



Guide pour l'organisation d'un événement écoresponsable

Introduction

Si vous consultez ce guide, c'est que vous souhaitez en savoir plus sur les façons d'agir pour rendre votre prochain événement plus écoresponsable. Que ce soit pour un événement de petite, de moyenne ou de grande envergure, la Ville de Lévis tient à vous remercier de votre initiative et vous félicite de prendre le temps de bien vous informer en prenant connaissance de ce document.

En mettant en pratique les recommandations et les actions proposées dans ce guide, vous réduirez à la source les matières résiduelles générées ainsi que celles envoyées à l'enfouissement lors de votre événement.

Vous y trouverez quatre fiches d'information pratiques sur les thèmes suivants :

- **Choix de vaisselle écoresponsable**
- **Choix d'un service alimentaire écoresponsable**
- **Choix de commandites et services promotionnels écoresponsables**
- **Solutions écoresponsables pour la fourniture d'eau**

Fixez-vous des objectifs clairs et réalistes et assurez-vous d'obtenir l'appui de vos partenaires impliqués dans l'organisation et la tenue de votre événement. Vos actions respectueuses de l'environnement seront certainement appréciées et remarquées par les personnes participantes. Elles traceront la voie à l'organisation d'autres événements écoresponsables.

Félicitations pour votre engagement à protéger l'environnement et bon succès!



Choix de vaisselle écoresponsable

Vos choix de vaisselle et de contenants auront un grand impact sur la quantité et sur le type de matières résiduelles que vous allez générer. Voici une liste d'options pour vous guider et vous permettre de réduire l'empreinte environnementale de votre événement.

Option 1

Réduire l'utilisation de vaisselle

- **Privilégiez un menu ne nécessitant pas, sinon peu de vaisselle.**
Ex. : formule bouchées, amuse-gueules, tapas, sandwichs, brochettes, etc.
- **Servez les condiments dans des pompes ou des bouteilles compressibles.**
Ex. : ketchup, moutarde, mayo, relish, vinaigrette, etc.
- **Optez pour des aliments en vrac.**
Ex. : sucre, lait, beurre, biscuits, etc.

À éviter

- Les formats individuels (crème, beurre, condiments, etc.)
- Les boîtes à lunch individuelles (suremballage)
- Les pailles, les bâtonnets ou autres articles en plastique



Option 2

Utiliser de la vaisselle réutilisable

- Louez la vaisselle à une entreprise privée, à un organisme ou via le service alimentaire présent.
- Empruntez la vaisselle d'une organisation qui en possède.
- Achetez de la vaisselle que vous pourrez réutiliser. Privilégiez l'achat usagé.
- Encouragez les personnes participantes à apporter leur propre vaisselle.
 - Dans ce cas, il faut bien sûr prévenir les personnes invitées avant l'événement. L'organisation doit tout de même prévoir de la vaisselle pour celles et ceux qui l'auraient oubliée.
 - Offrir un rabais ou un avantage peut être un incitatif intéressant pour apporter sa propre vaisselle.
- Fournissez aux personnes participantes des options écoresponsables sur le site. Invitez-les à :
 - utiliser de la vaisselle réutilisable consignée;
Ex. : verres réutilisables que les participants achètent avec leur consommation et rapportent ensuite pour récupérer la consigne.
 - acheter de la vaisselle réutilisable.
Ex. : achat d'un verre à bière sur le site lors d'un festival de dégustation.



Option 3

Utiliser, en dernier recours, de la vaisselle à usage unique

- Souvenez-vous de réduire au maximum l'utilisation de vaisselle à usage unique.
- Choisissez un seul type de vaisselle ou de contenants (compostables ou recyclables) afin de faciliter le tri des matières (bac brun ou bac bleu).
- Priorisez l'utilisation de **vaisselle compostable**.
- Utilisez la **vaisselle recyclable** uniquement si vous pouvez la rincer ou si le choix de nourriture n'est pas salissant ou gras.

N'oubliez pas d'interroger vos fournisseurs sur la composition précise des contenants avant de les acheter. Méfiez-vous de l'écoblanchiment (*greenwashing*).

Vaisselle compostable



- À privilégier lorsque de la nourriture est servie lors de l'événement et que l'utilisation de la vaisselle réutilisable n'est pas une option.
- Assurez-vous d'avoir des équipements de collecte pour les matières compostables (bacs bruns) au site de l'événement ou faites-en la demande à la Ville.

Options à privilégier pour la vaisselle compostable

- Vaisselle et contenants en carton, en papier ou en bois seulement

Autres options pour la vaisselle compostable

- Vaisselle en plastique certifié compostable
Norme reconnue (exemple : BPI, BNQ) ou carton avec enduit de biopolymère (exemple : PLA qui est 100% fait de matières végétales)
- Vaisselle en carton avec enduit sans certification
Truc : si le contenant ou le verre se déchire avec les doigts sans faire d'effort, il est accepté dans la collecte des matières compostables. Sinon, il doit être mis à la poubelle. S'il est propre ou peu souillé, il peut être mis à la récupération.

Privilégiez les contenants clairement identifiés comme compostables.



Vaisselle recyclable



- Utilisez-la uniquement si vous pouvez la rincer ou si le choix de nourriture n'est pas salissant. Ex. :
 - Vaisselle ou contenants en plastique non dégradables
 - Contenants en aluminium
- Notez que la vaisselle et les contenants suivants sont refusés dans la récupération à Lévis :
 - La vaisselle et les contenants en plastique dégradables
 - Les ustensiles en plastique (peu importe quel type de plastique)
 - La vaisselle recyclable souillée

À ne pas oublier

- Des serviettes de table lavables ou sinon faites de papier recyclé et non blanchi
- Des linges de vaisselle et du savon pour laver la vaisselle, s'il y a lieu

Bien gérer la vaisselle après son utilisation

Il est essentiel que toutes les personnes prenant part à l'événement, y compris les partenaires et les fournisseurs, sachent comment disposer de la vaisselle et des restes de nourriture. Les équipements mis à disposition doivent être connus et faciles d'accès. Voici quelques conseils pour en faciliter le bon fonctionnement :

- Communiquer aux personnes participantes les mesures écoresponsables que vous avez mises en place et comment elles peuvent y contribuer.
Ex. :
 - Informer les participants lors de leur inscription.
 - Informer verbalement lors d'une allocution d'ouverture ou autre présentation aux participants.
- S'assurer d'avoir sur le site les contenants de collecte de matières résiduelles en quantité suffisante et veiller à ce qu'ils soient vidés avant qu'ils débordent. Il est essentiel de toujours mettre les contenants en paire (déchets, récupération) ou en trio (déchets, compost, récupération).
- Mettre en place une brigade verte qui sensibilise et aide les gens sur place à trier leurs matières (déchets, compost, récupération).
- Au besoin, concevoir et installer des affiches explicatives, des bannières, des beachflags.
- Vous pouvez utiliser les affiches fournies par la Ville [en cliquant ici](#)



Location / prêt de matériel

Pour les organismes

La Ville met à la disposition des organismes du matériel et des équipements qui pourraient faciliter la mise en œuvre de vos actions écoresponsables. Informez-vous des délais et de la procédure à respecter pour en faire la demande. Notez que cette offre répond uniquement aux besoins ponctuels qui s'échelonnent sur une courte période.

1. Prêt d'équipements municipaux pour le tri et la collecte des matières résiduelles
2. Prêt d'équipements pour le service alimentaire (max 50 personnes)*
 - Verres en verre
 - Verres en plastique
 - Coupes en verre
 - Vaisselle Corelle (assiettes/bols/tasses)
 - Ustensiles en métal
 - Ustensiles de service en métal
 - Pichets en plastique lavables
 - Serviettes de table lavables

Pour faire une demande :

Consultez le [Catalogue du matériel et des équipements](#) dans la boîte à outils des organismes. Communiquez ensuite avec votre personne répondante à la Ville pour lui transmettre vos besoins. Pour vous assurer d'obtenir le matériel demandé, faites votre demande plusieurs mois à l'avance!

* Transport et service de nettoyage non inclus

Pour tous

Location de verres lavables en plastique (max 500 personnes) et de deux cruches d'eau de 18 litres avec distributeur.

Pour faire une demande, contactez l'organisme La Parade de Noël de Saint-Étienne :

- Par messagerie sur Facebook
- Par courriel: paradestetienne@hotmail.com



Choix d'un service alimentaire écoresponsable

Lors d'un événement, le volet alimentaire est un grand générateur de matières résiduelles. Les recommandations suivantes s'appliquent à tous les types de services alimentaires :

- Traiteur
- Camion-restaurant
- Kiosque alimentaire ou de dégustation (organismes, entreprises, restaurants)
- Bar (temporaire)

L'organisation est responsable de veiller à la bonne gestion des matières résiduelles générées par son événement. C'est pourquoi le choix du service alimentaire est très important et que les recommandations sur la vaisselle et les contenants utilisés le sont encore plus.



Vaisselle à utiliser par votre service alimentaire (en ordre de priorité)

1. Vaisselle réutilisable (durable)

- Incluse par votre fournisseur.
- Si non incluse, la vaisselle peut être louée, empruntée et même apportée par les personnes qui participent.

2. Peu de vaisselle

- Formule buffet ou bouchées (brochettes, tapas, sandwiches, bouchées, etc.).
Évitez la formule boîtes à lunch individuelles (suremballage).

3. Vaisselle ou contenants compostables ou recyclables

- Compostables (premier choix)
- Recyclables (si non souillés ou peu souillés)
- Privilégiez un seul type de contenant (compostable ou recyclable) pour faciliter le tri après usage.

Type de menu ou aliments à privilégier par votre service alimentaire

- Menu offrant des options santé et sans viande
- Aliments locaux
- Eau ou breuvage en bouteilles lavables, en pichets, en cruches ou en fontaine
 - Bannir les bouteilles d'eau à usage unique
- Condiments dans des pompes ou des bouteilles compressibles
 - Ex. : ketchup, moutarde, vinaigrette, etc.
- Aliments en vrac.
 - Ex. : lait, boissons, sucre, beurre, biscuits, etc.
- Boissons directement dans les canettes ou les contenants d'origine
 - Ex. : bières, liqueurs, jus, etc.



Autres recommandations

- Favoriser les services alimentaires d'une entreprise d'économie sociale.
- Privilégier les services alimentaires qui compostent leurs résidus alimentaires dans leur cuisine.
- Mettre par écrit, lors de la signature du contrat ou de l'entente avec le fournisseur de votre service alimentaire, les types de contenants et de vaisselle qui devront ou seront utilisés lors de l'événement (fournir au besoin le contenu de la fiche – Choix de vaisselle écoresponsable).
- Donner les restes de nourriture aux gens sur place ou à un organisme d'aide alimentaire. Vous pouvez aussi aller les porter dans un frigo partagé du Filon. Ne pas oublier de prévoir des contenants pour y mettre les restes. Dans les frigos partagés, il faut idéalement prévoir des contenants pour faire des portions individuelles.
- S'assurer d'avoir sur le site de l'événement les équipements adéquats de collecte des matières résiduelles (déchets, récupération et compostage) et, au besoin, d'en faire la demande à la Ville.
- Mettre sur pied une brigade pour aider les participants à faire le bon tri des matières résiduelles.
- Veiller à bien informer les participants sur les mesures écoresponsables que vous avez mises en place et auxquelles ils peuvent participer.
- S'assurer que vos mesures écoresponsables respectent les pratiques d'hygiène du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).



Choix de commandites et services promotionnels écoresponsables

Selon Équiterre : « Un produit promotionnel est considéré comme étant écologique lorsque les impacts environnementaux de sa fabrication (du berceau au tombeau) ont été minimisés. C'est le volet "éco" du mot "écoresponsable". Le volet "responsable" suggère que la fabrication de l'objet augmente les retombées positives sur la société ».

Pour obtenir plus de détails, consultez le [Guide des produits promotionnels écoresponsables d'Équiterre](#).

Qu'est-ce qu'une commandite ?

- Un objet promotionnel (avec le logo de l'entreprise qui l'offre)
- Un cadeau d'entreprise
- Du matériel ou un service offert lors de l'événement
Ex. : aliments offerts par une épicerie lors d'une fête de quartier



Qu'est-ce qu'une commandite écoresponsable ?

- Un élément utile à l'événement
- Un objet ou un service qui génère le moins de déchets possible en respectant le principe des **4RV-E**:
 1. **R**epenser (En avez-vous vraiment besoin ?)
 2. **R**éduire à la source
 3. **R**éutiliser
 4. **R**ecycler
 5. **V**aloriser (compostage)
 6. **É**liminer (limiter l'enfouissement)

Questions à se poser

1. Est-ce un élément nécessaire ou utile à la tenue de l'événement ?
2. Est-ce un élément écoresponsable qui répond au principe des **4RV-E** ?
3. Est-ce possible de refuser une commandite qui ne correspond pas aux valeurs écoresponsables de l'événement ?

Types de commandite ou services promotionnels à privilégier

- Vaisselle réutilisable, sinon compostable ou recyclable
- Eau en contenant de 4 litres et plus avec distributeur, station d'eau mobile
- Produits
 - Sains
 - Durables
 - Locaux ou du terroir
 - Provenant d'entreprises d'économie sociale
 - Qui n'ont pas ou peu d'emballage
 - Faits de matières recyclées ou de matières compostables
 - Allant au recyclage ou au compostage
- Carte-cadeau pour une activité ou un service
- Billets de spectacle
- Divertissement
Exemples : musique, artiste, danse, halte-garderie, etc.
- Promotion Web



Types de produits ou services promotionnels à refuser

- Produits non nécessaires ni utiles à l'événement
- Contenants à usage unique
Exemples : bouteilles d'eau, vaisselle jetable, etc.
- Objets fragiles ou de mauvaise qualité
- Articles divers qui finiront dans le fond d'un tiroir après quelques jours

Il est intéressant de noter que de plus en plus d'organismes et d'entreprises qui offrent des objets/ services promotionnels privilégient les événements qui favorisent les pratiques écoresponsables.



Solutions écoresponsables pour la fourniture d'eau

La Ville de Lévis encourage la tenue d'événements favorisant l'approvisionnement en eau non embouteillée. Voici quelques recommandations pour soutenir la mise en œuvre de cette mesure écoresponsable.

1. Vérifier la présence de fontaines d'eau sur le site avant la tenue des événements

- S'assurer qu'elles soient accessibles et fonctionnelles.
- Bien les identifier.
Ex. : drapeau, affiche, etc.
- En faire la diffusion.
Ex. : sur le plan de l'événement, sur l'invitation, etc.

2. Sensibiliser l'ensemble des personnes présentes à l'événement à apporter leur gourde

- Diffuser cette consigne dans les communications liées à l'événement.
- Au besoin, fournir des gourdes aux employés et bénévoles.
- Fournir des verres aux participants qui n'ont pas apporté leur gourde.
 - Choisir des verres réutilisables, sinon compostables ou recyclables, selon l'événement. Pour vous aider dans vos choix, consultez la fiche *Choix de vaisselle écoresponsable à la page 3.*

3. Prévoir des points d'eau supplémentaires si nécessaire

- Pichets
- Contenants de 4 litres et plus
- Cruches d'eau 18 litres avec distributeur ou pompe manuelle
- Stations d'eau mobiles (location)
 - Avec réservoir
 - Avec branchement au réseauDans ce cas, l'approbation de la Ville est nécessaire pour assurer la qualité de l'eau.

Location / prêt de matériel

Pour les organismes

Prêt de verres et pichets lavables (max 50 participants)*

Pour faire une demande :

Consultez le [Catalogue du matériel et des équipements](#) dans la boîte à outils des organismes. Communiquez ensuite avec personne répondante à la Ville pour lui transmettre vos besoins. Pour vous assurer d'obtenir le matériel demandé, faites votre demande plusieurs mois à l'avance!

* Transport et service de nettoyage non inclus

Pour tous

Location de verres lavables en plastique (max 500 participants) et de cruches d'eau de 18 litres avec distributeur

- Pour faire une demande, contactez l'organisme La Parade de Noël de Saint-Étienne :
 - Par messagerie sur Facebook
 - Par courriel: paradestetienne@hotmail.com



« Soyez le changement que vous
voulez voir dans le monde. »

– *Gandhi*



ville.levis.qc.ca

Textes originaux fournis par la Ville de Laval. Tous droits réservés. Utilisés avec permission.