

Fiche 4:

CONSEILS ÉCOLOGIQUES POUR STANDS DE BOISSONS ET DE REPAS

Conseil 1 : Utilisez de la vaisselle* réutilisable

Il existe de la vaisselle réutilisable pour chaque type de repas et de boisson dans toutes les dimensions et avec le design souhaité.

En tant qu'association intéressée, vous avez aussi la possibilité de louer les gobelets à usage multiple auprès de la Ville.

La vaisselle réutilisable peut être louée auprès des fournisseurs pour matériel pour manifestations ou au commerce spécialisé. Certains fournisseurs se chargent également du transport du matériel et du lavage de la vaisselle.

Conseil 2 : Le plastique > l'option incassable

S'il n'est pas possible d'utiliser du verre pour boissons, il existe des gobelets résistants et incassables en plastique dur lavable.

D'autant plus, le plastique est une solution optimale si le lavage sur place s'avère impossible, car il peut être facilement transporté sans risque de verre brisé.

Règle d'hygiène à respecter

Couvrez les caisses à vaisselle dont vous n'avez pas besoin d'une serviette pour les protéger du soleil jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Conseil 3 : Vendez les boissons au verre lors de grandes manifestations

Pour les manifestations attirant un vaste public la vente de boissons à partir de grands contenants (fûts) constitue l'approche la plus écologique.

L'eau minérale et les boissons soft sont souvent disponibles en bouteilles de 0.75l ou 1l en verre réutilisable. Certains dépositaires proposent également des bouteilles réutilisables en plastique.

Il existe également des systèmes de tirage au tonneau pour les boissons gazeuses soft et boissons pré-mélangées avec ou sans alcool.

Conseil 4 : Réduisez les déchets grâce aux boissons et repas pauvres en emballages

En général : Si vos clients ont la possibilité de s'asseoir ou de consommer leur repas autour d'une table/table haute, vous pouvez utiliser de la porcelaine, voire des couverts ou de la vaisselle lavable pour servir vos repas.

Si vos clients doivent se promener avec leur repas, il vaut mieux les servir directement dans du pain ou dans une serviette ou un morceau de papier fin.

Mais si vous offrez des repas sur une assiette, nous vous conseillons :

- d'utiliser des emballages produits à base de matières premières renouvelables (assiettes en carton pour crêpes, cornet en papier pour frites) ;
- d'éviter les couverts en plastique ;
- de préférer des couverts en bois certifié provenant

*Vaisselle = verres, gobelets, tasses, assiettes, couverts...

de la sylviculture durable (FSC)

Évitez aussi les emballages à portions uniques (mayonnaise, moutarde) : recourez aux systèmes de distribution pour sauces, pots de lait, ou servez directement depuis l'emballage original et proposez le sucre en sucrier.

Conseil 5 : Prévoir assez d'espace de stockage

Couverts et bouteilles, ainsi que les emballages vides doivent être stockés pour toute la durée de la manifestation.

Si vous profitez des gobelets réutilisables de la Ville, le Service des fêtes et marchés peut vous conseiller en matière de vos besoins en espace de stockage.

Conseil 6 : Planifiez la vaisselle

Si vous faites la vaisselle vous-mêmes sur place, prévoyez assez de place derrière le comptoir.

- La porcelaine et le verre peut être nettoyé au lave-vaisselle. La vaisselle en plastique dur résistant peut également passer par le lave-vaisselle mais doit être séché à la main.
- Vous pouvez également louer un lave-vaisselle mobile (« Spullweenchen »).

Conseil 7 : Collecte séparée des déchets recyclables

Bien que vous preniez de nombreuses mesures pour réduire les quantités de déchets, il en reste toujours des déchets inévitables, qu'il s'agit de trier derrière le comptoir en vue de leur recyclage (verre, papier, déchets biodégradables, métal, polystyrène). Il est important d'installer assez de conteneurs rouges (conteneur pour déchets non recyclables) dans la zone des visiteurs.

ADRESSES/CONTACTES

Autorisation de manifestations et location de gobelets consignés réutilisables

Service fêtes et marchés | T. 4796-4292 | sfm@vdl.lu

Conseils généraux pour la conception écoresponsable de votre événement

Délégué à l'environnement | T. 4796-3217 | environnement@vdl.lu

Commande de poubelles et conseils relatifs à la prévention et au tri des déchets

Service d'hygiène | T. 4796-3640 | hygiene@vdl.lu

