



circular  
event  
toolkit

# Alimentation

Solutions  
concrètes

De la prévention (solution la plus vertueuse) à la mise en décharge (la pire alternative), l'**Échelle de Lansink** établit un ordre de priorité pour la gestion écologique des déchets et la circularité.

En suivant cette Échelle de Lansink, **nous classifions ainsi les principales solutions d'optimisation circulaire Alimentation & Catering dans l'évènementiel :**

## 1. PRÉVENTION

Repenser la consommation et les services associés

Sensibiliser vos clients

Sensibiliser vos fournisseurs

Sensibiliser les participants

Correspondance entre le nombre de repas servis et nombre de participants

Proposer systématiquement des alternatives alimentaires

Proposer des portions raisonnables

Réduire l'utilisation d'ustensiles

Éviter l'utilisation de nappes et de serviettes

Privilégier les plats mangeables

Privilégier les plats froids

## 2. RÉUTILISATION

Distribuer les restes alimentaires non-consommés à des associations qui vont les partager

Supprimer tous les objets à usage unique

Opter pour des nappes et serviettes en tissus

Privilégier l'eau du robinet en carafe

## 3. RECYCLAGE > COMPOSTAGE

Déchets en compostage

Vaisselle compostable - privilégier la vaisselle en matériau compostable <sup>1</sup>

## 4. INCINÉRATION

Vaisselle jetable en carton non blanchi sans pellicule plastique

Nappes et serviettes en papier non blanchi contenant des fibres recyclées

## 5. MISE EN DÉCHARGE

Tri des déchets

## 1. PRÉVENTION

### REPENSER LA CONSOMMATION ET LES SERVICES ASSOCIÉS

- L'organisation événementielle (logistique) ainsi que le déroulé (séquençage) vont fortement impacter :
  - Les possibilités de réduire les déchets.
  - La capacité d'appliquer les principes les plus vertueux.
  - La quantité réellement consommée.
- Il est, par exemple, important de concevoir un séquençage qui offre un temps suffisant pour atteindre la satiété avant de prolonger un service et / ou de retourner au buffet (si cela s'applique à l'événement).
- Au niveau logistique : Co-construire avec les traiteurs de nouvelles méthodes alternatives « Zéro Déchets » tout en tenant compte des habitudes « culturelles », du degré d'ouverture des clients, et des possibilités d'éduquer et de communiquer de façon ludique pendant l'évènement.

### SENSIBILISER VOS CLIENTS

- Avant même le premier contact avec le client (donneur d'ordre), préparer les solutions circulaires à proposer pour son évènement (impact, budget et modalités de mise en œuvre).
- Dès les premiers contacts avec le client, le sensibiliser à l'importance de l'impact environnemental de l'évènement et le convaincre d'adopter les solutions circulaires proposées.
- Pour le convaincre, proposer au client un rapport environnemental CSR de son évènement qu'il pourra valoriser (ludiquement, afin d'éviter la moralisation ou la culpabilisation) lors de l'évènement, et dans son rapport d'activité annuel (notamment via la plateforme de Reporting VO-Event).

### SENSIBILISER VOS FOURNISSEURS

- Privilégier systématiquement les fournisseurs circulaires, bios et / ou durables (en vérifiant ce caractère durable : certification ou label, menus proposés, etc.).
- Informer tous vos fournisseurs de votre volonté de privilégier / promouvoir des solutions de catering durables / ayant un meilleur impact environnemental.
- Demander à vos fournisseurs de vous proposer systématiquement des solutions de catering (menus) durables : plats végétariens, biologiques, locaux et de proximité, équitables.
- Si le choix est fait de proposer de la viande, privilégier les viandes blanches (volailles) et demander à vos fournisseurs de limiter les portions.
- Autant que faire se peut, demander à vos fournisseurs de vous fournir l'ensemble des justificatifs qui certifient le caractère durable des produits proposés (labels bio, équitables, etc.).
- Prévenir vos fournisseurs que vous leur demanderez un rapport chiffré synthétique après l'évènement (nombre de repas servis, nombre de menus végétariens, etc.).
- Informer au plus près vos fournisseurs du nombre de participants à l'évènement en veillant à ce que le nombre de plats servis corresponde.

- Avec votre fournisseur, adapter le déroulé de l'événement pour ne pas « casser » trop rapidement la chaîne du froid et/ou de préservation des éléments.
- Informer vos fournisseurs de votre volonté d'éviter le gaspillage alimentaire en faisant en sorte que tous les restes soient distribués à des associations de partage (quitte à prévoir un système de récompense / Reward idéalement financé par l'annonceur qui pourra associer sa marque et communiquer sur l'approche circulaire des événements qu'il organise).

### SENSIBILISER LES PARTICIPANTS

- La sensibilisation des participants à l'événement est essentielle dans toute dynamique de durabilité appliquée à l'événement. Elle doit idéalement être réalisée en amont de celui-ci (dans les annonces, invitations, etc.) mais aussi pendant l'événement.
- Dès les phases d'information (invitations, affichage, etc.), informer les participants de votre souhait d'optimiser l'impact environnemental de l'événement, notamment sur les questions alimentaires (gaspillage alimentaire, produits végétariens, bio, locaux et / ou de saison, etc.).
- Demander aux invités de confirmer leur participation jusqu'au dernier moment avec comme argument d'éviter le gaspillage alimentaire (s'ils ne confirment pas, ils ne seront pas comptés). Quitte à prévoir un module d'inscription avec plusieurs degrés de pourcentages (cf. Approche Facebook « ne sais pas, intéressé, etc. ») afin d'augmenter la granularité des prévisions.
- Communiquer pendant l'événement (affichage, flyers sur les tables, etc.) sur les engagements pris en termes d'alimentation durable (labels, alimentation locale et de saison, gaspillage alimentaire, etc.). C'est une réelle valeur ajoutée à valoriser et à associer à la marque de l'annonceur.

### CORRESPONDANCE ENTRE LE NOMBRE DE REPAS SERVIS ET NOMBRE DE PARTICIPANTS

- Estimer au plus près le nombre de participants, quitte à faire des rappels et demandes de confirmation. Les informer que sans confirmation de leur part, ils ne seront pas comptés dans la liste des menus à préparer.
- Si l'événement est payant, informer les participants que s'ils n'informent pas de leur absence dans un délai raisonnable, leur participation leur sera facturée.
- Informer le traiteur au plus près du nombre de personnes inscrites et lui demander d'ajuster, en tenant compte du no-show prévisionnels.
- Insister auprès du fournisseur pour qu'un processus optimal soit mis en place afin de préserver le plus longtemps possible les aliments.

### PROPOSER SYSTÉMATIQUEMENT DES ALTERNATIVES ALIMENTAIRES (local, végétarienne, bio, etc.)

- Informer le client que vous prévoyez systématiquement des menus alternatifs végétariens, bios et / ou de locaux et de saison (voire hallal / casher) aux menus proposés.
- Demander au traiteur qu'une part substantielle (50 % minimum idéalement) des menus proposés soit composés de plats végétariens, bios et / ou de locaux et de saison (voire hallal / casher) - et que les quantités de (portion de) viandes soient significativement réduites.
- Informer les participants des enjeux de société et de la stratégie ludo-responsable de l'agence (proposer des menus végétariens, bios et / ou de locaux et de saison) pour réduire l'impact environnemental de l'événement.

## PROPOSER DES PORTIONS RAISONNABLES

- Afin que les participants finissent tous leurs assiettes, imposer au traiteur des portions raisonnables dans les assiettes.
- En cas de buffet, demander au traiteur de ne proposer que des assiettes de taille moyenne ou petite.
- Cadencer « agréablement » les repas en favorisant la satiété (avant de se resservir : +/- 15 minutes).

## RÉDUIRE L'UTILISATION D'USTENSILES (couvert, etc.)

- Afin de limiter la vaisselle (et a fortiori la vaisselle jetable), privilégier les menus sans couverts. Si besoin, prévoyez des couverts en métal en libre-service à la demande.
- Favoriser aussi « l'adoption » des couverts et verres de la soirée (tags, éléments de différenciation discrets mais efficaces), en sensibilisant ludiquement les participant-e-s à propos de l'engagement et la démarche circulaire.
- Si des couverts sont nécessaires pendant l'événement, privilégiez des couverts « en dur » (non-jetables) qui seront conservés pendant tout le repas.

## ÉVITER L'UTILISATION DE NAPPES ET DE SERVIETTES

- Les nappes et serviettes imposent des lavages en machine qui sont gourmands en ressources (eau) et polluants (produits de lavage).
- Imaginez des formules de service sans nappes et serviettes (ou, au moins, sans nappes dans la mesure où les serviettes sont souvent nécessaires).
- Si vous ne pouvez pas vous en passer, privilégiez les nappes et serviettes en tissu réutilisables. Ou, si les contraintes imposent des serviettes, utiliser des serviettes unicolores, et idéalement blanches.
- Demandez à vos fournisseurs, le cas échéant, de n'utiliser que des produits de lavage écologiques, et ceci tant pour la santé de leurs équipes que pour réduire les rejets toxiques dans les sols et eaux.

## PRIVILÉGIER LES PLATS MANGEABLES

- Il existe des plats mangeables, c'est-à-dire que le contenant du menu (un bol, par exemple) peut, lui aussi, être consommé par les participants (ou, au pire, être composté en tant que déchet organique).
- Recommandez à vos fournisseurs de privilégier ce type de contenants pour les événements (et, idéalement, de prévoir un système de compostage local) en plus des sacs déchets organiques nécessaires (sacs orange à Bruxelles).

## PRIVILÉGIER LES PLATS FROIDS

- Économiser l'énergie dans la partie restauration de l'organisation d'un événement contribue à réduire son impact environnemental. Qui plus est, il peut faciliter le travail du fournisseur et augmenter la durée de vie des produits servis (et faciliter les opérations supplémentaires liées à un engagement circulaire).
- Aussi systématiquement que possible, demandez à vos fournisseurs de privilégier des plats froids, idéalement de légumes crus (pour éviter la précuisson), sur vos événements.
- Si des plats chauds sont indispensables (en hiver notamment), essayer d'atteindre une proportion de 50 % de plats froids.

## 2. RÉUTILISATION

### DISTRIBUER LES RESTES ALIMENTAIRES À DES ASSOCIATIONS

- Il convient d'éviter au maximum le gaspillage alimentaire (et donc d'anticiper toutes les actions et modalités logistiques avant l'événement).
- Dès lors, pour chaque événement, vous devez anticiper et organiser en amont le tri des différents types de ressources alimentaires<sup>2</sup> :
  1. Ingrédients et/ou plats comestibles par des humains (si possible en valorisation upcycling notamment pour maintenir voire augmenter la valeur des aliments, par association avec d'autres ingrédients par exemple).
  2. Et seulement après l'alimentation comestible par des animaux (fonds d'assiette, etc.).
- Et donc organiser les questions logistiques :
  - La collecte et la récupération des plats non-consommés avec des associations compétentes.
  - L'identification des acteurs (associations et ONG) compétents et disponibles.
  - Pour ce faire, définissez un accord-cadre et prévenez suffisamment tôt le fournisseur de votre démarche et veillez à ce que les conditions de récupération de ces produits non-consommés conviennent tant au fournisseur qu'à l'association.
- Pendant les périodes d'activité creuses, organiser des vide-frigos avec vos fournisseurs (traiteurs) pour la distribution aux associations spécialisées des aliments qui pourraient se périmier bientôt.

### SENSIBILISER VOS FOURNISSEURS À SUPPRIMER TOUS LES OBJETS À USAGE UNIQUE (couverts, verres, etc.) ET PRIVILÉGIER SYSTHÉMATIQUEMENT LA VAISSELLE EN DUR / RÉUTILISABLE

- Tous les ustensiles à usage unique (quels que soient les matériaux) sont systématiquement bannis (et seront prochainement interdits).
- Informez vos fournisseurs de votre demande de ne disposer que de couverts et de verres « en dur » (métal, verre, porcelaine, etc.) réutilisables le plus longtemps possible.
- En sachant que l'idéal est de pouvoir s'en passer pour éviter aussi le lavage.

### OPTER POUR DES NAPPES ET SERVIETTES EN TISSUS

- Les nappes et serviettes jetables doivent aussi être bannies.
- Veillez à ce que votre fournisseur n'utilise que des nappes et serviettes réutilisables.
- Si des nappes en papier doivent être utilisées, n'hésitez pas à les compléter par des serviettes en tissu.

### PRIVILÉGIER L'EAU DU ROBINET EN CARAFE

- L'eau en bouteille produit beaucoup de déchet et exige une quantité importante de ressources, sans aucun bénéfice notable pour la santé.
- Demander donc à vos fournisseurs de ne servir que de l'eau du robinet en carafe (éventuellement avec système de filtrage pour ne capter que les éléments les plus essentiels pour la santé et permettre une expérience gustative positive).

- Une bonne manière d'utiliser l'eau du robinet en faisant plaisir aux participants, c'est de l'utiliser pour proposer des eaux infusées et parfumées (au citron, par exemple).
- Si de l'eau pétillante est demandée, privilégier les systèmes permettant de produire de l'eau pétillante à partir de l'eau de ville.

### 3. RECYCLAGE > COMPOSTAGE

#### DÉCHETS EN COMPOSTAGE

- Si, après toutes les mesures prises ci-dessus, il reste des déchets organiques lors de votre événement, ceux-ci doivent être compostés (ou biométhanisés).
- Pour ce faire, installer si possible un système de compostage local ou utiliser les dispositifs existants.
- Si vous ne pouvez pas disposer de systèmes de compostage sur place ou à proximité, veiller à ce qu'à la fin de l'évènement, des poubelles à déchets organiques (les sacs orange à Bruxelles) soient disponibles en quantité suffisante et qu'elles soient collectées par l'organisme compétent.

#### VAISSELLE COMPOSTABLE

- Si vous êtes contraints d'utiliser de la vaisselle jetable, veillez à ce que celle-ci soit compostable et qu'elle puisse être collectée par un organisme responsable du compostage.

### 4. INCINÉRATION

#### VAISSELLE JETABLE EN CARTON NON BLANCHIE SANS PELLICULE PLASTIQUE

- Si, malgré tous vos efforts, vous ne pouvez pas faire autrement que d'utiliser de la vaisselle jetable, exigez que celle-ci soit en carton de couleur unique, non blanchie sans pellicule plastique.

#### NAPPES ET SERVIETTES EN PAPIER NON BLANCHI CONTENANT DES FIBRES RECYCLÉES

- Si, malgré tous vos efforts, vous ne pouvez pas faire autrement que d'utiliser des nappes et serviettes jetables, exigez que celles-ci soient de couleur unie en en papier non blanchi contenant des fibres recyclées.

## 5. MISE EN DÉCHARGE

### TRI DES DÉCHETS

- L'objectif est clairement de viser le Zéro Déchet Event.
- Si, malgré tous vos efforts et les conseils donnés ici, il reste des déchets alimentaires et catering (nappes, serviettes, etc.) qui doivent être jetés, la moindre des choses (et c'est une obligation légale), c'est de les jeter dans les bonnes poubelles de tri (à Bruxelles, les sacs blancs, sacs jaunes et sacs bleus) ou dans des containers adaptés en veillant aussi à la compression maximale de ces déchets dans les containers pour limiter le nombre de déplacements inutiles.

---

<sup>1</sup> A ce sujet (mais pas uniquement), nouveau règlement de la Ville de Bruxelles (en vigueur dès le 1/7/19) pour les events se déroulant sur l'espace public :

[https://www.bruxelles.be/sites/default/files/bxl/reglement\\_plastique\\_FR.PDF](https://www.bruxelles.be/sites/default/files/bxl/reglement_plastique_FR.PDF)

[https://www.bruxelles.be/sites/default/files/bxl/reglement\\_plastic\\_web.pdf](https://www.bruxelles.be/sites/default/files/bxl/reglement_plastic_web.pdf)

<sup>2</sup> Des fournisseurs proposent des solutions de containers offrant de plus grandes capacités pour déchets organiques :

<https://www.vanheede.com/fb/location-de-conteneur/>