

Organisateurs d'évènements

Pour permettre de trier et collecter les déchets produits, des bacs supplémentaires peuvent être mis à disposition si le site utilisé n'en dispose pas.

L'agglomération propose également un service de location de gobelets réutilisables.

Des kits de nettoyage (pincettes et porte-sacs manuels), de sensibilisation (oriflammes), de cendriers peuvent être mis à disposition. Ils sont à retirer par l'organisateur auprès de différentes communes du territoire.

Faites une demande de matériels en remplissant ce formulaire **au plus tard 3 semaines avant votre évènement**.

Le service prévention et gestion des déchets vous recontactera dans un délai minimal de 15 jours précédant votre évènement.

Pour la mise à disposition de bacs de collecte, une facturation peut être appliquée à partir d'un volume important.

Formulaire de demande de matériel

Guide pratique



[Mémo Tri – Manifestation](#)

pdf – 5,83 mo

Conseils prévention

Pour limiter les problématiques de gestion des déchets sur votre évènement, la première chose à faire est de les réduire à la source.

L'importance des référents déchets

Les bacs mis à disposition par l'agglomération bénéficient tous d'une signalétique, mais cela ne suffit pas à garantir la qualité du tri par public. Pour un tri satisfaisant, il est essentiel d'identifier des référents, qui pourront :

- Rappeler les consignes de tri en amont aux organisateurs lors d'une réunion de préparation
- Installer le matériel de tri durant l'évènement
- Surveiller le tri effectué par le public
- Vérifier le contenu des bacs et enlever les erreurs de tri

Limiter l'achat de produits à usage unique

Bien choisir les repas : le choix des menus va déterminer les besoins en vaisselle. Des plats « finger food » à manger avec les doigts peuvent simplifier le service des repas, en utilisant simplement des serviettes ou du papier alimentaire par exemple.

Choisir de la vaisselle lavable : l'agglomération propose un service de location de gobelets réutilisables (12, 25 ou 50cl, pichets, verres à vin et flûtes). Ceux-ci sont livrés propres puis récupérés sales et lavés par le prestataire, cette solution libère donc les organisateurs de la contrainte du lavage et garantit le respect des normes d'hygiène. L'organisateur doit prendre en charge une partie de la location ; les gobelets non restitués sont également facturés.

De nombreux prestataires peuvent proposer la location de vaisselle (assiettes, couverts, bols) et prendre en charge le lavage. Pour les associations disposant déjà d'un stock de vaisselle ou pouvant en emprunter il est possible de mettre en place une vaisselle participative afin d'impliquer le public, le collectif des festivals propose [un protocole](#) pouvant vous aider.



Engager le public et les bénévoles en leur demandant de venir avec leur vaisselle : il est possible d'utiliser le logo « sors tes couverts » proposé par le collectif des festivals, afin de demander aux participants de venir avec leur propre vaisselle (gobelet, assiette, gourde, couverts, boîte...) différentes versions du logo sont téléchargeables sur le [site du collectif](#).

Limiter les emballages

Limiter les portions en emballages individuels, préférez les grands formats ou l'achat en vrac ou en contenants réemployables. Pour les boissons par exemple, de plus en plus de produits sont disponibles en fûts ou en grands formats. L'achat de produits locaux vous permet souvent de réduire les emballages, tout en valorisant les produits de notre terroir !

Eviter le gaspillage

Pour éviter le gaspillage alimentaire, plusieurs solutions peuvent être envisagées :

- Proposer des inscriptions en amont
- Se renseigner auprès des fournisseurs pour pouvoir restituer certains produits non entamés
- Contacter une association qui pourrait redistribuer les invendus
- Prévoir des boîtes pour une éventuelle vente à emporter à la fin de l'évènement

Éviter les goodies

Éviter la distribution de gadgets ou de produits publicitaires ayant une courte durée de vie. Si vous souhaitez offrir des lots à vos participants, pensez aux produits locaux ou aux activités dématérialisées.

Informations complémentaires

Liens utiles

[Le Collectif des festivals \(www.lecollectifdesfestivals.org\)](http://www.lecollectifdesfestivals.org) [Le Comité Régional Olympique et Sportif de Bretagne \(sport-bretagne.fr\)](http://sport-bretagne.fr)