

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

Feuille de route pour l'utilisation de gobelets réutilisables

PAR TYPE D'ÉVÉNEMENT



Cette feuille de route a été réalisée par **Ecofest** au nom de l'**OVAM** (Openbare Vlaamse Afvalstoffen Maatschappij).

Ces fiches vous proposent, en tant qu'organisateur, des outils pour utiliser les gobelets réutilisables de la façon la plus efficace. Vous voulez des informations supplémentaires? Visitez le site de groenevent.be pour le manuel et les fiches d'information.

Bonne chance pour l'organisation de votre événement (presque) zéro déchet!

*Ecofest est une organisation à but non lucratif qui se concentre sur le changement de comportement dans le secteur des événements. Ecofest soutient les organisateurs dans la mise en place de mesures écologiques. Nous analysons la situation initiale, nous proposons des mesures réalistes et nous sommes le lien entre les organisateurs et les fournisseurs potentiels. Vous pouvez nous suivre sur [LinkedIn](#) et [Facebook](#).
www.ecofest.be*

L'OVAM est la Société publique des déchets pour la Région flamande et est responsable de la gestion des déchets et de l'assainissement des sols en Flandre.

“J’organise quel type d’événement?”

FESTIVAL EN PLEIN AIR (AVEC ENTRÉE PAYANTE)

FÊTE / CONCERT EN SALLE

ÉVÉNEMENT GRATUIT À 1 SEUL ENDROIT

ÉVÉNEMENT GRATUIT RÉPARTI SUR PLUSIEURS ENDROITS
(PAR EXEMPLE CORTEGE DE CARNAVAL)

COMPÉTITION SPORTIVE/COURSE AVEC ZONES D’APPROVISIONNEMENT

FÊTE DE QUARTIER/ FÊTE D’ÉCOLE



Les liens ci-dessus vous dirigent vers la bonne feuille de route.

Cliquez sur un des liens pour trouver la feuille de route qui vous convient.



1 Feuille de route Festival en plein air (avec entrée payante)

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

1 Vérifiez la disponibilité des gobelets.

Vérifiez les disponibilités d'abord auprès de votre fournisseur de boissons. Ensuite, consultez votre commune, d'autres organisateurs ou du fournisseur de gobelets le plus proche.

2 Décidez si vous souhaitez ou non faire le lavage non-finale sur place.

Calculez le coût du personnel supplémentaire nécessaire et celui de la location d'un lave-vaisselle par rapport au coût de location de gobelets supplémentaires (1 gobelet par boisson). Vérifiez avec le propriétaire de gobelets si le lavage intermédiaire est autorisé.

3 Vérifiez si vous pouvez servir toutes les boissons que vous offrez dans des gobelets réutilisables

(boissons servis au fût, par l'eau du robinet (avec sirop) ou via des bouteilles en verre ...).

4 Déterminez la quantité de gobelets nécessaire, ainsi que la date de livraison, de retour. Commandez les gobelets.

5 Déterminez le montant de la caution.

Le système idéal est celui du ticket boisson. C'est le plus facile pour le personnel du bar. Pour les boissons en emballages à usage unique (canettes ou bouteilles en PET), il est aussi recommandé d'appliquer une caution à l'emballage.

6 Organisez la logistique

(points de retour au bar, attention à l'espace nécessaire). Pensez également aux mesures de prévention de fraude et de vol.

7 Créez des supports de communication

autour du système de gobelets et parlez-en sur le site web, les réseaux sociaux et sur le terrain.

8 Briefez toutes les équipes,

y compris l'équipe en charge de la sécurité (juste avant le début de l'événement).

9 Récupérez les gobelets pendant et après l'événement.

Prévoyez des bacs/tubes derrière le bar pour le retour des gobelets. Rendez également possible le retour des gobelets aux sorties de l'événement. Déployez suffisamment de personnel de caisse pour échanger le dernier gobelet contre de la monnaie. Vérifiez les poubelles.

2. Feuille de route Fête / concert en salle

1 Vérifiez la disponibilité des gobelets. Le fournisseur de boissons ou le propriétaire du lieu proposent-ils des gobelets? Si ce n'est pas le cas, la commune en dispose-t-elle? Y a-t-il un fournisseur de gobelets à proximité?

2 Déterminez si vous pouvez facilement laver les gobelets derrière le bar et si vous avez le temps de le faire pendant l'événement. Calculez le coût du personnel supplémentaire nécessaire et celui de la location d'un lave-vaisselle par rapport au coût de location de gobelets supplémentaires (1 gobelet par boisson).

3 Vérifiez si vous pouvez servir toutes les boissons que vous offrez dans des gobelets réutilisables (boissons servis au fût, par l'eau du robinet, avec sirop, ou via des bouteilles en verre ...).

4 Déterminez la quantité de gobelets nécessaire, ainsi que la date de livraison, de retour. Commandez les gobelets.

5 Déterminez le montant de la caution. Le système idéal est celui du ticket boisson. C'est le plus facile pour le personnel du bar. Pour les boissons

en emballages à usage unique (canettes ou bouteilles en PET), il est aussi recommandé d'appliquer une caution à l'emballage.

6 Organisez la logistique (points de retour au bar, attention à l'espace nécessaire). Pensez également aux mesures de prévention de fraude et de vol.

7 Créez des supports de communication autour du système de gobelets et parlez-en sur le site web, les réseaux sociaux et sur le terrain.

8 Briefez toutes les équipes, y compris l'équipe en charge de la sécurité (juste avant le début de l'événement).



9 La fête peut commencer!

10 Récupérez les gobelets pendant et après l'événement.

Prévoyez des bacs/tubes derrière le bar pour le retour des gobelets. Rendez également possible le retour des gobelets aux sorties de l'événement. Déployez suffisamment de personnel de caisse pour échanger le dernier gobelet contre de la monnaie. Vérifiez les poubelles.



3. Feuille de route Événement gratuit à 1 seul endroit

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

1 Vérifiez la disponibilité des gobelets.
Vérifiez les disponibilités d'abord auprès de votre fournisseur de boissons. Consultez votre commune, d'autres organisateurs ou du fournisseur de gobelets le plus proche.

2 Décidez si vous souhaitez ou non faire le lavage non-finale sur place.

Calculez le coût du personnel supplémentaire nécessaire et celui de la location d'un lave-vaisselle par rapport au coût de location de gobelets supplémentaires (1 gobelet par boisson).

3 Vérifiez si vous pouvez servir toutes les boissons que vous offrez dans des gobelets réutilisables

(boissons servis au fût, par l'eau du robinet (avec sirop) ou via des bouteilles en verre ...).

4 Déterminez la quantité de gobelets nécessaire, ainsi que la date de livraison, de retour. Commandez les gobelets.

5 Déterminez le montant de la caution.

La caution idéale est le ticket boisson. C'est le plus facile pour le personnel du bar.

6 Organisez la logistique (points de retour au bar, attention à l'espace nécessaire). Pensez également aux mesures de prévention de fraude et de vol.

7 Créez des supports de communication autour du système de gobelets et parlez-en sur le site web, les réseaux sociaux et sur le terrain.

8 Briefez toutes les équipes, y compris l'équipe en charge de la sécurité (juste avant le début de l'événement).

9 La fête peut commencer!

 **10** Récupérez les gobelets pendant et après l'événement.

Prévoyez des bacs/tubes derrière le bar pour le retour des gobelets. Rendez également possible le retour des gobelets aux sorties de l'événement. Déployez suffisamment de personnel de caisse pour échanger le dernier gobelet contre de la monnaie. Vérifiez les poubelles.

4. Feuille de route

Événement gratuit repart sur divers lieux

(par exemple cortège de carnaval)

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

1 Vérifiez la disponibilité des gobelets.

Vérifiez les disponibilités d'abord auprès de votre fournisseur de boissons. Ensuite, consultez votre commune, d'autres organisateurs ou du fournisseur de gobelets le plus proche.

2 Déterminez si vous souhaitez ou non faire le lavage non-finale sur place.

Calculez le coût du personnel supplémentaire nécessaire et celui de la location d'un lave-vaisselle par rapport au coût de location de gobelets supplémentaires (1 gobelet par boisson). Le lavage des gobelets pendant un événement avec de nombreux points de restauration est un défi majeur.

3 Vérifiez si vous pouvez servir toutes les boissons que vous offrez dans des gobelets réutilisables (boissons servis au fût, par l'eau du robinet (avec sirop) ou via des bouteilles en verre, ...).

4 Déterminez la quantité de gobelets nécessaire, ainsi que la date de livraison et de retour. Commandez les gobelets.

5 Déterminez le montant de la caution.

Si les points de restauration de différentes organisations sont situés dans la même zone, prévoyez un seul système. Déterminez ensemble le montant de la caution et veillez à ce que le gobelet puisse être rendu au bar de chacun des établissements.

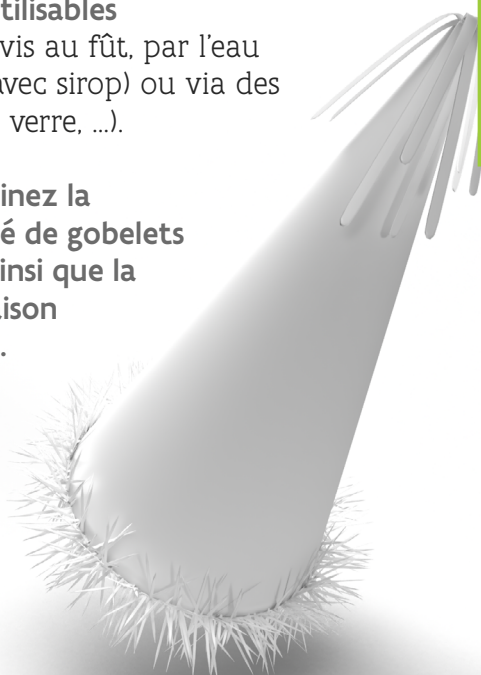
6 Organisez la logistique (points de retour au bar, attention à l'espace nécessaire). Pensez également aux mesures de prévention de fraude et de vol.

7 Créez des supports de communication autour du système de gobelets et parlez-en sur le site web, les réseaux sociaux et sur le terrain.

8 Briefez toutes les équipes, y compris l'équipe en charge de la sécurité (juste avant le début de l'événement).

9 Récupérez les gobelets pendant et après l'événement.

Prévoyez des bacs/tubes derrière le bar pour le retour des gobelets. Rendez également possible le retour des gobelets aux sorties de l'événement. Déployez suffisamment de personnel de caisse pour échanger le dernier gobelet contre de la monnaie. Vérifiez les poubelles.



5. Feuille de route

Compétition sportive/course avec zones d'approvisionnement

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

1 Vérifiez la disponibilité des gobelets.

Vérifiez les disponibilités d'abord auprès de votre fournisseur de boissons. Ensuite, consultez votre commune, d'autres organisateurs ou du fournisseur de gobelets le plus proche.

2 Vérifiez si vous pouvez servir toutes les boissons que vous offrez dans des gobelets réutilisables

(idéalement par l'eau du robinet (avec sirop) ou via des bouteilles en verre, ...). L'événement peut-il avoir lieu avec moins de points de ravitaillement?

3 Déterminez la quantité de gobelets nécessaire, ainsi que la date de livraison et de retour. Commandez les gobelets.

4 Organisez la logistique

(points de collecte, attention à l'espace nécessaire pour les gobelets propres et sales). Mettre en place un système de retour n'est pas possible pour ce type d'événement. Les gobelets doivent donc être récupérés auprès de chaque zone d'approvisionnement. Pense à un type de filet ou les coureurs peuvent jeter leur gobelet.

5 Créez des supports de communication

autour du système de gobelets et parlez-en sur le site web, les réseaux sociaux et sur le terrain. Indiquez que le gobelet doit être déposé dans des zones bien précises après chaque ravitaillement.

6 Briefez toutes les équipes

(juste avant le début de l'événement). Veillez à ce que les gobelets ne soient pas emportés après le dernier point de ravitaillement.

7 Le sport peut commencer!

8 Récupérez les gobelets pendant et après l'événement.

✓ Prévoyez des bacs/tubes pour la collecte des gobelets sales. Rendez possible le retour des gobelets aux sorties de l'événement. Vérifiez les poubelles. Si les gobelets doivent être ramenés propres, lavez-les et faites-les sécher grâce au «système pyramide ». Empilez les gobelets lavés et humides avec le fond vers le bas, de préférence sur une grille pour que l'eau ne soit pas bloquée à l'intérieur. Après une journée, ils sont définitivement secs. Ne pas sécher avec des serviettes, car l'hygiène ne peut être garantie avec cette méthode.



6. Feuille de route Fête de quartier / fête d'école

1 Vérifiez si vous pouvez offrir des boissons en bouteilles en verre.

Bouteilles de bière, boissons gazeuses et jus de fruits en bouteilles en verre consignées sont les options les plus durables.

2 Vérifiez la disponibilité des gobelets.

Vérifiez les disponibilités d'abord auprès de votre fournisseur de boissons. Ensuite, vérifiez auprès de votre commune, d'autres organisateurs ou du fournisseur de gobelets le plus proche.

3 Déterminez si vous souhaitez ou non faire le lavage sur place.

Parfois, le coût de la location d'un plus grand nombre de gobelets est inférieur à celui du lavage. Ce dernier doit être fait via un lave-vaisselle (de restauration), car les évier et les brosses provoquent des rayures.

4 Déterminez la quantité de gobelets nécessaire, ainsi que la date de livraison et de retour. Commandez les gobelets.

5 Déterminez le système de retour souhaité.

Souvent, demander une caution n'est pas nécessaire pendant ce type

d'événement. Les gobelets sont faciles à récupérer et les visiteurs voudront coopérer pour les rapporter.

6 Créez des supports de communication plan autour du système de gobelets et parlez-en sur le site web, les réseaux sociaux et sur le terrain. Indiquez que le gobelet ne se jette pas à la poubelle. Cela peut se faire par un support de communication attaché aux poubelles.

7 Briefez toutes les équipes.

A faire juste avant le début de l'événement. Le gobelet non consignés a quand même une valeur: chaque gobelet manquant a un coût. Évitez que les visiteurs emportent des gobelets chez eux.



8 Récupérez les gobelets pendant et après l'événement.

Prévoyez des bacs/tubes pour la collecte des gobelets sales au bar. Vérifiez les poubelles! Si les gobelets doivent être rendus propres, il faut les sécher grâce au "système pyramide". Empilez les gobelets lavés et humides avec le fond vers le bas, de préférence sur une grille pour que l'eau ne soit pas bloquée à l'intérieur. Après une journée, ils sont définitivement secs. Ne pas sécher avec des serviettes, car l'hygiène ne peut être garantie avec cette méthode.

