jetable ;
- soigner l'image de la collectivité ;
- inciter les partenaires à s'engager dans une démarche similaire ;
- valoriser les producteurs locaux.

### Résultats quantitatifs

Les efforts effectués ont permis d'obtenir les résultats suivants :

- entre le 1er janvier et le 31 octobre 2015 : 59 réunions/manifestations. Parmi celles-ci, 12 ont fait l'objet d'une collation prise en charge par la Communauté de Communes. 8 d'entre-elles ont été organisées de manière éco-responsables, soit 67% ;
- entre le 1er janvier et le 31 décembre 2016 : 56 réunions/manifestations. Parmi celles-ci, 15 ont fait l'objet d'une collation prise en charge par la Communauté de Communes. 13 d'entre-elles ont été organisées de manière éco-responsables, soit 87%.

Une manifestation ayant fait l'objet d'une collation est considérée comme éco-responsable lorsque les denrées alimentaires ainsi que les boissons sont locales et la vaisselle utilisée est réutilisable.

### Résultats qualitatifs

Cette volonté d'introduire des produits locaux de qualité aura permis de nouer des partenariats avec des producteurs et distributeurs locaux mais également avec des professionnels de la restauration.

## MISE EN OEUVRE

### Planning

Les événements marquants de cette opération sont les suivants !

- 2011 : création d'un poste de chargé de mission « filières courtes alimentaires à faible impact sur l'environnement » et introduction progressive de produits locaux ;
- 2011 : nomination d'un référent « organisation des cérémonies » ;
- 2011-2013 : sensibilisation des agents des différents services et des élus ;
- 2011 et 2014 : référencement des fournisseurs locaux (boulangerie, approvisionnement en boissons, éleveur charcutier...);
- 2014 : soutien à la création d'un pôle de service d'approvisionnement en produits issus des circuits courts ;
- 2015 : achat de verrines ;
- 2016 : acquisition de 200 tasses et de 200 verres avec casiers de rangement adaptés pour un usage en lave-vaisselle.

### Moyens humains

- Chargé de mission « filières courtes alimentaires à faible impact sur l'environnement »
- Référente « cérémonies »
- Chargé de mission « prévention des déchets »

### Moyens financiers

Hormis le temps de travail consacré à cette opération, les dépenses se sont limitées à l'achat de vaisselle réutilisable.

### Moyens techniques

Les équipements des cuisines

### Partenaires mobilisés

- le pôle de service d'approvisionnement en produits issus des circuits courts (Yakademander) ;
- les producteurs et distributeurs locaux référencés ;
- la cuisine centrale de la ville de Château-Thierry pour la confection d'une partie des banquets ;
- l'atelier cuisine de la section SEGPA du collège Jean Rostand pour la confection des collations du Noël des agents de 2011 et 2012 ;
- la cuisine centrale des crèches intercommunales.

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

La réussite de cette opération s'explique par la volonté de la Communauté de Communes à vouloir créer de multiples partenariats dans le domaine de l'alimentation durable et favoriser l'installation et le développement de producteurs locaux.

Cette opération est transposable à d'autres territoires à conditions de bénéficier d'un soutien politique et de moyens humains suffisants.

### Difficultés rencontrées

Le développement de cette offre locale en produits alimentaires de qualité a soulevé rapidement la question de leur commercialisation. Le caractère original de cette opération réside peut-être dans la création du pôle de service d'approvisionnement en produits issus des circuits courts qui a permis de répondre à ce besoin et facilite aujourd'hui la distribution des denrées tant aux collectivités qu'aux particuliers.

### Recommandations éventuelles

Se donner le temps pour convaincre les usagers de l'intérêt économique et gustatif de la consommation de produits locaux frais et de saison.

---

### Mots clés

COLLECTIVITES LOCALES | ADMINISTRATION PUBLIQUE | CONSOMMATION DURABLE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | EMBALLAGE

## **Dernière actualisation**

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

## **Contact ADEME**

Aline BLIN

[aline.blin@ademe.fr](mailto:aline.blin@ademe.fr)

Direction régionale Hauts-De-France