

Guide pratique pour un événement éccoresponsable



Conseils pour réduire et gérer
ses matières résiduelles.



Retournzy coop
www.retournzy.ca

Remerciements

Ce guide a été préparé et rédigé avec l'aide et la collaboration précieuse de :



Grâce à un financement
du Gouvernement du Québec.



Ce guide a été mis en page et illustré par
la Coop Molotov.



Table des matières

1	Introduction	P. 04
2	Gestion des matières résiduelles	P. 06
3	Alimentation	P. 08
3.1	Réduire les emballages et items à usage unique	P. 09
3.2	Choix des fournisseurs	P. 12
3.3	Contre le gaspillage alimentaire	P. 15
3.4	Études de cas d'événements avec items réutilisables Retournzy	P. 16
4	Autres générateurs de déchets	P. 20
5	Communication	P. 22
6	Offre de Retournzy Coop	P. 23
7	Aide-mémoire et autres ressources	P. 24
8	Bibliographie	P. 27

Introduction

Organiser un événement écoresponsable consiste à prendre en compte l'intégration d'actions concrètes pour en réduire l'impact environnemental. Cela demande un changement d'habitudes et de façons de faire et, nous le savons toutes et tous, l'être humain a bien du mal à changer ses habitudes, surtout lorsque celles-ci sont bien ancrées au sein d'un groupe ou d'une organisation.

Faire de vos événements des activités qui respectent l'environnement implique de considérer et d'agir sur plusieurs éléments : la gestion des matières résiduelles, les choix d'approvisionnement et des fournisseurs, les sources de production de gaz à effet de serre (incluant le transport), la consommation de ressources (eau, énergie), etc.

Rien que la lecture de la liste précédente peut être décourageante, car nous ne savons pas par quoi commencer !

[Retournzy Coop](#) a donc décidé de vous accompagner dans votre parcours vers l'écoresponsabilité en vous aiguillant sur les bonnes pratiques à adopter pour une meilleure gestion des matières résiduelles et réduire votre consommation de plastique ou autres items à usage unique lors de votre événement (oui oui, c'est possible !).

Ce guide s'adresse aux personnes chargées d'organiser des événements d'affaires (congrès, réunion, assemblée), culturels (spectacle, fête, festival) ou sportifs où un service de restauration et/ou vente de boissons et breuvages sont prévus.



Crédit photo : Solène Broisin

Ce guide donnera :

- **des solutions concrètes** pour réduire les matières résiduelles et gérer correctement celles qui sont inévitables,
- **des conseils** afin que la mise en place de vos actions soient **communiquées** aux parties prenantes,
- **des exemples** qui ont mis en place des actions pour réduire leurs matières résiduelles,
- **un aide-mémoire** qui vous aidera à élaborer un plan d'action pour l'organisation de votre événement.

Bien que les éléments ci-dessous soient très importants à prendre en considération dans l'organisation de son événement, le guide ne traitera pas :

- de transport des personnes et des marchandises ou équipements,
- de ressources en eau et énergie,
- d'inclusion et accessibilité.

Pourquoi avoir choisi de ne pas aborder ces sujets ?

Tout simplement parce que, chez Retourzy, nous ne sommes pas des experts du sujet et qu'il existe une pléthore de guides et autres manuels traitant de ces points.

Si vous souhaitez aller plus loin à propos de ces sujets, vous trouverez en annexe une liste d'autres guides existants qui vous aideront, eux aussi, à rendre votre événement écoresponsable.

Avant de commencer, il est important de comprendre **pourquoi il est essentiel de réduire ses matières résiduelles**, de connaître les bénéfices pour votre organisation et de déterminer les étapes préliminaires à entreprendre avant de passer à l'action !

Pourquoi réduire les matières résiduelles lors de son événement ou réunion d'affaires?

La problématique en quelques chiffres :

- Au Canada, 86% des déchets plastiques sont enfouis, 4% sont incinérés, 1% se retrouvent dans l'environnement et seulement 9% sont recyclés.¹
- 23% (presqu'un quart !) des émissions de méthane au Canada proviennent des sites d'enfouissement.²

- D'ici 2029, le seul centre d'enfouissement de la Communauté métropolitaine de Montréal (Complexe Connexions de Terrebonne) aura atteint sa pleine capacité.³
- À l'échelle mondiale, l'équivalent d'un camion poubelle de déchets plastique est déversé dans l'océan chaque minute.⁴

Quels sont les avantages pour votre organisation de passer à l'action ?

- Réduire l'impact environnemental de votre événement (vous utilisez moins de ressources et réduisez votre quantité de matières résiduelles générées) ;
- Se positionner comme un leader dans la transition écologique dans son secteur et influencer positivement d'autres organisations ;
- Améliorer son image auprès de ses employé-e-s, participant-e-s, partenaires et médias ;
- Sensibiliser toutes les parties prenantes et contribuer à ce qu'elles changent également leurs façons de faire ;
- Encourager l'économie locale et l'économie circulaire ;
- Réduire ses coûts internes (dépendamment des mesures mises en place) et les externalités négatives sur la collectivité et le territoire sur lequel se déroule votre événement (dans 100% des cas).

Par où commencer ?

- Désigner une personne ou un comité qui travaillera à faciliter l'organisation d'un événement écoresponsable ;
- Dresser un portrait de la situation actuelle et demander à son équipe sur quels aspects ils souhaitent commencer à travailler dans une perspective d'écoresponsabilité ;
- Réorganiser son budget (par exemple : si vous réduisez le nombre de matières résiduelles, le budget précédemment alloué à leur gestion en fin d'événement pourra être attribué à la solution vous permettant de les réduire, comme la location de vaisselle réutilisable) ;
- Commencer par des petites actions, des petits pas, pour ne pas se décourager ;
- Se fixer des objectifs et un plan d'action visant à les atteindre (aidez-vous de l'aide-mémoire disponible à la fin du guide) ;
- Faire un bilan à la fin de l'événement et élaborer des pistes d'amélioration pour la prochaine édition ;
- Maintenir les actions d'un événement à l'autre tout en cherchant à faire un pas de plus à chaque édition.

Gestion des matières résiduelles



Peu importe les actions que vous ferez pour réduire les matières résiduelles, il sera impossible de toutes les éliminer. Cependant, leur bonne gestion peut vous permettre de réduire l'impact de votre événement.

Le saviez-vous ?

Une étude de la Ville de Montréal en 2018 a fait ressortir que 21 % des matières envoyées à l'enfouissement sont recyclables et 55 % sont compostables !⁵

Quelques conseils importants pour effectuer une bonne gestion des matières résiduelles sur le lieu de votre événement.

- **Désigner, au sein de votre équipe, un-e responsable de l'écoresponsabilité pour l'événement qui sera attentif, à :**
 - la bonne gestion de récupération des items réutilisables (s'il y a lieu) de sorte qu'ils ne terminent pas aux poubelles ;
 - l'affichage opportun pour guider les participant-e-s dans leur tri ;
 - la coordination avec le ou la gestionnaire de la salle où se déroule l'événement (ne pas toujours assumer que les gestionnaires du lieu sont formés en termes d'écoresponsabilité) ;
 - la coordination avec le service traiteur et son personnel pour s'assurer du respect des pratiques écoresponsables convenues,
- **Et qui s'assurera :**
 - d'informer les animateur-trice-s et / ou modérateur-trice-s des consignes à communiquer aux participant-e-s au micro quant aux comportements et/ou actions attendues de la part des participant-e-s en termes d'écoresponsabilité ;
 - que la cohérence écologique des choix effectués soit respectée avant et pendant l'événement (par exemple : des ustensiles en bois jetables ne doivent pas être proposés si tout le reste des emballages est réutilisable.).
- **Prévoir des îlots de tri complets (3 bacs)**
 - Il est important de prévoir des bacs de compost, de recyclage et d'ordures pour votre événement. Ces trois bacs doivent toujours être placés les uns à côté des autres (en trio).

Le cas contraire, la personne qui souhaite se débarrasser d'un déchet le fera très souvent dans le premier bac qu'il/elle rencontre, même si ce n'est pas le bon.
 - Pour des plus grands événements, privilégiez placer les îlots dans des endroits stratégiques, comme par exemple près des portes de sortie des salles.

Attention cependant à ne pas trop en mettre!
- **Demander aux gestionnaires de la salle louée s'ils / elles ont les trois types de bacs de tri à vous proposer (compost, recyclage et déchets ultimes) et insistez pour qu'ils soient placés ensemble sur le lieu de l'événement (îlot en trio).**

Si la salle ne peut fournir les bacs de tri, certaines entreprises offrent un service de location des bacs et / ou leur collecte en fin d'événement (liste non exhaustive) :

 - [Le Consortium Écho-Logique](#)
 - [Evirum](#)
 - [Compost Montréal](#)
 - [Modus operandi](#)
 - [ENUE](#)
 - [Coop les valoristes \(pour les canettes\)](#)

Quelques actions pour aller encore plus loin :

■ Enlever tous les îlots de tri des salles

et ne les conserver que dans les couloirs de grand passage pour inciter les participant-e-s à réfléchir à l'acte de jeter (puisqu'ils auront une plus grande distance à parcourir pour se rendre jusqu'à l'îlot de tri). Vous ferez également des gains économiques puisque vous aurez moins de poubelles à gérer.

■ Ajouter aux îlots de tri un bac de récupération de canettes et d'autres contenants concernés par l'élargissement de la consigne.



Si vous souhaitez conjuguer votre impact environnemental à un impact social, alors remettez les canettes et autres contenants consignés à la [Coopérative Les Valoristes!](#)

Pour en savoir plus quant à l'élargissement de la consigne au Québec : visitez le site de [Consignation](#).

■ Prévoir une bonne signalétique.

Bien souvent, le fait de bien placer les trois bacs ne suffit pas pour obtenir un bon tri des matières résiduelles de la part des participant-e-s. C'est un fait, peu de personnes savent trier leurs déchets correctement, notamment en raison de la grande diversité d'emballages qui existe aujourd'hui (dur à suivre!).

Il est donc primordial de prévoir une bonne signalétique sur le lieu de l'événement. L'affichage des pictogrammes ou la liste des items permis dans chaque bac est nécessaire pour optimiser la gestion des matières résiduelles.

[Des pictogrammes pour mieux récupérer](#)

En cliquant sur ce lien ou en visitant le site de RECYC-QUÉBEC, vous pourrez imprimer des affiches avec des pictogrammes et ensuite les coller sur chacun des bacs de tri.

■ Impliquer, informer et former le personnel et les équipes d'organisation de l'événement.

Pour une bonne gestion des matières résiduelles, il est important d'avoir l'adhésion de tout le monde ! Son succès passe autant par la ou les personnes qui pensent et organisent l'événement que par le personnel présent sur le site, préposé à l'accueil et à l'entretien durant la durée de celui-ci. Les responsabilités et les particularités entourant le sujet doivent être clairement expliquées à toutes les parties prenantes.

Des formations et des services conseils existent pour vous accompagner plus en profondeur sur la gestion des matières résiduelles.

Voici une liste non exhaustive des entreprises offrant des services conseils en gestion des matières résiduelles :

[Feve Estrie](#)

[Stratzer](#)

[Écho-Logique](#)

[Conseil Québécois des Événements Écoresponsables \(COEER\)](#)

[Coop Incita](#)

[Retournzy Coop](#)

■ Engager une brigade verte.

La brigade verte présente sur votre lieu d'événement vous permet d'aider vos participant-e-s dans le tri des déchets (et de la vaisselle réutilisable, le cas échéant) tout en les sensibilisant aux bons gestes de tri. De cette façon, vous vous assurez que vos poubelles ne seront pas contaminées entre elles.

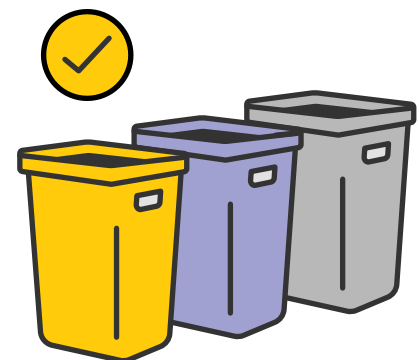
À défaut de pouvoir embaucher une brigade verte professionnelle, certains événements forment des bénévoles pour effectuer ce mandat ou opérer un second tri du contenu des bacs et poubelles en coulisse !

ENUE, partenaire de confiance de Retournzy.

Cette entreprise sociale B-Corp, aide les organisations à s'attaquer à la crise des déchets, en leur donnant les moyens de faire le bien de manière simple, engageante et rentable.

Contactez-les pour votre prochain événement!

Ils sont d'ailleurs habitués à travailler dans des événements qui utilisent de la vaisselle réutilisable.



Alimentation

Le service de restauration occupe une place importante dans la plupart des événements, mais nous ne pensons pas toujours à l'impact environnemental qu'il y a avant et après ce moment rassembleur.

Les produits que nous consommons ont un impact non négligeable sur l'environnement, que ce soit lors de leur production, leur transport et la gestion des matières résiduelles qu'ils engendrent.

Dans les pages qui suivront, nous vous donnerons quelques conseils pour réduire l'impact sur l'environnement de vos repas et soirées cocktails.



3.1. Réduire les emballages et items à usage unique



a) Pour le service du repas, il y a plusieurs cas de figure :

■ Dans le cas où les participant-e-s sont servi-e-s à table :

- Pensez à demander un service utilisant de la vraie vaisselle, lavable (assiettes en céramique, verres en verre, ustensiles en acier inoxydable et serviettes en tissu). Demandez au traiteur ou au gestionnaire de la salle s'ils peuvent vous en fournir.

Si ce n'est pas le cas, vous pouvez louer de la vaisselle chez des partenaires spécialisés.
- Demandez au traiteur de réduire au maximum les emballages à usage unique de tous types (exemples : verrines en plastique, petits papiers d'emballage pour les desserts, etc.)

Qu'est ce qu'un article à usage unique ?

Les articles à usage unique sont conçus pour être jetés après avoir été utilisés une seule fois.⁶

■ Dans le cas où les participant-e-s se servent eux-même une boîte à lunch :

- Demandez au traiteur de réduire au maximum les emballages à usage unique à l'intérieur de la boîte à lunch (exemple : placer le fromage en vrac plutôt qu'emballé individuellement dans un plastique, ne pas inclure de pot de sauce individuel mais le remplacer par une bouteille de sauce en vrac pour tou-te-s les participant-e-s).

- Demandez au traiteur quel type de contenant il utilise pour la boîte à lunch (son matériau et dans quel bac les disposer à la fin du repas).

- Il est important de choisir le meilleur contenant selon les infrastructures disponibles. Par exemple, s'il n'y a pas de bac de récupération du compost prévu sur les lieux de l'événement, ou encore si la municipalité qui accueille l'événement n'est pas à même de traiter ce type de contenants, alors l'utilisation de contenants compostables n'est pas une bonne solution car ces derniers seront jetés dans le bac noir et finiront enfouis, ce qui générera des gaz à effet de serre (GES).

- Demandez au gestionnaire de la salle que vous louez si ils sont capable de gérer du compost, et posez-lui la question afin de savoir si la municipalité traite les contenants compostables et si oui, de quel type.

Si le compost est traité, privilégiez des contenants en papier ou carton, pâte moulée ou pressée (bois, puis autres fibres cellulose) sans laminé de plastique.

Sinon, privilégiez des items en plastique (sauf le plastique numéro 6) afin qu'ils puissent être recyclés, à condition bien sûr qu'il y ait un bac de recyclage.

- Vous pouvez vous référer au répertoire du [GUTA](#) où les recommandations sont très complètes et classées par type de contenants.
- La meilleure solution reste d'opter pour des contenants réutilisables qui ne génèrent aucun déchet et simplifient donc énormément leur tri. Retournzy* travaille avec les traiteurs de sorte qu'ils puissent offrir leurs repas dans des contenants et boîtes à lunch en acier inoxydable qui seront lavés puis réutilisés.



Crédit photo : Resto Plateau

*voir offre de service à la page 23

b) Pour le service des breuvages et boissons

Pour le service de toutes les boissons, utilisez des contenants réutilisables, que ce soit des tasses en céramique, des verres en plastique réutilisable ou des verres en verre. Si la salle que vous louez n'en possède pas, **cherchez une entreprise qui pourra vous en louer.**

Pour tous les autres items à usage unique qui accompagnent habituellement les services de breuvages et boissons, nous vous donnons quelques idées d'alternatives simples et efficaces.

Service disponible chez **RETOURNZY**



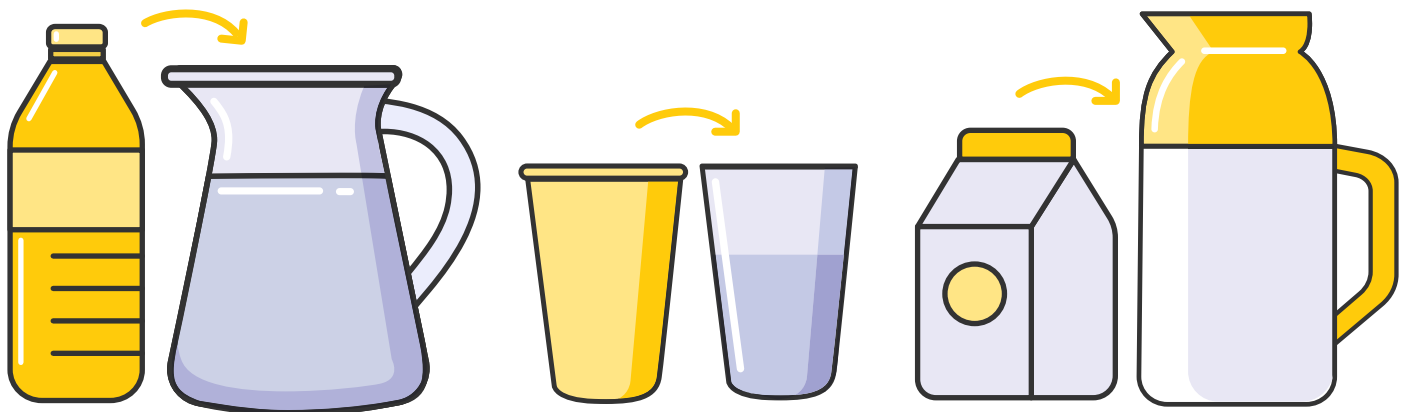
Crédit photo : IICADD & GICS

Pause-café / thé

Remplacer cela	par cela
Café en capsules ou thé dans des pochettes à usage unique	Du café et thé servi en vrac (distributeur)
Tasse jetable à usage unique	Tasse réutilisable en porcelaine ou verre réutilisable en verre ou en plastique (qui peut tout à fait convenir pour des boissons chaudes)
Sucre en sachet	Sucre en vrac dans un sucrier
Lait et crème en capsules	Pichets de lait et de crème en vrac (attention cependant de ne pas en sortir trop à la fois pour éviter le gaspillage)
Bâtonnet à mélanger en plastique	Petites cuillères en inox, ou bien s'en passer (car non réellement nécessaire)

Eau

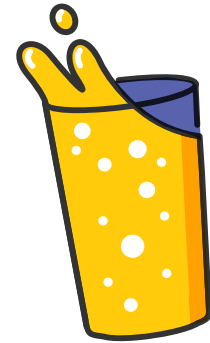
Remplacer cela	par cela
Bouteille d'eau ou bouteille Tetra Pak®	Les bouteilles d'eau, ce n'est plus tendance... Prévoyez des pichets d'eau ou des fontaines à eau (avec une bonne signalétique) . Et, pas question de proposer des verres jetables! Tout comme pour le café, on passe au réutilisable. Selon le type d'événement, n'hésitez pas à encourager vos participant-e-s à apporter leur gourde .



Bières

Pour les bières

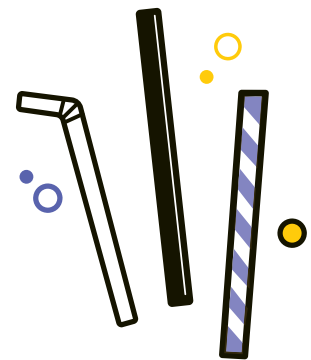
Privilégiez celles en fût ou dans des bouteilles de verre plutôt que des canettes en aluminium. En effet, les bouteilles de bière consignées sont utilisées 10 à 25 fois⁷, ce qui les rend plus intéressantes d'un point de vue écologique que les canettes d'aluminium qui, elles, devront être recyclées et reproduites après chaque utilisation.



Cocktails

Remplacer cela	par cela
Gobelet ou verre à usage unique	<p>Pour vos cocktails, fini le jetable, on passe au réutilisable !</p> <p>Demandez des verres en verre à votre partenaire de service. C'est bien plus classe et agréable.</p> <p>Lorsque l'usage du verre n'est pas possible, achetez vos propres verres en plastique réutilisable que vous garderez d'un événement à l'autre. Attention cependant à ne pas les faire imprimer avec le nom et la date de l'événement pour ne pas qu'ils deviennent obsolètes l'année suivante ni que les participant-e-s ne partent avec en guise de souvenir (au besoin, bien communiquer aux participant-e-s que les verres sont la propriété de l'événement et la raison pour laquelle vous aimeriez les récupérer en fin d'événement).</p> <p>Ou louez des verres auprès de certaines entreprises qui offrent également le service de lavage.</p>
Pailles	<p>Utilisez-les seulement si elles sont réellement nécessaires et les choisir de préférence en inox, à condition qu'elles soient récupérées et réutilisées.</p> <p>Si vous optez pour des pailles compostables, assurez-vous d'avoir un bac de compost et que celui-ci soit réellement géré.</p>
Touillettes et autres décorations	Petites cuillères en inox, ou bien s'en passer (car non réellement nécessaire).

Service disponible chez **RETOURNZY**



Le moment culturel : les parapluies à cocktails (so année 1930!)

Au début des années 1930, Ernest Raymond Beaumont-Gantt, aventurier et bootlegger, lance « le premier bar restaurant *dancing* de la Tiki culture » aux États-Unis. Pour rappeler cette culture, il a « l'idée de décorer le verre avec une ombrelle »⁸.

La suite, vous la connaissez...

3.2. Choix des produits et fournisseurs

Bien que ce guide traite principalement de la réduction des matières résiduelles, il nous semble important de mentionner d'autres facteurs qui peuvent non seulement réduire l'impact environnemental de votre événement, mais qui vous permettent aussi d'avoir un impact social positif à travers le choix de vos fournisseurs et menus.

Choisir son traiteur et menu

- Privilégier un traiteur et des fournisseurs issus de l'économie sociale.

Qu'est-ce qu'une entreprise d'économie sociale ?

Une entreprise d'économie sociale est une entreprise qui, en plus d'offrir des produits et services :

- contribue à l'amélioration du bien-être de ses membres ou de la collectivité,
- est collective (coopératives, OBNL, mutuelles),
- cherche autre chose que le profit, une manière d'entreprendre autrement (dans un but non-lucratif, sa mission passe avant le profit bien qu'elle ait des objectifs économiques à satisfaire pour assurer sa pérennité).

Plusieurs entreprises avec une mission sociale existent à Montréal et au Québec (la Coop Retourzzy est l'une d'elles).

Certaines entreprises d'économie sociale sont également des organismes d'insertion qui permettent à des personnes d'acquérir une expérience afin de pouvoir rejoindre le marché du travail.

Pour en savoir plus sur les entreprises d'économie sociale, visitez le site du [CÉSIM](#).

Quelques exemples de traiteurs issus de l'économie sociale qui ont une mission sociale (liste non-exhaustive):

À Montréal : [Resto Plateau](#), [Les Petites Mains](#), [La Cuisine collective Hochelaga-Maisonnette](#) (CCHM).

Ailleurs au Québec : [Centre d'Entraide Le Marigot](#) (Laval), [Traiteur Bae](#) (Lanaudière), [Cépop](#) (Estrie).

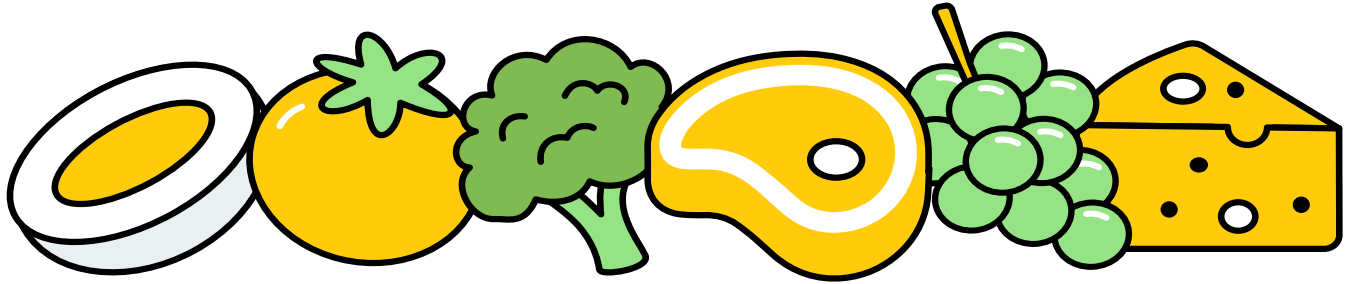
- Choisir des **fournisseurs à proximité du lieu de l'événement**. Cela permet d'augmenter les retombées économiques locales, de soutenir l'emploi local ainsi que de réduire les gaz à effet de serre (GES) émis lors du transport.
- Choisir un traiteur qui **offre de la vaisselle réutilisable** ou qui est disposé à travailler avec une entreprise proposant un service de location de vaisselle réutilisable telle que Retourzzy.
- Choisir un menu avec des **produits de saison** et, si possible, **certifiés biologiques**, dont l'approvisionnement se fait en **circuit court et local**.

Le saviez-vous ?

On appelle "**circuit court**" un système de distribution qui limite les intermédiaires entre producteurs et consommateurs (maximum un intermédiaire).

Le terme "**local**" vient quant à lui apporter une notion de distance géographique entre le lieu de production et le lieu de consommation d'un produit. Le principe d'un circuit local est de réduire les distances entre les différents partenaires d'une boucle.





Des exemples de traiteurs qui travaillent en circuit court !



La Place Commune est une coopérative de solidarité qui implique ses membres et la population locale dans des activités de production, récupération et transformation alimentaire.



Le traiteur **Centre d'entraide Le Marigot à Laval** a acquis une terre à côté de son établissement afin de cultiver un potager qui servira à préparer les repas de ses différentes offres de service (traiteur, popote roulante, etc.).



La Cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve possède des pieds carrés sur leur toit, un potager, des serres, des plantations en structure verticale et arbres fruitiers qui leur permettent de produire des fruits et légumes. Ils ont également comme projet d'avoir une ferme agricole à proximité de Montréal!

- Choisir un traiteur qui offre un menu végétarien.

Le choix des aliments que nous consommons peut avoir un impact non négligeable sur la quantité d'émission de gaz à effet de serre que nous générons.

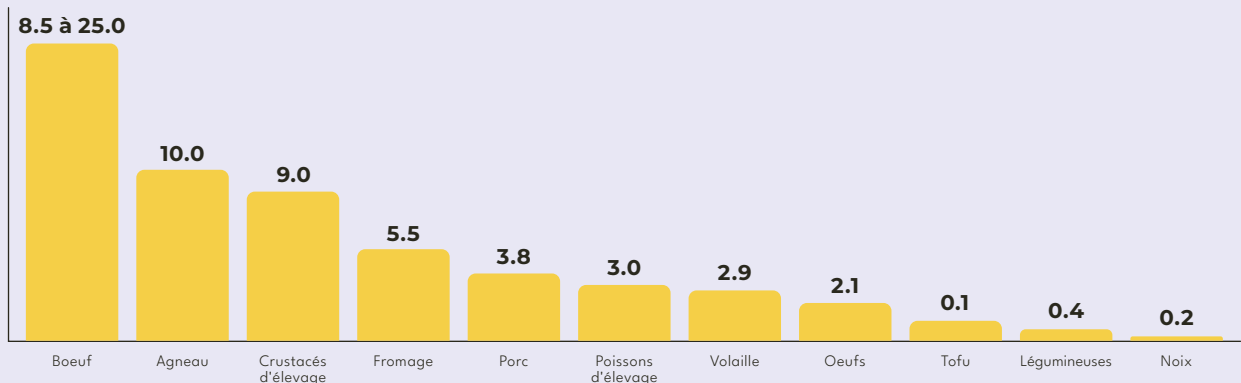
Pourquoi la viande de bœuf émet-elle autant de gaz à effet de serre ?¹⁰

Les bœufs sont des ruminants et leur **digestion** produit (sous forme de renvois) énormément de méthane, un gaz à effet de serre très puissant (25 fois plus réchauffant que le CO₂).

De plus, l'élevage de bœuf prend beaucoup d'espace, non seulement pour faire pâturer les animaux, mais aussi pour **produire leur alimentation**. Ce besoin d'espace est notamment une des premières causes de la **déforestation**.

Le graphique suivant compare les émissions de GES selon le type d'aliments choisis :

Les GES (en KG d'équivalent CO₂) émis en moyenne pour obtenir 50 grammes de protéines des ces aliments :



Kilogrammes d'émissions de gaz à effet de serre émis en moyenne pour obtenir 50 grammes de protéines¹¹

Choisir les fournisseurs de breuvages et boissons alcoolisées

- Café et thé : optez pour un produit équitable.

Qu'est-ce qu'un produit équitable ?

En choisissant des produits équitables, vous aidez les producteurs « à prospérer dans un marché instable en gagnant un revenu décent, en protégeant leur environnement local et en investissant dans leurs exploitations et leurs communautés »¹².

Il existe plusieurs certifications reconnues pour attester le caractère équitable d'un produit. Pour en savoir plus, visitez le site de [l'Association Québécoise du Commerce Équitable](#).

- Boissons et breuvages non-alcoolisés : optez pour des boissons faites au Québec !

Cela soutient l'économie locale en créant des emplois, réduit les distances de transport et par conséquent, les GES émis.

- Quelques pistes à explorer pour s'approvisionner en produits québécois :

Bières	Spiritueux, cidres et vins	Brevages non-alcoolisés
Explorez le site de Microbrasseries Coop , l'association des microbrasseries coopératives du Québec ou, visitez le site Je Bois Local .	Visitez l' Espace Québec de la SAQ. Pour vos cocktails, explorez les produits de l'entreprise 3/4 oz qui offre des sirops préparés à Montréal (livraison partout au Québec).	Visiter la section jus , boissons gazeuses et boissons énergétiques sur le site Aliments du Québec .



3.3. Contrer le gaspillage alimentaire

Bien qu'il soit inévitable de devoir jeter des résidus alimentaires (os, coquilles d'œufs, épluchures de légumes, etc.), dans les faits, 63 % des résidus alimentaires jetés à la poubelle sont de la nourriture qui aurait pu être consommée¹³.

Chaque jour, au Canada, les ménages gaspillent¹³ :

2 600 000
pommes de terre,



1 300 000
pommes,



1 300 000
tomates,



1 000 000
de tasses de lait,



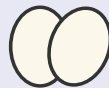
650 000
pains,



640 000
bananes,



470 000
œufs,



130 000
laitues.



Ces chiffres sont choquants et pourtant, ils ne tiennent compte que du gaspillage alimentaire des ménages. Imaginez si ces chiffres prenaient en compte le gaspillage généré dans l'événementiel et la restauration...

Voici quelques solutions pour réduire le gaspillage alimentaire lors de votre événement. Nous vous conseillons de lister ces requis dans le cahier des charges que vous envoyez à des traiteurs en vue de leur sélection :

- Demandez la confirmation de présence de vos participant-e-s quelques jours avant l'événement afin d'éviter de commander trop de repas.
- Pour les repas servis à table, évitez de servir en avance les entrées et desserts. Bien que cela permette de gagner du temps, cela peut générer beaucoup de gaspillage alimentaire, car les aliments déjà servis qui n'auront pas été consommés finiront à la poubelle. Prévoyez quelques minutes supplémentaires dans le programme pour servir vos participant-e-s une fois ces dernier-e-s installé-e-s à table.
- Au buffet, ne pas proposer des assiettes de trop grande taille, car bien souvent, « les yeux sont plus gros que le ventre » et vos participant-e-s auront tendance à trop se servir par rapport à ce qu'ils sont capables de manger.
- Prévoir quelques contenants alimentaires réutilisables pour repartir avec les restants. Cela fera un bon lunch pour votre équipe le lendemain.
- Contacter un organisme qui récupère les denrées non consommées et préférablement établir d'avance un partenariat avec cet organisme.

Par exemple, avec l'organisme [Deuxième Récolte](#), vous n'avez qu'à remplir un formulaire à la fin du repas avec le type de nourriture que vous avez en surplus. Ils vous mettront rapidement en lien avec l'un de leurs partenaires qui viendra collecter la nourriture et celle-ci sera ensuite distribuée à des organismes qui luttent contre l'insécurité alimentaire.

3.4. Étude de cas d'événements qui ont utilisé de la vaisselle réutilisable Retournzy



Crédit photo : Opak Arts

SAISON ESTIVALE DE LA TOHU

IMPACT

11 160 items à usage unique évités

DURÉE DE L'ÉVÉNEMENT

3 mois

CONTEXTE

S'appuyant sur une mission à trois volets interconnectés (Cirque – Terre – Humain), la TOHU est un laboratoire de développement durable par la culture. Très impliquée dans sa communauté et soucieuse de son impact environnemental et social, la TOHU souhaitait passer à 100% au réutilisable pour son restaurant extérieur le Bahut. Auparavant, ils servaient leurs repas dans des contenants compostables et recyclables qui se mélangeaient dans les bacs de tri, ce qui engendrait des coûts importants de levée des poubelles et de triage afin que les matières soient acheminées au bon endroit et bien traitées. Avec une volonté de passer au réutilisable, mais ne possédant ni l'espace de lavage suffisant, ni la main d'œuvre, ni les items réutilisables en grand nombre, ils ont fait appel à Retournzy pour leur saison estivale !

CLÉ DU SUCCÈS

- Vaisselle 100% réutilisable : les visiteurs-euse-s pouvaient commander à manger et à boire au Bahut de la TOHU. Tout était servi dans du réutilisable. Aucun dépôt de consigne n'était demandé, car le lieu était "fermé" (présence de barrières). La TOHU a pris la responsabilité de la valeur des items lorsqu'ils étaient en leur possession.
- Îlot de tri dédié pour la récupération des items réutilisables : la TOHU a fabriqué un îlot de récupération dédié aux items réutilisables, pensé avec Retournzy en amont de leur saison estivale.
- Formation du personnel : si cet événement a été une réussite, c'est parce que toute l'équipe opérationnelle de la TOHU avait été formée sur la gestion de la vaisselle réutilisable et surtout, avait adhéré au projet du réutilisable. L'équipe de la TOHU était partie prenante dans le bon déroulement de la mise en place de Retournzy et en était fière.



Crédit photo : La TOHU

LOGISTIQUE

Retournzy a réalisé une à trois logistiques par semaine, principalement à vélo-cargo. Pour chacune d'elles, Retournzy livrait des items propres et récupérait les items "sales" en logistique optimisée, c'est-à-dire que chaque voyage permettait de faire une livraison et un ramassage. Chaque semaine, les quantités de vaisselles réutilisables livrées et ramassées étaient entrées dans un fichier de suivi partagé entre l'équipe de Retournzy et l'équipe de la TOHU pour assurer un suivi serré dans le mouvement des items.



Crédit photo : Retournzy coop

COMMUNICATION

- La TOHU a communiqué avant son événement son partenariat avec Retournzy. Ainsi, les visiteurs-euse-s étaient déjà au courant qu'ils/elles seraient servi-e-s dans du réutilisable.
- Sur le lieu de l'événement, il y avait deux îlots de tri fabriqués spécialement pour le réutilisable qui indiquaient clairement aux visiteurs-euse-s où disposer leur vaisselle. De plus, de la signalétique apposée sur les poubelles mentionnait de ne pas y jeter la vaisselle réutilisable et de la retourner à l'endroit prévu à cet effet.
- Une brigade verte (de la compagnie ENUF) a également fait de la sensibilisation à la problématique des emballages à usage unique auprès des festivalier-ère-s.
- De plus, la TOHU a communiqué son impact sur les médias sociaux après la saison.

BRAVO À EUX

Pour avoir emboîté le pas vers le réutilisable lors d'une saison de cirque d'envergure et montrer à toute l'industrie qu'il est possible de passer au réutilisable !

FORUM ANNUEL SUR LA GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES DE LA VILLE DE MONTRÉAL, PAR OPC ÉVÉNEMENTS

IMPACT

1 583 items à usage unique évités

DURÉE DE L'ÉVÉNEMENT

1 journée

CONTEXTE

La Ville de Montréal a mandaté la firme d'organisation d'événements OPC Événements pour son forum annuel sur la gestion des matières résiduelles. La Ville avait demandé à ce qu'il y ait le moins de déchets générés possibles. C'est ainsi qu'OPC Événements a contacté la coop Retournzy pour les mettre en relation avec le traiteur de l'événement, *Nouveau Standard*.

CLÉ DU SUCCÈS

- Vaisselle 100% réutilisable : contenants, verres pour le café et l'eau, les verrines et les ustensiles, tout était en réutilisable.
- Communication pendant l'événement : les organisateurs ont communiqué avec leurs participant-e-s pendant l'événement qu'ils allaient manger dans du réutilisable.
- Créativité du traiteur : le traiteur a revisité son menu pour s'ajuster aux contenants Retournzy. Il a également utilisé les verres pour en faire une verrine, démontrant ainsi sa flexibilité et sa créativité.
- Une à deux personnes étaient chargées de réceptionner les contenants et ustensiles de la part des participant-e-s (à une table de retour) et les déposer correctement dans les caisses de transport de Retournzy.

LOGISTIQUE

Retournzy a réalisé la livraison d'une partie des items réutilisables chez le traiteur en voiture électrique et d'une autre partie sur le lieu de l'événement en vélo-cargo.

Le traiteur, quant à lui, a préparé les repas et portionné ces derniers dans les contenants Retournzy avant de les acheminer sur les lieux de l'événement. À la fin de l'événement, Retournzy a collecté la vaisselle utilisée en voiture électrique.

COMMUNICATION

- Les organisateurs de l'événement ont articulé leur communication sur le fait que l'événement était écoresponsable, ce qui impliquait l'usage de contenants réutilisables durant le dîner. Cette approche a été appuyée par la signalétique de Retournzy qui guidait les participant-e-s sur les pratiques appropriées pour un tri efficace des déchets et des contenants.

- OPC événements a fait une publication sur LinkedIn après l'événement pour faire un retour sur ce dernier et son engagement écoresponsable.

BRAVO À EUX

Pour avoir proposé des repas uniquement végétariens !



Crédit photo : Retournzy coop

**VEUILLEZ DÉPOSER
VOS USTENSILES ICI**



**VEUILLEZ DÉPOSER
VOTRE CONTENANT ICI**



FESTIVAL LIVE @ LOST RIVER

IMPACT

7 788 items à usage unique évités

DURÉE DE L'ÉVÉNEMENT

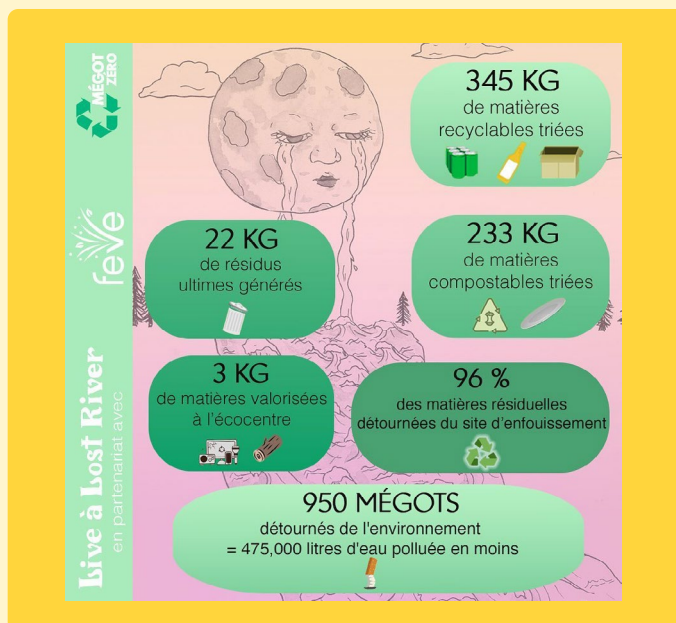
4 soirs de spectacle

CONTEXTE

Le festival de musique Live @ Lost River est un festival de musique qui se déroule en forêt. La protection de l'environnement fait partie de son ADN et pour cette année, les organisateurs ont décidé de collaborer avec Retournzy afin d'offrir à leurs festivalier·ère·s des repas, le plus possible, sans déchets !

CLÉ DU SUCCÈS

- Communication avant, pendant et après l'événement :
 - En amont, l'événement a annoncé que les repas seraient servis dans des contenants réutilisables (sur leur site internet, dès l'achat de billet avec repas).
 - Pendant l'événement, une tente de retour de contenants et verres réutilisables était clairement indiquée.
 - Après l'événement, Lost River a partagé sur leurs réseaux sociaux les quantités de matières résiduelles générées pendant l'événement ainsi que les différentes actions mises en place pour diminuer leur impact.



Source : publication de la page Live at Lost River

- Planification de la gestion de tous types de matières résiduelles en amont de l'événement : Lost River a réfléchi à la valorisation de tous les déchets qu'ils ne parviendraient pas à éliminer à la source.
- Brigade de tri : une tente était installée à proximité de l'espace alimentaire. Les participant·e·s donnaient leur cabaret aux personnes présentes qui s'occupaient ensuite de trier les contenants, verres, ustensiles, canettes et compost.



Crédit photo : Opak Arts

LOGISTIQUE

Les repas étaient préparés par la traiteuse Rosaime à Montréal puis livrés sur le site de l'événement de façon quotidienne. Retournzy a livré les items réutilisables à la traiteuse en vélo-cargo. Le camion effectuant les livraisons des repas entre Montréal et le site du festival récupérait les items sales et les rapportait directement au centre de lavage de Retournzy.

COMMUNICATION

Communication sur leur site internet avant, pendant et après l'événement.

BRAVO À EUX

Pour avoir interdit d'apporter de la nourriture de l'extérieur afin que les festivalier·ère·s ne laissent pas de déchets dans la forêt ! Le festival a également mis à disposition des bacs de recyclage et de compost uniquement sur le site (pas de poubelle noire).

Autres générateurs de déchets

Penser à la réduction et la gestion des matières résiduelles ne se limite pas à l'alimentation mais s'applique à l'ensemble des matières et services qui seront acheminés ou proposés à l'événement.

Dans cette section, nous proposons une liste non exhaustive d'autres objets qu'il est commun de retrouver dans les événements, qui terminent malheureusement souvent dans les poubelles, et pour lesquels des alternatives existent pourtant.

Concernant les	
Dépliants	On les remplace par <ul style="list-style-type: none">■ un code QR qui mène à un site web ou document en ligne■ un iPad ou ordinateur ouvert avec un document d'informations■ un document plastifié qu'on réutilise d'événements en événements
Affichage à usage unique (affiches et bannières)	On le remplace par <ul style="list-style-type: none">■ des affiches non-datées, imprimées sur du Coroplast afin de pouvoir les réutiliser,■ un affichage numérique
Cocardes	On pense à <ul style="list-style-type: none">■ mettre une ou plusieurs boîtes de retour des cocardes bien visibles à la sortie du site et informer les participant-e-s à leur arrivée sur le lieu où les remettre à leur départ
Menu imprimé des repas	On pense à <ul style="list-style-type: none">■ mettre un code QR pour accéder au menu sur le site web directement■ éliminer ou réduire la taille des menus imprimés sur la table■ proposer des menus imprimés sur papier avec fibres recyclées
Objets datés	On pense à <ul style="list-style-type: none">■ ne pas mettre la date de l'événement sur des objets afin que vous puissiez la réutiliser les prochaines années (verres, pancartes, banderoles, etc.)
Décorations	On pense à <ul style="list-style-type: none">■ louer plutôt qu'acheter■ sélectionner des palettes de couleur qui sont facilement réutilisables (exemple : des nappes de couleur rose seront difficilement réutilisables dans d'autres événements)

On dit non aux objets promotionnels ou aux cadeaux	On dit oui à
<ul style="list-style-type: none"> ■ Autocollants ■ Macarons ■ Stylos ■ Sacs en tissu (on en a trop!) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ des cartes-cadeaux de magasins locaux et d'artisans ■ des accès pour des musées ou expositions (expériences) <p>Si vraiment vous souhaitez offrir quelque chose de tangible, privilégiez des aliments peu emballés et locaux ou des objets utiles fabriqués au Québec.</p>

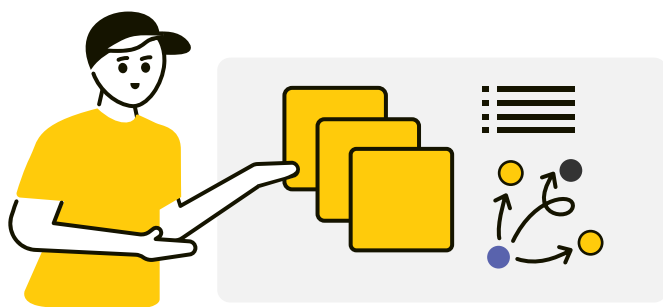
Commanditaires

On dit non à	On dit oui à
<ul style="list-style-type: none"> ■ Logos imprimés sur des nappes ou sur des objets qui pourraient resservir en dehors de cet événement 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Logos projetés sur un mur ou à l'écran ■ Logos au bas du programme du jour ou du menu
<ul style="list-style-type: none"> ■ Objets promotionnels ou commandités dans la salle de bain (exemples : petits savons à usage unique emballés, peignes, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ... <p>Est-il vraiment nécessaire de proposer des objets commandités jusque dans la salle de bain ?</p>



Communication

Communiquez votre démarche d'écoresponsabilité et de réduction des déchets à toutes les parties prenantes AVANT, PENDANT et APRÈS l'événement (votre équipe, les participant-e-s, panélistes, les animateur·trice·s, les technicien·ne·s, les bénévoles et, si cela s'applique, le gestionnaire et le personnel de la salle dans laquelle se déroule l'événement).



Avant

Communiquez à vos parties prenantes votre démarche d'écoresponsabilité et de réduction des déchets et ce que vous attendez de leur part (par exemple : apporter votre gourde, conserver le même verre de café pour la journée, ne pas jeter la vaisselle réutilisable dans les poubelles, etc.).

Pendant

Rappeler une nouvelle fois aux participant-e-s que vous souhaitez réduire les impacts liés à l'événement et ce que vous attendez d'eux. L'être humain a besoin de répétitions!

Pensez également à informer vos participant-e-s des consignes de tri et du lieu où le faire.

Mettez les animateur·trice·s et modérateur·trice·s dans le coup !

Exemples de ce qu'ils ou elles pourraient communiquer aux participant-e-s :

- "N'oubliez pas de rapporter et trier vos déchets dans les îlots de tri situés à la sortie de la salle"
- "Aujourd'hui, vous mangez et buvez dans de la vaisselle réutilisable, ne les jetez pas à la poubelle, nous les récupérons et ils seront réutilisés"



Après

Communiquez les actions mises en place pour diminuer l'impact de votre événement ainsi que le bilan (poids des déchets produits et évités par rapport à la précédente édition, nombre d'items à usage unique évités, quantité (en kg) de GES produits et évités).

Offre de service de Retournzy



Retournzy vous offre un service de location et lavage de vaisselle réutilisable.

Nous vous proposons contenants, verres et ustensiles à la location.

Location d'items réutilisables

Lavage professionnel



Crédit photo : Sylviane Robini



Crédit photo : Retournzy coop



Crédit photo : Sylviane Robini



Crédit photo : Angélique Labbadi

Vous avez vos propres contenants réutilisables ?

Retournzy offre également un service de lavage pour d'autres organisations.

Cyclo-logistique

Accompagnement pour la mise en place de réutilisable

Aide-mémoire

Cochez les cases des actions que vous souhaitez mettre en place lors de votre prochain événement (dans la colonne "Objectif"). À la fin de l'événement, faites un bilan en analysant quels objectifs ont été atteints ou pas et, le cas échéant, pourquoi.



Visitez notre
site web !

Gestion des matières résiduelles

Objectif	Action	Atteint	Non atteint
<input type="checkbox"/>	Désigner un-e responsable de l'écoresponsabilité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Prévoir des îlots de tri complets (3 bacs : déchets, recyclage et compost).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Prévoir une bonne signalétique sur les bacs de tri.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Impliquer, informer et former le personnel et les équipes d'organisation de l'événement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Engager une brigade verte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Alimentation

Objectif	Action	Atteint	Non atteint
<input type="checkbox"/>	Utiliser de la vaisselle réutilisable (contenants, verres et ustensiles).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Ne pas avoir d'items à usage unique pour la pause-café (tasse, sucre, lait, crème, bâtonnet).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Servir café et thé en vrac.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Ne pas proposer de bouteilles d'eau.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Servir de la bière disponible en fût ou en bouteille de verre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Éliminer les pailles jetables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Demander une confirmation de participation aux participant-e-s quelques jours avant l'événement pour éviter le gaspillage alimentaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Prévoir des contenants réutilisables pour repartir avec des restes et/ou établir un partenariat à l'avance avec un organisme qui récupère les aliments non consommés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Choix des produits et fournisseurs

Objectif	Action	Atteint	Non atteint
<input type="checkbox"/>	Choisir un traiteur issu de l'économie sociale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Choisir un traiteur et ou fournisseur selon leur proximité par rapport au lieu de l'événement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Choisir un traiteur qui offre de la vaisselle réutilisable ou qui est disposé à travailler avec une entreprise proposant un service de location de vaisselle réutilisable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Choisir un menu avec des produits de saison et si possible certifiés biologiques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Choisir un menu dont l'approvisionnement se fait en circuit court et local.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Choisir un menu végétarien.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Choisir un café et thé équitable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Choisir des boissons et breuvages du Québec.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Autres générateurs de déchets

Objectif	Action	Atteint	Non atteint
<input type="checkbox"/>	Ne pas avoir de dépliants, menus et affiches imprimés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Ne pas avoir d'objets datés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Louer des décorations (plutôt qu'acheter).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Ne pas proposer d'objets promotionnels et cadeaux matériels.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Projeter les logos des commanditaires au lieu de les imprimer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Communication

Objectif	Action	Atteint	Non atteint
<input type="checkbox"/>	Communiquer à vos parties prenantes votre démarche d'écoresponsabilité et de réduction des déchets et ce que vous attendez d'eux avant l'événement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Rappeler pendant l'événement aux participant-e-s que vous souhaitez réduire les impacts liés à l'événement et énoncer vos attentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Mettre les animateur-trice-s et modérateur-trice-s dans le coup (leur préparer à l'avance les messages à communiquer et à quel moment).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Communiquer les actions mises en place pour diminuer l'impact de votre événement ainsi que le bilan après l'événement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Autres ressources

Voici d'autres guides qui vous permettront d'aller plus loin dans l'écoresponsabilité de votre événement.

Organisme	Guide	Thèmes abordés					
		Gestion des matières résiduelles	Alimentation*	Transport	Utilisation d'eau et énergie	Achats responsables	Inclusivité, accessibilité
Événements d'affaires Montréal en collaboration avec le QEER	Guide sur les pratiques écoresponsables dans les événements d'affaires	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ville de Mont-Tremblant	Guide écoévénementiel pour des pratiques responsables	✓	✓	✓			✓
CQEER	Diminuons les plastiques à usage unique	✓	✓				
MRC de Drummond	Gestion des matières résiduelles : guide d'organisation d'événements écoresponsables + aide-mémoire et grille d'évaluation	✓	✓	✓			
CQEER	Contenants alimentaires : faire le bon choix		✓				
GUTA	Guichet Unique Pour la Transition Alimentaire		✓				
Greenpeace	Et ta mer, t'y penses ? (consommation de poisson responsable)		✓				
CQEER	Calculateur GES (générés par le transport)			✓			
Équiterre	Guide des produits promotionnels écoresponsables					✓	
Kéroul	Partenaire de découvertes accessibles : fiches techniques						✓
Gouvernement du Canada	Planification d'événements inclusifs						✓

* (fournisseurs et/ou emballages)



Crédit photo : Retournzy coop

Bibliographie

- 1 **Gouvernement du Canada** : [Étude économique sur l'industrie, les marchés et les déchets du plastique au Canada](#) (2019)
- 2 **Gouvernement du Canada** : [Déchets et gaz à effet de serre : mesures prises par le Canada](#) (2021)
- 3 **La Presse** : [La plus grosse poubelle du Québec bientôt pleine](#) (2019)
- 4 **Premier Ministre du Canada** : [Le Canada interdira les plastiques à usage unique néfastes pour l'environnement et tiendra les entreprises responsables de leurs déchets plastiques](#) (2019)
- 5 **Tourisme Montréal** : [Guide sur les pratiques écoresponsables dans les événements d'affaires](#)
- 6 **Gouvernement du Canada** : [Règlement interdisant les plastiques à usage unique](#)
- 7 **Équiterre** : [Équiterre s'inquiète de la disparition des bouteilles de bière](#) (2023)
- 8 **Wikipédia** : [« Pourquoi décore-t-on les cocktails avec une ombrelle ? »](#)
- 9 **CÉSIM** : [L'économie sociale, c'est quoi ?](#)
- 10 **Trajectoires Media** : [L'impact de la consommation de viande sur le climat](#)
- 11 **Gouvernement du Québec** : [Sais-tu comment réduire ton empreinte carbone en modifiant ton alimentation?](#)
- 12 **Fairtrade Canada** : [ce que nous certifions - café](#)
- 13 **Le conseil national zéro déchet** : [Le gaspillage alimentaire à la maison](#) (2022)



Devenez le colibri de vos événements, chaque action compte !

Contactez-nous !



info@retournzy.ca



www.retournzy.ca

