

Restauration/ravitaillement (< 500 participants et visiteurs)

Vous organisez une manifestation de petite envergure avec une offre de ravitaillement. Observez les mesures suivantes pour la zone de ravitaillement :

- Cette aide de travail est une liste de contrôle pour les organisateurs de manifestations. Les cases indiquent les mesures qui doivent être appliquées en priorité.

1. Limitation des déchets

- Utilisez des articles réutilisables.**
- Les boissons sont servies dans des gobelets réutilisables, des verres ou des tasses en porcelaine. Les aliments sont servis dans de la vaisselle lavable. Pour des informations détaillées, lisez les recommandations pour le choix de la vaisselle sur www.saubere-veranstaltung.ch/cms/images/stories/pdf/Geschirrwahl_Empfehlungen.pdf (en allemand) www.saubere-veranstaltung.ch/cms/images/stories/pdf/Oekobilanz_Geschirrwahl_Carbotech2006.pdf (en allemand)
- Renseignez-vous suffisamment tôt sur l'infrastructure existante sur le lieu de la manifestation ainsi que sur les fournisseurs à disposition.
- Liste de contrôle pour les boissons : www.saubere-veranstaltung.ch/cms/images/stories/pdf/Checkliste_Getraenke.pdf (en allemand)
- Liste de contrôle pour la nourriture : http://www.saubere-veranstaltung.ch/cms/images/stories/pdf/Checkliste_Food.pdf (en allemand)
- Servez dans des gobelets réutilisables des boissons stockées dans de grands réservoirs ou des boissons faites à base de concentré (système pression).
- Introduisez un système de consigne pour la vaisselle réutilisable ainsi que pour les bouteilles en PET.**
- Imposez une consigne sur la vaisselle ou les bouteilles en PET lorsque le retour n'est pas assuré. Les bouteilles en PET sont distribuées avec un jeton de consigne afin qu'il ne soit pas possible d'encaisser une consigne avec des bouteilles achetées dans un supermarché.
- Vous trouverez des affiches préconçues sur IG saubere Veranstaltung : www.saubere-veranstaltung.ch/cms//index.php?option=com_content&task=view&id=33&Itemid=66 (en allemand)
- Inciter les exploitants de stands à ne pas mettre en circulation des cannettes en alu.**
- Si ces derniers distribuent malgré tout des cannettes, faites en sorte qu'ils utilisent un système de consigne ou qu'ils mettent à disposition suffisamment de presse-boîtes.
- Inciter les exploitants de stands, de bars et de restaurants à respecter vos règles. Pour ce faire, concluez des accords contractuels.**
- Modèle de contrat pour traiteur : www.saubere-veranstaltung.ch/cms/images/stories/pdf/Mustervertrag_Catering.doc (en allemand)
- S'il est impossible d'éviter l'utilisation de vaisselle jetable, inciter les exploitants de stands à utiliser des gobelets et des assiettes en carton recyclé.**
- Par exemple, lors d'une manifestation de course à pied ou d'un triathlon, un rafraîchissement est fréquemment proposé aux sportifs le long du parcours. Dans un

tel cas, l'utilisation de produits jetables est justifiée. Choisissez alors des produits en carton recyclé.

- Distribuez les plats à l'emporter en utilisant le système « emballe-le dans le pain ».**

Pour les stands de ravitaillement qui n'ont pas de places assises et qui vendent donc à l'emporter, emballez la nourriture d'après le système « emballe-le dans le pain ». Ce système a pour but de minimiser l'utilisation d'emballages. Il est ainsi possible de se servir d'un « emballage » mangeable, comme par exemple du pain, ou alors d'utiliser le moins d'emballage possible, par exemple une petite serviette en papier, un léger sachet ou un petit morceau de papier simili-sulfurisé. Vous trouverez des informations à ce sujet dans la liste de contrôle pour la nourriture :

www.saubere-veranstaltung.ch/cms/images/stories/pdf/Checkliste_Food.pdf (en allemand)

- Proposez des menus avec différentes tailles de portion afin de minimiser les restes.**

- Utilisez des emballages en gros plutôt que des portions individuelles.**

Il est possible d'acheter le sucre, la moutarde, la crème à café, etc. dans des emballages en gros au lieu de prendre de petites portions chères et produisant de nombreux déchets. Veillez toutefois à respecter la Loi sur les denrées alimentaires. Calculez juste, en fonction de la situation : l'objectif ne sera pas atteint s'il reste plus de la moitié du contenu d'un grand emballage à la fin de la manifestation.

2. Tri des déchets

- Dans les coulisses, organisez le tri des déchets en fonction des catégories suivantes : déchets organiques, PET, verre, aluminium, métal, papier, carton, huiles usagées et déchets non recyclables.**

Lors de l'élimination des différents déchets, il faut aussi veiller à ce qu'ils soient ensuite acheminés séparément et correctement vers le lieu de récupération. Vous trouverez toutes les informations concernant le recyclage du PET sur :

www.petrecycling.ch/events

- Informez précisément les exploitants de stands et les collaborateurs sur le tri et l'élimination des déchets à votre manifestation.**

Vous trouverez des informations sur le tri des déchets dans le domaine public dans [l'aide de travail A7](#).

3. Choix des produits

- Convenez avec les exploitants de stands qu'ils proposent des produits régionaux et de saison.**

- Utilisez des produits issus du commerce équitable (par ex. Max Havelaar) et de cultures biologiques.**

Sur www.labelinfo.ch (en allemand), vous pouvez vous informer des différents labels attribués aux articles sains et issus du commerce équitable. Vous trouverez en bas de la page d'accueil un moteur de recherche qui vous permettra de faire des recherches en fonction du nom de label, du domaine, des produits, etc.

Proposez aussi de la nourriture végétarienne.

Favorisez les entreprises locales pour l'ensemble de la zone de ravitaillement afin de limiter au maximum les distances de transport.