ne.ch
RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL

AVEC LE SOUTIEN DES COMMUNES NEUCHÂTELOISES

ACN association des communes neuchâteloises

LA VAISSELLE

Comment organiser sa manifestation

TOME 1

Le guide des bonnes pratiques dans le canton de Neuchâtel

Le présent document est une version adaptée à la législation neuchâteloise d'un guide rédigé en mars 2020 par le Service de géologie, sols et déchets (GESDEC) du canton de Genève.
Pour avoir un aperçu rapide afin de savoir si vous êtes concerné-e directement par la question de la vaisselle réutilisable, vous pouvez télécharger le quickstart «La vaisselle réutilisable dans les manifestations neuchâteloises» sur le QR code ci-contre ou vous rendre sur la page du Service de la consommation et des affaires vétérinaires du canton de Neuchâtel.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction 4

Questions de base 6

Achat ou location ? 7
Comment choisir la vaisselle? 8

Avant la manifestation 9

Évaluation du besoin en vaisselle 10
Commande et livraison 10
Coût de la démarche 11
Consigne ou pas ? 11
Retour de la vaisselle 12
Gestion des déchets 14
Communication 15

Le jour J 16

Distribution de la vaisselle 17
Stockage de la vaisselle 17
Communication 17

Après la manifestation 18

Logistique 19
Bilan 19

Pour aller plus loin 20

Annexes 22

Comment calculer son fonds de caisse 23
Qui prend en charge les coûts ? 24

INTRODUCTION

INTRODUCTION

Ce guide est conçu comme un mode d'emploi destiné à l'organisation des manifestations dans lesquelles un service de restauration est proposé. Il s'inspire des expériences procurées par une série de projets pilotes. Comment s'y prendre pour que l'évènement soit aussi une réussite sur le plan environnemental ? La vaisselle réutilisable est un élément clé.

« La vaisselle réutilisable est un élément clé pour que l'évènement soit une réussite sur le plan environnemental. »

L'utilisation de vaisselle réutilisable a pour objectif de diminuer les déchets produits par la manifestation tout en préservant de précieuses ressources. Il s'agit autant que possible de remplacer la vaisselle à usage unique (en carton, en plastique jetable, en matériau compostable, bio-dégradable ou autre) par une vaisselle réutilisable (en plastique solide, en porcelaine, en verre, etc.). Une vaisselle réutilisable est plus écologique qu'une vaisselle jetable, pour autant qu'elle soit réutilisée au moins cinq fois.

Qu'en pense le public ?

Le public a l'habitude des gobelets consignés. Dans les manifestations qui ont mis en place de la vaisselle réutilisable, il plébiscite ce système qui donne une image très positive et permet de diminuer considérablement le littering.

- Directives cantonales en matière de vaisselle réutilisable
- Quickstart pour les organisateurs de manifestation

Le public peut naturellement toujours venir avec sa propre vaisselle réutilisable! On peut l'y encourager, par exemple en inscrivant cette recommandation dans le programme de la manifestation.

QUESTIONS DE BASE

QUESTIONS DE BASE

Achat ou location ?

Cette décision est prise en fonction des critères suivants : fréquence des manifestations, nombre de participant-es, possibilité de gérer soi-même la vaisselle.

Le stockage de la vaisselle est le principal enjeu. Il nécessite un espace important qui doit répondre à des conditions d'hygiène.

Il est possible de stocker la vaisselle achetée chez certains fournisseurs. Les conditions sont à définir dans le cadre d'un contrat de prestations.

Une réflexion doit être menée sur le nombre et le type de pièces nécessaires ainsi que sur la fréquence d'utilisation.

Il faut disposer d'un budget pour l'achat initial puis pour compléter le stock en fonction des pertes.

« L'achat ou la location se décide en fonction de la fréquence des manifestations, du nombre de participant-es et de la possibilité de gérer soi-même la vaisselle. »

Avantages de l'achat

- Disponibilité garantie
- Possibilité de prêt à divers utilisateurs (associations, etc.)
- Possibilité de mise en réseau de stocks, de mutualisation
- Possibilité d'estampiller (logo de la commune, nom de la manifestation, année)

Attention à l'estampillage et aux décorations : le public risque de vouloir conserver la vaisselle, qui, comme l'expérience le montre, sera moins réutilisée, voire plus du tout.

Avantages de la location

- Ne nécessite aucun lieu de stockage
- Transport, lavage et conditionnement pris en charge par le fournisseur
- Lavage respectant les conditions d'hygiène grâce à un traitement professionnel
- Ne nécessite pas un important investissement ponctuel
- Flexibilité du système : choix de la vaisselle et du prestataire adaptés à chaque manifestation

La location est en général le système qui demande le moins de gestion, mais il faut s'assurer que la vaisselle sera disponible le jour de l'évènement : on s'y prendra donc plusieurs semaines avant celui-ci, au minimum 1 mois à l'avance, pour passer commande.

Comment choisir la vaisselle ?

Quel matériau choisir ?
Que l'on ait décidé d'acheter ou de louer, la qualité du produit est primordiale. On veillera également à la conformité des verres et gobelets à la norme CE (la liste de la vaisselle autorisée ou pas ici).

Pour garantir un écobilan positif
En matière d'écobilan, il faut trouver un matériau assez résistant pour permettre un grand nombre d'utilisations, mais pas trop épais, pour ne pas alourdir l'impact de la vaisselle.

- Maximiser le taux de retour de la vaisselle (par exemple avec une consigne)
- Opter pour un système de lavage professionnel
- Choisir un matériau résistant à l'usure

En cas de location, prendre en compte la distance de transport et le lieu de lavage

Pour éviter les substances indésirables
Il est important de vérifier que le fournisseur de vaisselle soit en possession des certificats de conformité (Ordonnance fédérale sur les matériaux et objets) car ceux-ci garantissent l'innocuité de la vaisselle. Ils doivent attester de l'absence de migration de substances indésirables du matériau vers la denrée alimentaire.

Les matériaux de base sont importants, mais les bonnes pratiques de fabrication sont déterminantes pour la qualité de la vaisselle obtenue. Pour rappel, les matériaux à base de styrène (PS, SAN, ABS) sont interdits, comme le sont les matériaux biosourcés réutilisables, notamment le bambou.

« La qualité du produit est primordiale : il faut trouver un matériau assez résistant, mais pas trop épais et que celui-ci soit à la norme CE. »

L'usure favorise la migration des substances dans les aliments. Il est donc important d'être attentif au vieillissement des matériaux.

AVANT LA MANIFESTATION

AVANT LA MANIFESTATION

Évaluation du besoin en vaisselle

L'équipe d'organisation :

• évalue les besoins en vaisselle pour le public en fonction de la fréquentation estimée, du nombre de stands, du type de manifestation, de sa durée, des plats et boissons proposés et des besoins exprimés par les restaurateurs

Travailler directement avec les responsables de stands permet d'estimer au plus juste la quantité de vaisselle nécessaire, ainsi que le besoin de pièces spécifiques (bols, barquettes à frites, tasses de café, etc.).

• évalue les besoins en vaisselle pour le personnel de la manifestation

• demande éventuellement plusieurs devis

Définir à l'avance si le personnel de la manifestation utilise le même système que le public (vaisselle consignée ou non). Si une consigne est demandée au public mais non au personnel, on peut prévoir une vaisselle différente pour l'identifier facilement.

Commande et livraison

L'équipe d'organisation

• commande la vaisselle au prestataire

• définit la date et le lieu de livraison et de reprise en fonction de l'espace de stockage choisi

• prévoit éventuellement, pour les manifestations sur plusieurs jours, une livraison en plusieurs fois

• évalue la nécessité de laver la vaisselle en cours de manifestation

Le volume de stockage et le poids des caisses de vaisselle ne doivent pas être sous-estimés. Il faut prévoir un espace de stockage suffisant, sécurisé et facilement accessible de plain-pied. Demander au fournisseur le volume à prévoir en fonction de la commande (ordre de grandeur : une caisse de L60 x l40 x h32 contient 100 grandes assiettes).

Coût de la démarche

Les coûts varient selon :

- le prix d'achat ou le coût de la location, du transport et du lavage
- les salaires du personnel nécessaire. S'il n'y a pas de consigne, il faut davantage de personnel pour recueillir la vaisselle après usage et nettoyer le site
- les pertes de vaisselle (perdue ou emportée par l'utilisateur-trice)

Le coût de la vaisselle perdue peut être compensé par la consigne. Par exemple, une consigne de CHF 2.- pour une assiette louée CHF 1.90.

Qui prend en charge les coûts ?

Il existe plusieurs possibilités :

1. L'équipe d'organisation de la manifestation prend en charge l'ensemble des coûts occasionnés par la vaisselle réutilisable.
2. Les coûts sont partagés entre l'équipe d'organisation et les stands.
3. Les stands prennent en charge tous les coûts.

(voir page 24 : « Manifestations à plusieurs stands : organisation et prise en charge des coûts ? »)

Consigne ou pas ?

Pour les évènements dont la participation attendue est importante (plus de 200 personnes) et où il y a échange monétaire, il est vivement conseillé de prévoir une consigne. Celle-ci limite les pertes de vaisselle.

Un système sans consigne est également possible, mais il s'applique plutôt à de petites manifestations qui se déroulent dans un périmètre restreint. Dans ce cas, une « brigade de ramasseurs de vaisselle » volontaires ou salariés sera sans doute nécessaire.

Les deux systèmes demandent un certain suivi. La consigne est préférable, car elle pousse le public à rapporter la vaisselle.

Le gain écologique et économique est proportionnel au retour de la vaisselle. En effet, un nombre d'utilisations au moins égal à 5 est la première condition pour que l'emploi de la vaisselle réutilisable soit un vrai gain écologique. Plus il y a de pertes, moins bon est le bilan.

S'il y a une consigne : que consigner ?
L'expérience démontre que la consigne est très bien acceptée par le public. L'équipe d'organisation doit toutefois veiller à la gestion de l'argent liquide qu'elle génère. Il est également possible d'opter pour des solutions de paiement sans cash. Le plus simple est de consigner toutes les pièces de vaisselle individuellement, afin de simplifier le message donné au public et la gestion logistique.
D'autres systèmes sont possibles, par exemple consigner la vaisselle destinée au public mais pas celle du personnel.

Attention aux couverts qui risquent d'être jetés parce qu'ils sont confondus avec des couverts jetables. On conseille d'adopter une consigne uniforme pour les différents objets et de consigner chaque ustensile individuellement.

Retour de la vaisselle

Il est important de bien définir les emplacements de mise à disposition et de retour de la vaisselle. Les possibilités les plus courantes sont :

1. La personne participante reçoit la vaisselle au stand de restauration et la rend à l'espace « retour de la vaisselle »
La vaisselle est rendue à un espace dédié, qui combine le plus souvent bar à tri des déchets et bar à consigne. C'est l'option la plus courante, elle convient à tous les types de manifestations.

Avantages
• la personne ne fait la queue qu'une fois (pour acheter sa nourriture ou sa boisson)
• la logistique est simplifiée
Ce système demande de prévoir un espace ainsi que du personnel pour son fonctionnement. S'il y a une consigne à rendre lorsque la vaisselle est rapportée, l'espace doit être doté d'un fonds de caisse en monnaie qui permet de rendre la consigne au public. Si un système de paiement sans cash est utilisé, il doit être programmé pour la gestion des consignes.
(voir annexe : « Comment calculer son fonds de caisse ».)

Combien faut-il prévoir de bars à tri / retour de la vaisselle ?
Chiffres indicatifs :
• entre 0 et 10'000 personnes : 1 à 2 espaces
• entre 10'000 et 20'000 : 2 à 3 espaces
• entre 20'000 et 30'000 : 3 à 4 espaces.

2. La personne reçoit et rend la vaisselle au stand de restauration
La vaisselle est acquise et retournée au stand.

Avantages
• ne nécessite pas d'espace ni de personnel supplémentaires pour un bar à tri / retour de la vaisselle
• ne nécessite pas de fonds de caisse pour cet espace

Inconvénients
• la personne doit repasser par le stand, ce qui peut générer de l'attente
• le stand doit gérer de la vaisselle propre et sale, ce qui occupe de l'espace
• s'il y a une consigne, son décompte est plus compliqué. En fin de manifestation, il faut compter la vaisselle sale rendue et la vaisselle propre restante
• si la vaisselle est consignée, chaque stand doit disposer de son propre fonds de caisse ou d'un système de paiement sans cash

Cette option peut être intéressante dans de petites manifestations qui comptent peu de stands et une faible fréquentation.

3. La personne reçoit et rend la vaisselle dans un espace dédié
La vaisselle est acquise et retournée à un espace prévu à cet effet.

Avantages
• la gestion de la vaisselle est regroupée, et la consigne aussi
• le besoin en fonds de caisse est limité : il s'autoalimente

Inconvénients
• la personne risque de faire deux fois la queue. Elle peut renoncer à se déplacer et négliger de rendre la vaisselle

Cette option est envisageable pour de petites manifestations, qui comptent peu de public et se déroulent sur un périmètre restreint et bien délimité.

Gestion des déchets

Pour toute manifestation, l'équipe d'organisation est encouragée à établir un concept global de gestion des déchets. Ce concept a pour objectif d'anticiper le tri et le recyclage de tous les déchets et de limiter le littering. Dans ce but, il indique les moyens mis en place en termes d'infrastructures et de personnel, pour la gestion de la vaisselle réutilisable et des déchets de la manifestation : restes de repas, PET, papier, mégots, huiles, etc.
Tous les déchets sont collectés au bar à tri / retour de la vaisselle s'il y en a un ; sinon, à un point de récupération bien identifié prévu à cet effet. Prévoir un prestataire de collecte de déchets (communal ou privé). Prévoir des cendriers en suffisance.

La mise en place d'un bar à tri / retour de la vaisselle assure un excellent tri des déchets.

Réduire au maximum, voire interdire, l'utilisation de matériel à usage unique (par exemple dosettes individuelles).
Il est vivement conseillé de fermer les poubelles et les containers déjà présents dans le périmètre de la manifestation pour limiter drastiquement la vaisselle réutilisable qui risquerait d'y finir.

Les bouteilles en PET étant admises, il est nécessaire de mettre à disposition un point de collecte pour leur recyclage durant la manifestation afin d'éviter que celles-ci ne soient traitées comme n'importe quel déchet.

Communication

L'équipe d'organisation :

• met en place le système de consigne

• informe les stands et leur indique le processus à suivre. Il leur communique à l'avance leur éventuelle participation financière

• fournit le matériel de communication nécessaire incluant les pictogrammes officiels : affiches indiquant les tarifs de consigne, l'emplacement du bar à tri / retour de la vaisselle, etc.

• nomme une personne responsable et forme une équipe pour la gestion de la vaisselle, des flux d'argent ou de la gestion du système de paiement sans cash

• intègre dans la communication de l'évènement auprès du public la mise en place du système de vaisselle réutilisable. Un public informé accueille positivement le système et s'y prépare (monnaie pour la consigne).

Des pictogrammes ont été créés pour la vaisselle réutilisable. Les couleurs et les textes peuvent être adaptés aux besoins de la manifestation. L'équipe d'organisation les fait imprimer sur des affiches suffisamment grandes et résistant aux intempéries.

LE JOUR J

LE JOUR J

1. Distribution de la vaisselle

L'équipe d'organisation :

• s'assure de la réception de la vaisselle si ce n'est pas encore fait

• distribue la vaisselle aux stands, à moins que ceux-ci viennent la chercher à l'espace de stockage

• rappelle aux stands que chaque caisse ouverte est facturée

• renseigne un document de suivi des livraisons

2. Stockage de la vaisselle

L'équipe d'organisation :

• prévoit deux espaces de stockage, l'un pour la vaisselle propre et l'autre pour la vaisselle sale

Les caisses de vaisselle occupent de la place. Il faut prévoir un espace de stockage suffisant.

• coordonne l'équipe de gestion de la vaisselle

• place du personnel au bar à tri / retour de la vaisselle / retour de la consigne

• pour les grandes manifestations, forme du personnel d'« ambassade de la démarche » qui informent les personnes participantes et circulent dans la manifestation pour ramasser la vaisselle

• nomme la personne responsable pour s'occuper de la gestion des flux d'argent et de vaisselle le jour de la manifestation : stockage de l'argent, distribution, décompte

S'il y a une consigne

Si la vaisselle est retournée au bar à tri / retour de la vaisselle, l'équipe d'organisation s'assure que ce bar dispose d'une somme suffisante pour rendre de l'argent tout au long de la manifestation. En fonction de la taille de celle-ci, il pourra compléter le fonds de caisse à plusieurs reprises pour éviter d'exposer une trop forte somme d'argent.

3. Communication

L'équipe d'organisation :

• accompagne la distribution de la vaisselle aux responsables des stands et leur rappelle la démarche

• met en place l'affichage et la signalétique indiquant les tarifs de la consigne, l'emplacement du bar à tri / retour de la vaisselle

APRÈS LA MANIFESTATION

APRÈS LA MANIFESTATION

Logistique

L'équipe d'organisation

• fait le décompte de la vaisselle et calcule le montant de la consigne encaissée par chaque stand

• assure un transfert sécurisé de l'argent

• retourne les caisses de vaisselle propre (encore scellées) et de vaisselle sale au fournisseur et vérifie la facture en fonction des relevés effectués

Bilan

L'équipe d'organisation

• réalise un bilan de la démarche : vaisselle utilisée, pourcentage de pertes, coûts

• fait le bilan des déchets produits par la manifestation : organisation de la gestion des déchets, qualité du tri, taux de recyclage, littering

• identifie les améliorations à apporter : type de vaisselle, communication, limitation des déchets à la source

POUR ALLER PLUS LOIN

POUR ALLER PLUS LOIN

Pour toute information complémentaire
https://www.ne.ch/autorites/DDTE/SCAV/Pages/accueil.aspx

Dispositions légales
Règlement sur les plastiques à usage unique
Directive cantonale relative à l'application du règlement sur les plastiques à usage unique

Les principaux prestataires de vaisselle réutilisable
www.fete-des-vendanges.ch
www.ecomanif.ch
www.molotov.ch
www.cupsystems.ch

Référez-vous au site internet de votre commune pour connaitre les éventuelles solutions locales.

ANNEXES

ANNEXES

Comment calculer son fonds de caisse lorsqu'aucun système de paiement sans cash n'est utilisé ?

L'équipe d'organisation :

• doit prévoir un fonds de caisse équivalent au montant de la consigne en tablant sur une utilisation de 90 % à 100 % de la vaisselle. Ce montant peut être élevé. Il faut le calculer et le commander à l'avance, en monnaie. L'argent est mis en circulation de manière provisoire. En effet, en fin de manifestation, chaque stand procède à un décompte de la vaisselle utilisée pour définir le montant de consigne encaissé. Ce montant est remboursé à l'équipe d'organisation, soit directement en espèces, soit sur facturation.

SUPPORTS	Nombre commandé	Montant de la consigne	Fonds de caisse sécurité	Fonds de caisse minimum (90%)
Verres 3dl	2000	2	4000	3600
Grandes assiettes	1000	2	2000	1800
Fourchettes	1000	1	1000	900
Couteaux	1000	1	1000	900
TOTAL (CHF)	**-**	**-**	**8000**	**7200**

Exemple fictif de calcul de consigne

Manifestation qui prévoit de servir 1000 plats dans de grandes assiettes accompagnées d'un couteau et d'une fourchette. Estimation de la consommation de boissons : 2 boissons pour chaque plat. Montant de fonds de caisse à prévoir entre CHF 7000.- et CHF 8000.-. Ce montant est à répartir, par exemple, comme suit : 50 % de pièces de CHF 2.-, 20 % de pièces de CHF 1.-, 15 % de pièces de CHF 5.- et 15 % de billets de CHF 10.-. Le montant du fonds de caisse dépend directement du nombre de pièces commandées et du coût de la consigne.

Il est de la responsabilité de l'équipe d'organisation de diminuer le montant du fonds de caisse. Par exemple, dans le cas d'une manifestation qui se déroule sur plusieurs jours, le montant de la consigne peut se prévoir de manière journalière et pas sur la commande globale de vaisselle.

Manifestations à plusieurs stands : organisation et prise en charge des coûts

Répartition des coûts du système de vaisselle réutilisable entre l'équipe d'organisation de la manifestation et les stands de restauration.

Les coûts sont les suivants : achat ou location de la vaisselle, prestation du fournisseur de vaisselle (comprend généralement la livraison, la location et le lavage), engagement de personnel, éventuelles pertes de vaisselle, communication, matériel nécessaire au système tels que tables, tentes, espaces dédiés à la gestion de la vaisselle, gestion des déchets, temps nécessaire à l'organisation.

Les options proposées sont des exemples. Elles ne sont pas exhaustives :

1. L'équipe d'organisation de la manifestation prend en charge l'ensemble des coûts de la vaisselle réutilisable

Les stands de restauration n'ont aucun frais lié à la vaisselle. Leurs coûts diminuent car ils n'ont plus besoin de s'équiper en vaisselle jetable.

2. Équipe d'organisation et stands se partagent les coûts.

La répartition des coûts est définie en amont pour que chacun puisse les budgéter.

Par exemple :

- les stands de restauration versent une contribution (forfait ou pourcentage de leur chiffre d'affaires, en général entre 10 et 20 %). La contribution fixe peut être calculée en fonction du chiffre d'affaires attendu
- les stands paient la vaisselle utilisée (prix du fournisseur), soit le nombre de caisses de vaisselle ouvertes (une caisse ouverte est facturée dans sa totalité car elle doit être entièrement lavée et reconditionnée). Le prix d'une caisse de vaisselle est communiqué en amont pour permettre aux stands d'établir leur budget

Dans cette option, l'équipe d'organisation prend les autres coûts à sa charge (organisation, personnel, communication, livraison de la vaisselle, etc.).

3. Les stands prennent en charge l'ensemble des coûts.

L'équipe d'organisation de la manifestation organise le système de vaisselle mais facture tous les coûts qu'il engendre aux stands de restauration :

- facturation de la vaisselle utilisée
- paiement d'une participation financière (forfait ou pourcentage du chiffre d'affaires)

La participation financière est prévue pour couvrir tous les frais du système de la vaisselle réutilisable.

DÉPARTEMENT DU DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL ET DE L'ENVIRONNEMENT
Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)
Rue Jehanne-de-Hochberg 5 - CH-2001 Neuchâtel

Novembre 2022