

LES RETOURS D'EXPÉRIENCES

des actions du Parc



Réalisation d'une manifestation **ZÉRO DÉCHET**

Retour d'expérience Zéro déchet pour l'événement du Grand pique-nique du Parc (au Domaine départemental de Chamarande, le 25 septembre 2022).

- Une journée de manifestation, 3 019 visiteurs de 10h à 18h (éco-compteurs du Château).
- Un marché de terroir avec 23 exposants locaux, dont 12 Valeurs Parc et 2 artisans d'art.
- 11 animations sur le thème de l'alimentation et de l'agriculture.
- 5 stands de restauration : 3 food-trucks, 2 stands vendant de la nourriture (assiettes du terroir et sandwiches), un boulanger et un artisan glacier.
- 30 tables de pique-nique étaient également disposées sur la pelouse, à proximité des stands de restauration.

L'objectif était de réaliser un événement zéro-déchet, grâce à la location par le Parc de plateaux/assiettes/couverts en faïence et la mise à disposition d'éco-cups, ainsi qu'à la présence de points de tri des déchets.

Les visiteurs étaient aussi invités à amener leurs vaisselles, couverts, verres et gourdes dans les affiches et communications liées à l'évènement.

À SAVOIR SUR LE JOUR J !

Le gros du travail s'est déroulé entre 12h et 16h, avec le pic d'activité entre 12h30 et 14h pour la gestion des plateaux (en trop faible nombre, ce qui nécessitait des lavages), communiquer sur la démarche zéro-déchets auprès des visiteurs et ramener des assiettes aux restaurateurs.

Nombre de repas distribués :

- 130 burgers,
- 110 pizzas,
- 70 assiettes végétariennes,
- 110 assiettes de terroir,
- 70 sandwiches,
- 100 crêpes.

Soit environ 500 repas et 100 crêpes.

Un accent particulier sur l'approvisionnement en produits Valeurs Parc avait été demandé aux stands de restauration et sur la limitation des déchets (pas de vente de bouteille d'eau en plastique, pas de barquettes pour les frites, pas de serviettes papier...).

EN PRATIQUE...

- 750 assiettes grandes et 200 petites, 750 couteaux, fourchettes et cuillères, 95 plateaux) loués par le Parc.
 - 1 500 à 2 000 écocups mis à disposition par le Parc.
- Pour la collecte de la vaisselle et des déchets, il a été mis en place, en collaboration avec le Domaine départemental de Chamarande :**
- 3 points de collecte des déchets sur le site avec pour chacun 1 poubelle marron (non recyclable), 2 poubelles jaunes (recyclable) et 1 petit bac pour les déchets organiques, à proximité des stands de restauration,

- 2 autres points de collecte avec 1 poubelle marron, 2 poubelles jaunes, 1 bac pour le verre, 1 petit bac pour les déchets organiques et une table pour trier les plateaux, assiettes, couverts et écocups distribués pour le pique-nique, à proximité de l'espace pique-nique,
- 2 agents du Parc ont mis en place, à partir de 10h30, les plateaux, assiettes, couverts et écocups sur des tables à proximité des stands de restauration. Des assiettes ont aussi été fournies directement aux food-trucks pour plus de facilité pour les restaurateurs.

LA PRÉPARATION

Conseils et retours sur LA RECHERCHE DE PRESTATAIRES pouvant réaliser de la location de vaisselle :

- Difficultés à trouver un prestataire répondant à notre demande : non joignable, ne correspondant pas à notre recherche (propose des contenants/boîtes plus que de la vaisselle...)

- Nécessité de prendre en compte différents points :

- **échanger avec les stands de restauration** pour savoir si ce fonctionnement leur convient et voir les éventuelles contraintes/demandes ; si certains ont souhaité avoir de la vaisselle sur leur stand, **il faut s'assurer dès le début de l'évènement qu'ils ont assez de stock**, sinon cela nécessite des réapprovisionnements au cours de la journée (= perte de temps et complexe à gérer) ;

- **estimer la capacité de repas** (plats + desserts) des stands de restauration et les types de contenants adaptés aux stands (attention si soupe, salade de fruits, glaces...) : nous avons fait le choix de louer des assiettes 26 cm pour les plats et des petites assiettes 21 cm pour les desserts. Des ecocupys étaient utilisées pour les boissons et soupes ;

- **s'assurer de la prestation de lavage** par l'entreprise + services de livraison et reprise du matériel ;

- **gérer les modalités administratives** : une caution était demandée (difficile pour une collectivité, nous avons finalement trouvé un accord avec le prestataire en réalisant un devis prenant en compte les prix de location et le remboursement de la vaisselle en cas de vol/casse) ;

- **budget, anticiper les risques de casse/vol** : compter environ 0,20 à 0,30 € HT pour la location d'une assiette/fourchette/couteau/cuillère et anticiper les risques de casse/perte : le coût de la vaisselle est parfois 10 fois plus chère en cas de casse/vol car l'entreprise peut facturer comme un achat de vaisselle (2 à 3 € l'assiette) ;

- **s'assurer des contenants dans lesquels sera mis à disposition la vaisselle**. Le mieux étant les caisses en plastique fermées, transportables par une personne, pouvant ensuite être utilisées pour récupérer la vaisselle sale. La livraison est faite en amont de l'évènement : s'assurer d'avoir un lieu couvert/protégé pouvant stocker des caisses de vaisselle (par exemple, pour 950 assiettes + 750 couverts, cela représentait deux palettes et environ 20 caisses) ;

- **organisation dans l'espace des stands vaisselle** afin de fluidifier les mouvements des visiteurs lors du déjeuner et éviter les queues et attentes : limiter la distance entre les points de distribution de la vaisselle propre et les stands de restauration, et entre les points de collecte vaisselle sale et l'espace pique-nique. Réunir l'ensemble des stands de restauration à proximité des points de distribution et de collecte ;



- **visibilité et sensibilisation** : importance de mettre en place une signalétique visible pour les points de distribution, la collecte de la vaisselle, le tri des déchets (panneaux hauts visibles de loin), les bacs de tri de la vaisselle avec écriteaux « fourchettes », « assiettes »... pour faciliter le tri et le rendu de la vaisselle ; sur le couvercle des poubelles pour rappeler les consignes de tri (recyclable, verre, compost...), communiquer en amont sur la démarche zéro déchet ;

- dans une démarche Zéro déchet, ne pas oublier d'**inciter à l'approvisionnement en produits locaux et biologiques et faire du lien entre les producteurs/artisans présents sur l'évènement et les stands de restauration**, car la proximité permet aussi de réduire les énergies liées au transport des matières premières, en transmettant aux stands de restauration l'annuaire Valeurs Parc du Gâtinais français : le Parc regorge de productions locales pouvant fournir des stands de restauration (légumes, cresson, fromages de chèvre, miel, volaille, jus de fruits, bières...). Par exemple, un burger chèvre/miel, une pizza avec du cresson de Mickaël Morizot... ;

- initialement, une fontaine à eau devait être louée afin d'éviter la vente de bouteilles en plastique. Mais le coût très élevé (transport et l'installation/désinstallation) le risque sanitaire (fontaine raccordée à un point d'eau du domaine, tests de potabilité une semaine avant...) ont fait que nous avons opté pour une autre solution : fléchage des wc publics en indiquant la présence de points d'eau au même endroit (pas de vente de bouteilles d'eau en plastique par les stands de restauration et incitation à la vente de bouteilles en verre ou boissons au verre).



LE BILAN

Imaginez-vous ?

Selon l'ADEME, un évènement de 3 000 personnes génère 1,5 tonnes de déchets et 300 kilos de papier...



Lors du Grand Pique-Nique du Parc, 3 019 personnes ont été accueillies et moins de 30 kilos de déchets ont été produits



L'espace pique-nique

DÉCHETS

La démarche zéro déchet a permis de limiter très fortement les déchets de restauration.

On a pu compter :

- **3 kilos de déchets organiques** (compostés à la Maison du Parc). Les 6 petits seaux à compost ont largement suffi (un seul était à peu près plein),
- **une cinquantaine de bouteilles en verre,**
- **moins de 10 kilos de déchets recyclables** (essentiellement des cartons, films plastiques entourant les 3 palettes ayant servi à transporter la vaisselle, canettes métal et gobelets carton pour le café) ; les exposants ont également fourni un gros effort et l'essentiel du matériel utilisé pour la manifestation est réutilisé,
- **moins de 5 kilos de déchets divers** (mégots de cigarettes, papiers souillés, film plastique sur les desserts, coupelles en plastique de maïs de l'artisan glacier, bouchons, pots en plastique pour la mayonnaise du burger, sachets pour ketchup et sauce barbecue...).

Ainsi tout compris, on estime que l'évènement a produit moins de 30 kilos de déchets dont 25 ont été recyclés (verre, carton...) ou compostés.

En se basant sur notre expérience, les 500 repas servis pendant le Grand Pique-Nique ont produit moins de déchets que des plateaux repas pour 20 personnes (plateaux cartons, récipients carton et couvercle en plastique, couverts en bois).



POINTS POSITIFS

- **Très grande acceptation** des visiteurs.
- **Très bons retours** des stands de restauration : le fait de ne pas gérer la vaisselle leur permet de gagner du temps sur la préparation des repas et ainsi être plus efficaces et servir plus de repas.
- **Image très positive** de l'évènement.
- **De nombreuses personnes ont amené leur pique-nique** et/ou leurs assiettes, couverts et verres.
- **Peu de perte ou casse** (10 assiettes et 26 couverts, dont la très grande majorité a été gardée par mégarde par l'équipe du Parc ou les exposants).
- **Plus agréable pour manger** (couverts en métal plutôt que carton ou plastique).
- **Des partenaires nous ont dit vouloir faire la même chose pour leurs évènements.**



POINTS NÉGATIFS

- **Coût pour la collectivité.** La location de la vaisselle (livrée, récupérée et lavée par le prestataire) a coûté : 1 360 €. 1 restaurateur a annulé sa venue le jour même donc 250 couverts n'ont servi à rien. D'où l'importance de bien déterminer la capacité des stands de restauration pour louer une quantité de vaisselle au plus juste (la restauration étant aussi très météo dépendante...).

- **Trop peu de plateaux,** ce qui a donné un surcroît de stress pour quelques restaurateurs et de travail (aller chercher les plateaux auprès des visiteurs et les laver à flux tendu).
- **Ecocups mises à disposition par le Parc = 400 écocups à laver à la main** après la manifestation.

+ POINTS D'AMÉLIORATION

- **Éviter les déchets résiduels** (sauce en sachets plastiques, sel, serviettes en papier...).
- **Canettes à remplacer par des grandes bouteilles de soda** : inciter les stands de restauration à proposer des boissons au verre en achetant des bouteilles d'1 à 1,5 L, de préférence en verre.
- **Coupelles et cuillères pour le glacier** : elles ont été remplacées au milieu de l'évènement par des éco-cups et des cuillères en acier.
- **Ajouter une animation « compostage et déchets »** pour le moment où les visiteurs ramènent leurs déchets du déjeuner au point de tri : sensibiliser et faire en sorte que l'action soit plus ludique.
- **Bien ajuster la commande de vaisselle.**
- **Mieux signaler** les différents points de tri et de déchets et de collecte de la vaisselle.
- **Trouver une prestation de lavage des écocups** si prêtées par la collectivité.
- **Pour les points d'eau** : bien signaler leur présence avec des panneaux dans l'ensemble du site de la manifestation et faire en sorte qu'il soit possible d'y remplir une éco cup, une gourde, une carafe... Possibilité d'acheter des fontaines à eau en verre ou acier, d'une capacité jusqu'à 15 L. Inconvénient : doit se remplir à la main régulièrement au cours de l'évènement (selon fréquentation) et c'est lourd à transporter.

COMMENT DIFFUSER LA DÉMARCHE ?

- Et vous, comment souhaitez-vous mettre en place une démarche Zéro Déchet ?
- Quels sont vos besoins d'accompagnement du Parc ?



VOTRE CONTACT AU PARC

Antoine Padilla
Chargé de mission Eau
et Déchets
01 64 98 27 82

a.padilla@parc-gatinais-francais.fr