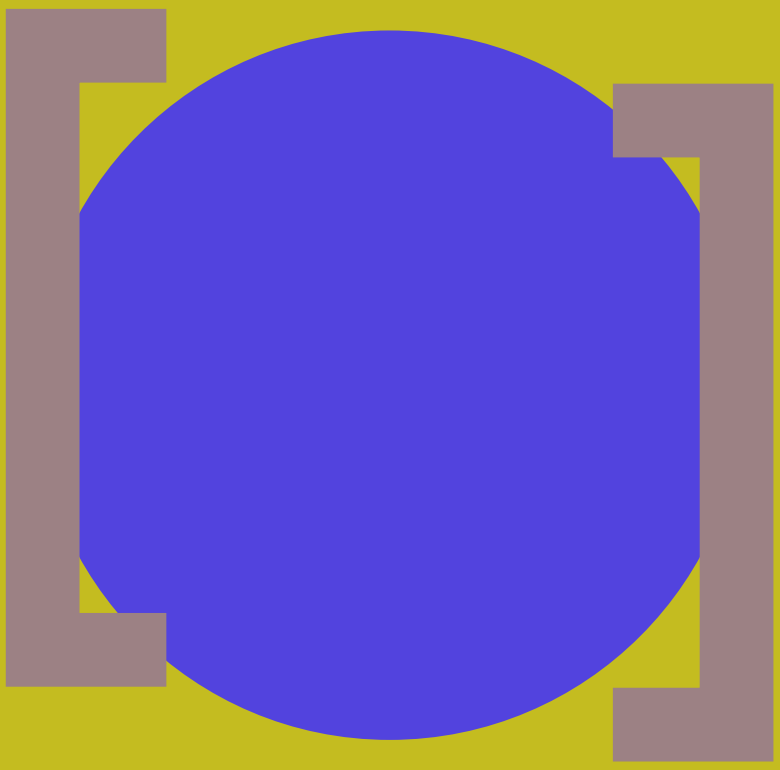
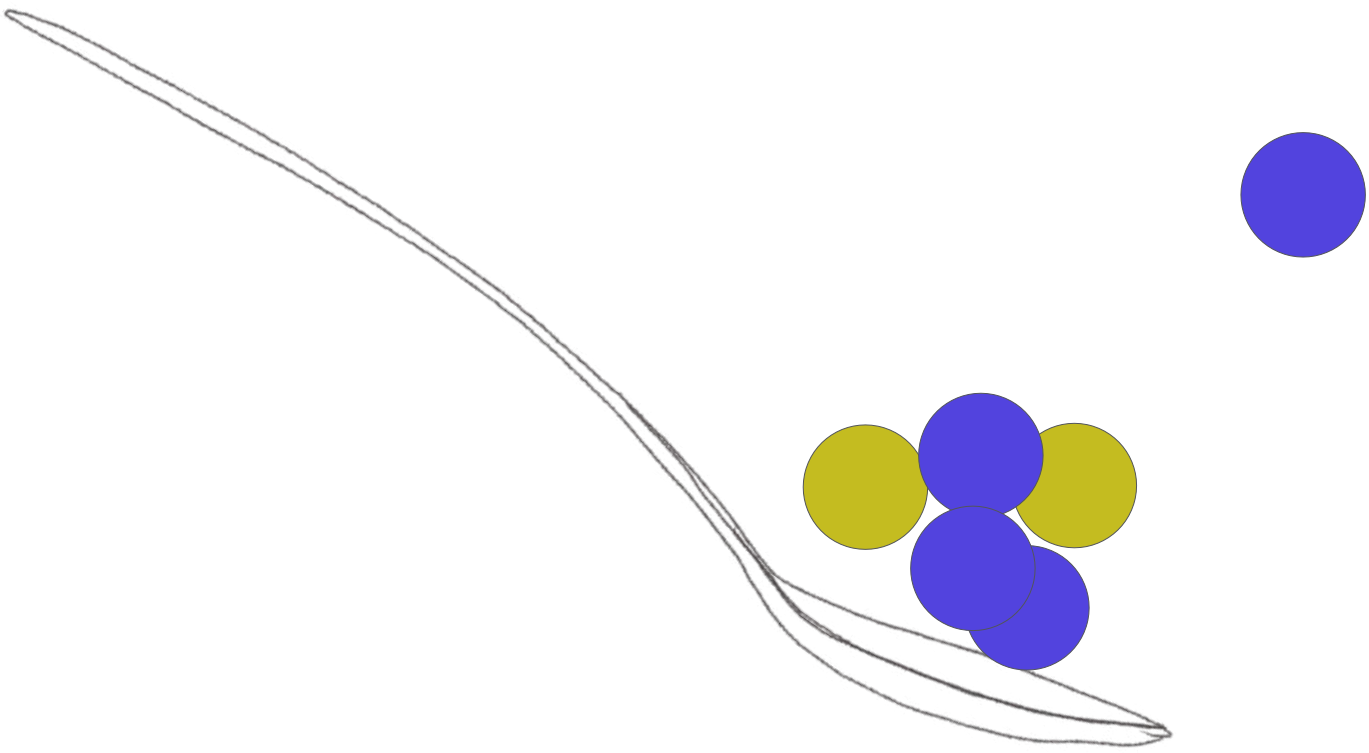
Ville de Lausanne



MODE D'EMPLOI VAISSELLE RÉUTILISABLE

pour l'organisation des manifestations



Le présent document est une version adaptée du « Guide vaisselle réutilisable dans les manifestations », rédigé par le Bureau de la durabilité de la Ville de Vevey. Il s'appuie également sur les contenus éprouvés du « Guide » édité par le Service de géologie, sols et déchets de l'État de Genève (2020).

Pour avoir un aperçu rapide, afin de savoir qui est concerné directement par la question de la vaisselle réutilisable, rendez-vous sur la page du Bureau du climat et de la durabilité.
www.lausanne.ch/vaisselle-reutilisable

Table des matières

Introduction 5
La vaisselle réutilisable : avantageuse sur tous les plans 7

1. AVANT LA MANIFESTATION 9

Évaluation du besoin en vaisselle 11
Acquisition de la vaisselle 13
Budget de location 15
Financement du dispositif 16

2. DURANT LA MANIFESTATION 19

Consigne ou non 21
Fonctionnement de la consigne 21
Tarifs de la consigne 22
Fonctionnement pour les stands 23
Fonctionnement pour le public 25
Lavage sur place 27
Espaces, infrastructures et matériel nécessaires 28
Besoins en personnel 29
Communication et signalétique sur site 30

3. APRÈS LA MANIFESTATION 31

L'heure du bilan 33

Documents et liens utiles 35
Bibliographie 35

4. ANNEXES 37

Annexe 1 – Étapes de mise en œuvre 39
Annexe 2 – Variantes de répartition des coûts – Exemple 40
Annexe 3 – Tarifs de la consigne et fond de caisse – Exemple 42
Annexe 4 – Décompte final pour les stands – Exemple 43

Introduction

Ce guide est conçu comme un mode d'emploi destiné à toutes les manifestations incluant un service de restauration et boisson. Comment s'y prendre pour que l'évènement soit aussi une réussite sur le plan environnemental ? La vaisselle réutilisable est un élément clé.

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 de remplacer la vaisselle jetable à usage unique (carton, plastique jetable, matériau compostable, biodégradable ou autre) par une vaisselle réutilisable (plastique solide, porcelaine, verre, etc.).

À partir du 1er septembre 2025, la vaisselle réutilisable est obligatoire dans les manifestations soumises à la demande d'autorisation sur le territoire communal lausannois. Cette mesure s'inscrit dans la politique d'alimentation durable, le plan climat de la Ville de Lausanne, ainsi que dans une volonté de préserver les ressources naturelles et réduire la production de déchets et du *littering*.

Pour faciliter la transition en douceur vers cette pratique, il est recommandé d'adopter dès à présent la vaisselle réutilisable permettant ainsi à toutes et tous de mettre en oeuvre les bons dispositifs. **Une période de transition de 2 ans, soit jusqu'au 1er septembre 2027, est prévue.**

Le présent document conseille les organisatrices et organisateurs de manifestation sur les points clés de réussite. La marche à suivre proposée s'appuie sur les retours d'expérience de manifestations, ainsi que sur l'expertise professionnelle de l'évènementiel et de la vaisselle réutilisable.

[ce qu'en pense le public]

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

La vaisselle réutilisable contribue au bien-être du public et prolonge la durée de sa présence, grâce à un environnement plus propre et agréable et à des produits de meilleure qualité. Elle est aujourd'hui entrée dans les habitudes de consommation et bénéficie d'une acceptabilité élevée, tout en participant à la notoriété des manifestations.

La vaisselle réutilisable, avantageuse sur tous les plans

Au-delà des obligations légales, l'usage de la vaisselle réutilisable se généralise dans les manifestations culturelles et sportives en Suisse et en Europe, car elle présente de nombreux avantages :

- **Réduction de l'impact environnemental** de l'évènement : préservation des ressources naturelles, réduction des pollutions environnementales liées aux déchets et réduction des gaz à effet de serre*.
- **Propreté de la manifestation** : une meilleure image auprès du public et des riverains.
- **Réduction des frais** de nettoyage, de collecte et d'élimination des déchets.
- **Vaisselle de meilleure qualité**, contribuant à la satisfaction du public.
- **Crédibilité de l'engagement écologique de la manifestation,** la vaisselle réutilisable est une action très visible devenue incontournable.

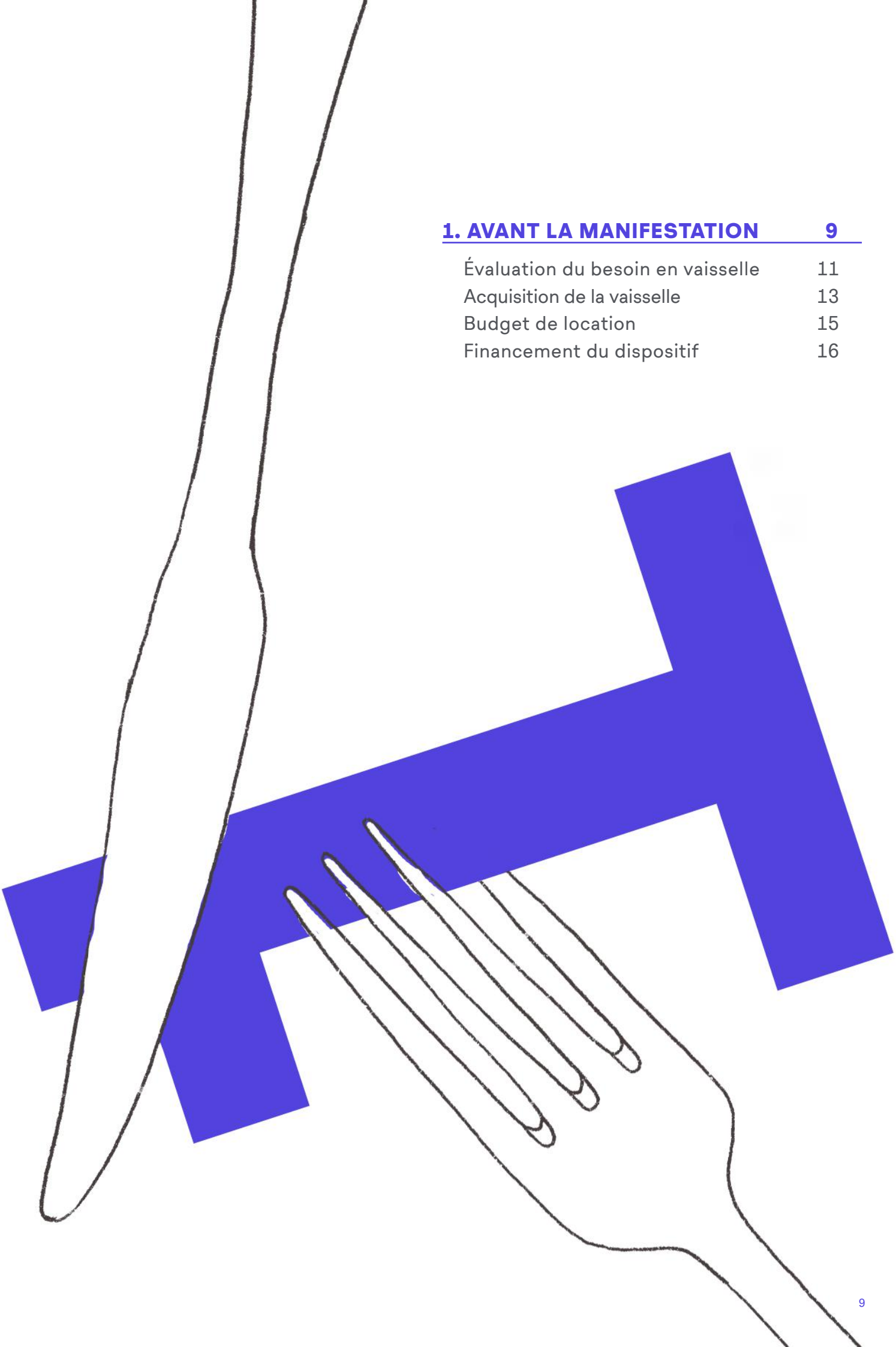
La vaisselle réutilisable peut ainsi contribuer au bien-être du public et prolonger la durée de sa présence, grâce à un environnement plus propre et agréable et à des produits de meilleure qualité. Elle est aujourd'hui entrée dans les habitudes de consommation et bénéficie d'une acceptabilité élevée de la part du public.

Le processus complet de mise en œuvre de la vaisselle réutilisable est synthétisé dans un diagramme en annexe 1. Le diagramme indique, pour chaque étape de mise en œuvre, les chapitres du présent document auxquels se référer.

* Du point de vue du bilan carbone, les gobelets réutilisables émettent moins de gaz à effet de serre que les gobelets jetables. La valeur de 7 réutilisations est la plus communément admise. Une bibliographie des études existantes est disponible à la page 35.

1. AVANT LA MANIFESTATION 9

Évaluation du besoin en vaisselle 11
Acquisition de la vaisselle 13
Budget de location 15
Financement du dispositif 16



Évaluation du besoin en vaisselle

QUANTITÉ DE VAISSELLE NÉCESSAIRE

La quantité de vaisselle est évaluée en fonction de la quantité de nourriture et de boisson consommée lors des précédentes éditions de l'évènement. Pour une 1re édition, les besoins sont estimés en fonction de la fréquentation attendue et du type d'évènement (tableau d'aide au dimensionnement ci-après).

ASSORTIMENT

Il est recommandé de choisir un **assortiment de vaisselle le plus restreint possible** pour réduire les coûts et faciliter la gestion : idéalement 2 à 3 formats différents. Par exemple : des gobelets, des assiettes plates, des assiettes creuses, et éventuellement des barquettes selon les besoins, ainsi que des couverts.

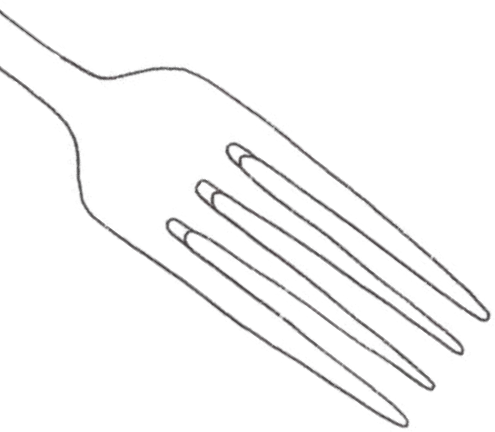
AIDE AU DIMENSIONNEMENT

Le tableau ci-dessous présente des ordres de grandeur à titre indicatif.

	Assortiment recommandé	Quantité
Verres	• **Indispensables : gobelets de 2,5 ou 3 dl** pour les bières, minérales, thés, cocktails et *long drinks.* • Optionnel : gobelets de 5 dl, gobelets de 1 dl (vin, cafés…), verres à pied, pichets. • Non recommandés : gobelets *long drink*, utiliser les gobelets de 2,5 ou 3 dl.	• Tendance moyenne : **1 à 2 gobelets par personne** (2 gobelets = sécurité). • **Jusqu'à 3 gobelets par personne** pour les évènements à débit de boisson important (matchs, grands festivals, etc.).
Vaisselle	• **Max 2-3 formats de contenants différents + couverts** • Assiette plate, assiette creuse, barquette si besoin. • Couverts : couteau, fourchette, cuillère.	• Tendance moyenne : **25 % du public mange sur place.** • **Jusqu'à 1 jeu de vaisselle par personne** pour les manifestations dont la nourriture est une attraction principale (festivals gastronomiques, festivals de *food trucks*, etc.).

Conseils complémentaires : évaluation du besoin au plus juste

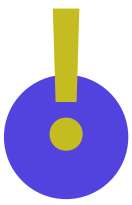
- Consulter les stands de nourriture pour estimer au plus juste la quantité et le type de vaisselle appropriés, par exemple, via un formulaire d'inscription.
- Penser à inclure les besoins de vaisselle pour le personnel.
- Prendre une marge de sécurité lors de la 1re édition de votre manifestation.
- Consulter le prestataire de vaisselle réutilisable qui peut fournir de précieux conseils.
- Les quantités peuvent être ajustées à la baisse avant l'évènement, selon la météo annoncée, jusqu'à 4 jours auparavant (à confirmer avec le prestataire choisi).



Acquisition de la vaisselle

Il est possible d'acheter sa propre vaisselle réutilisable ou de la louer à un prestataire. Chaque mode présente des avantages et des inconvénients ; le choix optimal dépend du type d'évènement organisé. **En général, il est recommandé de louer sa vaisselle pour maximiser la réutilisation,** mais l'achat reste une option avantageuse pour une utilisation fréquente et la mutualisation des besoins entre plusieurs manifestations.

Variante 1 Achat de vaisselle	Variante 2 Location de vaisselle
+ Possibilité de prêt ou de mutualisation des stocks avec d'autres organisations. + Disponibilité de la vaisselle garantie. Investissement de départ à amortir. ~ Stockage et lavage à gérer par l'organisateur·rice ou à confier à un prestataire. ~ Utilisation fréquente nécessaire pour être rentable écologiquement. – Assortiment de vaisselle figé. – Budget rachat à prévoir en cas de perte.	+ Transport, lavage et stockage gérés par le prestataire. + Flexibilité du système, choix de la vaisselle et du prestataire pouvant varier à chaque édition. + Gain écologique maximal, réutilisation de la vaisselle sur un maximum d'évènements. ~ Pas d'investissement de départ, mais coûts de location et lavage réguliers. ~ Réservation plusieurs mois à l'avance recommandée.
Possible pour des évènements fréquents	Recommandé



Pour les petites manifestations, il est également possible d'utiliser la vaisselle disponible sur place si le lieu de l'évènement est équipé (refuges, salles communales, etc.), ce qui est avantageux sur le plan économique, mais présente les points d'attention suivants :

- Lavage à gérer par l'équipe d'organisation.
- Quantité de vaisselle disponible souvent modérée.
- Vaisselle généralement lourde et cassable.

- La mutualisation de la vaisselle réutilisable est une formule gagnante. En Suisse romande, plusieurs manifestations ont mutualisé leur parc de gobelet au lieu de gérer chacun leur stock. Elles s'assurent ainsi une meilleure rotation des récipients et moins de pertes. Rien ne change pour le public, la consigne est fixe et il peut retourner les gobelets dans n'importe lequel des évènements partenaires.
- Il est fortement recommandé de ne pas personnaliser les gobelets ou la vaisselle, afin d'éviter qu'ils ne deviennent des objets souvenirs. Le taux de récupération de la vaisselle et les gains écologiques sont plus avantageux.
- La réutilisation de la vaisselle est fondamentale pour assurer les aspects écologiques. En ce qui concerne l'empreinte carbone, un gobelet réutilisable doit servir au moins 5 à 7 fois pour être plus avantageux qu'un gobelet en plastique jetable à usage unique.

COMMANDE DE VAISSELLE CHEZ UN PRESTATAIRE

La vaisselle se commande plusieurs mois à l'avance pour s'assurer de la disponibilité du matériel. Le contact avec le prestataire est aussi l'occasion d'obtenir de précieux conseils sur la gestion de la vaisselle réutilisable durant la manifestation.

Pour la vente de nourriture à l'emporter dans la restauration conventionnelle, il est recommandé de proposer la vaisselle réutilisable de type reCIRCLE (système de contenants consignés pour la vente à l'emporter, valable dans toute la Suisse) : www.recircle.ch

PRINCIPAUX PRESTATAIRES DE VAISSELLE EN SUISSE ROMANDE

Ecomanif	Yverdon-les-Bains	www.ecomanif.ch
Cup & more	Vuisternens-en-Ogoz	www.cupandmore.ch
Cup systems	Bâle	www.cupsystems.ch
Festiloc	Givisiez (Fribourg)	www.festiloc.ch
Papival	Blonay-Saint-Légier/Lausanne (EPFL)	www.papival.ch
Prop	Satigny (Genève)	www.groupe-serbeco.ch/prop
Swiss ecology	Martigny	www.swissecology.ch
Uptak - Ekali	Vaud	www.ekaliconsulting.ch
Notpla*	Lausanne	info@movopartners.ch

** Supports alimentaires à l'emporter, carton sans plastique (crêpes, marrons, etc.)*

Pour figurer dans le répertoire des prestataires, **prendre contact avec le Bureau climat et durabilité de la Ville de Lausanne.**

Budget de location

Le budget de location de la vaisselle réutilisable varie selon le type et la quantité de vaisselle utilisée.

Exemple

L'exemple ci-dessous compare à titre indicatif les coûts de la vaisselle jetable à usage unique et de la vaisselle réutilisable pour un évènement fictif d'environ 10'000 personnes, ayant besoin de 20'000 gobelets et de 2'500 assiettes et services.

Le budget de location de la vaisselle réutilisable correspond généralement à un budget médian d'achat de vaisselle jetable, selon le type de vaisselle jetable considéré. En particulier, la vaisselle jetable dite «compostable» (bambou, bagasse, etc.) est souvent plus onéreuse que la vaisselle réutilisable.

En cas de livraison effectuée par le prestataire, des frais de transport sont à ajouter. Le montant dépend de la quantité de vaisselle commandée et de la distance à parcourir.

		Vaisselle jetable				Vaisselle réutilisable	
	Quantité	Tarif/article (CHF)		Total (CHF)		Tarif/article (CHF) (tarifs Molotov 2024)	Total (CHF)
		min	max	min	max		
Assiettes	2'500	0.10	0.60	250	1'500	0.28	700
Services	2'500	0.05	0.30	125	750	0.12	300
Gobelets	20'000	0.05	0.30	1'000	6'000	0.16	3'200
Caisse	100					8.00	800
Total				**1'375**	**8'250**		**5'000**

Financement du dispositif

Trois variantes de répartition des coûts de la vaisselle sont possibles.

Variante 1 Coûts de la vaisselle à la charge de l'organisateur·rice	Variante 2 Coûts de la vaisselle partagés	Variante 3 Coûts de la vaisselle à la charge des stands
L'organisateur·rice prend en charge l'ensemble des coûts.	**L'organisateur·rice et les stands partagent les coûts selon un forfait fixe, le chiffre d'affaires des stands ou la quantité de vaisselle utilisée.**	**L'organisateur·rice répercute l'ensemble des coûts sur les stands selon un forfait fixe, le chiffre d'affaires des stands ou la quantité de vaisselle utilisée.**
+ Très bonne acceptabilité de la part des stands, réduction des coûts liés à la vaisselle. + Coûts supplémentaires pour l'organisateur·rice, en partie compensés par des économies sur les frais de nettoyage, de collecte et d'élimination des déchets.	+ Bonne acceptabilité de la part des stands, effort partagé. ~ Coûts supplémentaires pour l'organisateur·rice, potentiellement compensés par des économies sur les frais d'achat des contenants jetables, de collecte et d'élimination des déchets.	+ Aucun frais supplémentaire pour l'organisateur·rice. ~ Risque d'acceptabilité plus faible de la part des stands.
Recommandé en cas de budget suffisant	Recommandé en cas de budget limité	Envisageable en cas de budget limité

Dans les variantes 2 et 3, les coûts de la vaisselle peuvent être facturés aux stands selon un forfait fixe, selon le chiffre d'affaires des stands ou selon la quantité de vaisselle utilisée.

La facturation selon un forfait fixe est plus simple à appliquer, alors que la facturation selon le chiffre d'affaires ou la quantité de vaisselle utilisée permet de répartir plus équitablement les coûts entre les stands. Un exemple d'application est disponible en annexe 2.

Astuces pour réduire les coûts

- Simplifier et limiter l'assortiment de vaisselle.
- Organiser le transport de la vaisselle avec la collecte et le retour directement chez le prestataire.
- Réduire le nombre de caisses de vaisselle ouvertes. Une caisse ouverte est considérée comme sale et le lavage est facturé.

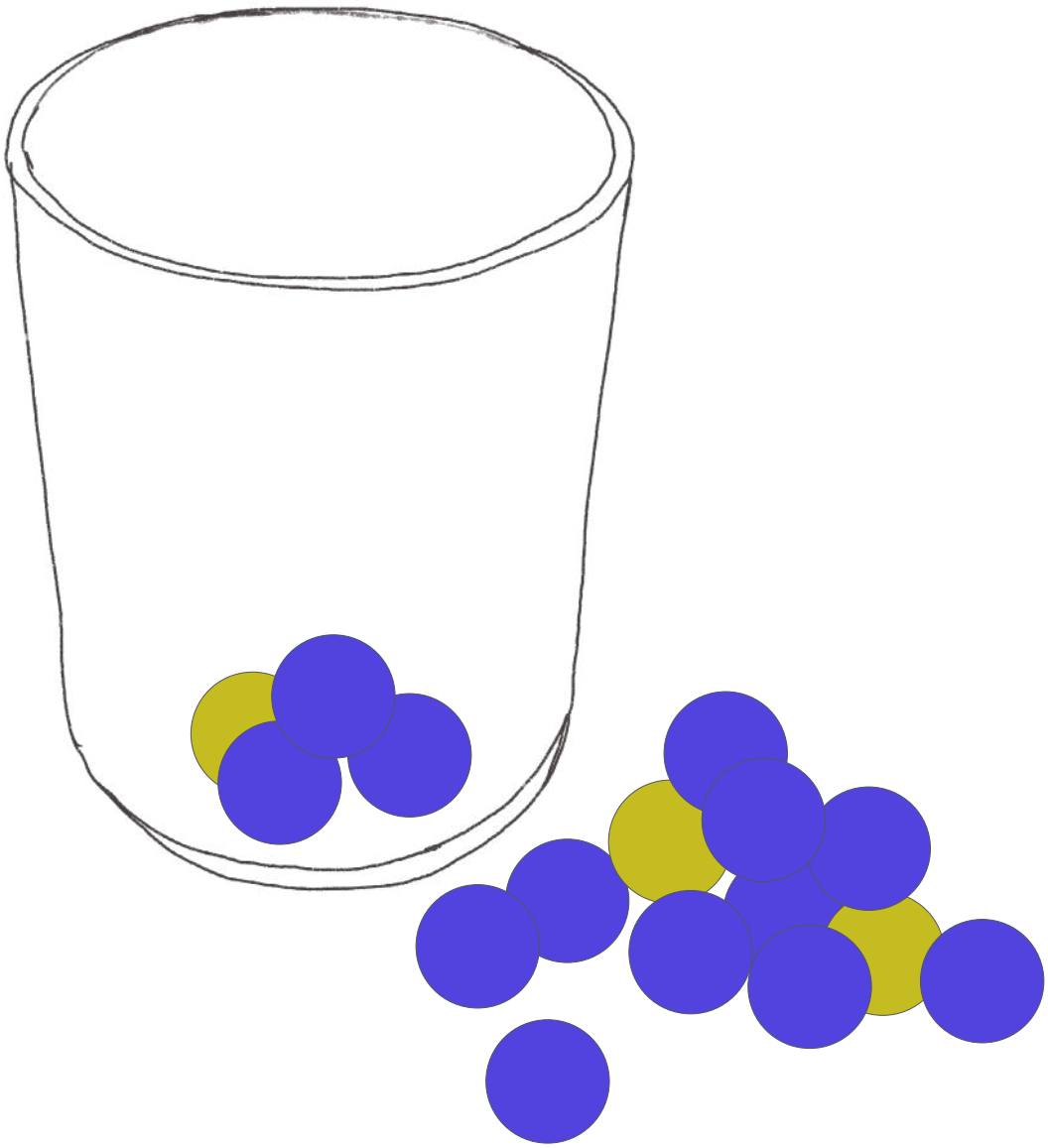
  Voici quelques astuces :

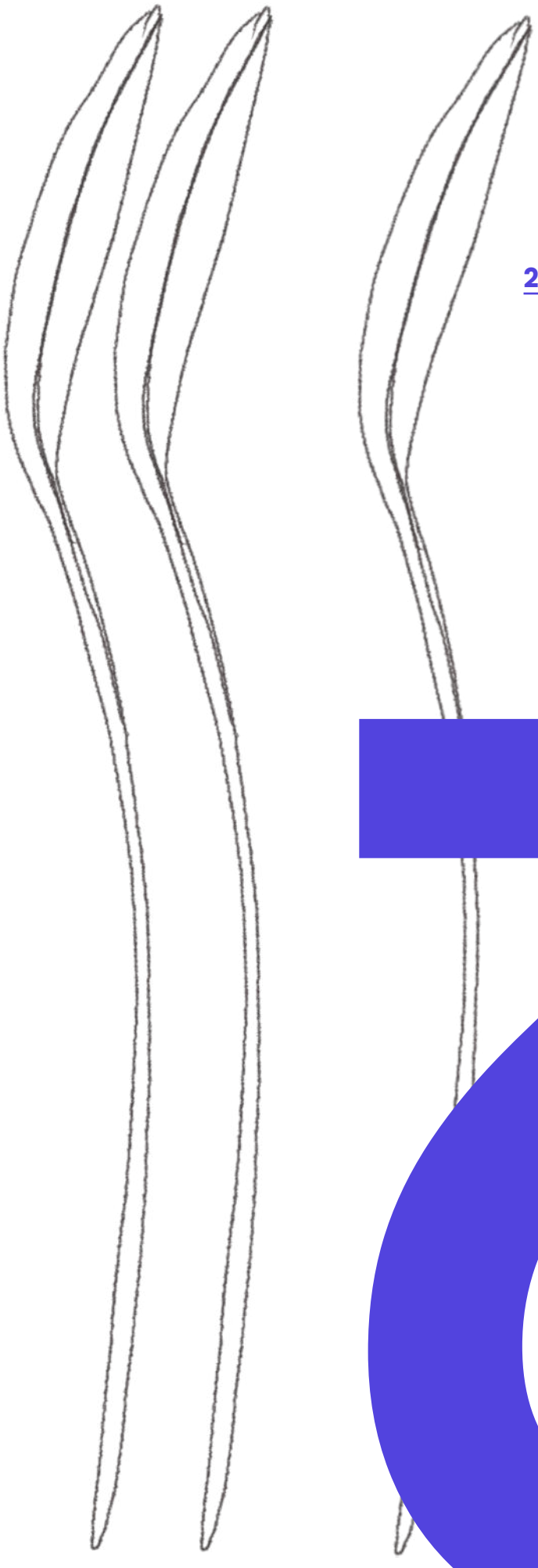
  - Laver au fur et à mesure, nécessite des installations de lavage, de l'espace et du personnel.
  - Inviter le public à apporter sa propre vaisselle.
  - Encourager le public à conserver le même gobelet lors des nouvelles commandes (*refill*).
- Proposer au public d'offrir la consigne pour soutenir l'évènement.

Mesures d'accompagnement

Six ateliers d'accompagnement pratiques sont proposés aux organisatrices et organisateurs de manifestation durant la période de transition. Les ateliers gratuits permettent de répondre à une multitude de questions d'organisation et budgétaires.

À la suite des conclusions découlant de la consultation des focus-groupes d'évènementiel, des mesures complémentaires d'accompagnement pourraient être envisagées lors de la durée de mise en conformité et seront communiquées sur le site de la Ville.





2. DURANT LA MANIFESTATION 19

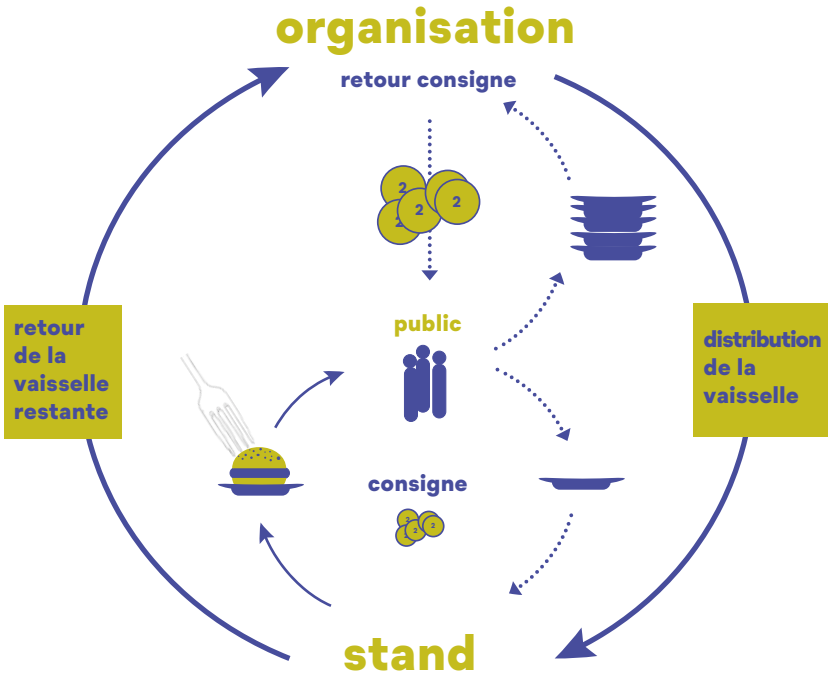
Consigne ou non 21
Fonctionnement de la consigne 21
Tarifs de la consigne 22
Fonctionnement pour les stands 23
Fonctionnement pour le public 25
Lavage sur place 27
Espaces, infrastructures et matériel 28
Besoins en personnel 29
Communication et signalétique 30

Consigne ou non

Il est recommandé d'instaurer une consigne qui permet de favoriser le retour de la vaisselle et de maintenir le site propre, tout en limitant les besoins en personnel pour le ramassage des déchets. L'absence de consigne est toutefois possible dans des lieux délimités, avec un risque modéré de perte et d'éparpillement de la vaisselle. Il est néanmoins primordial de prévoir du personnel pour le ramassage de la vaisselle et pour contrôler périodiquement les poubelles.

Fonctionnement de la consigne

La consigne fonctionne en circuit fermé. Chaque échange de vaisselle s'effectue avec paiement du montant de la consigne, pour les stands et le public. Si des stands de nourriture ou de boisson externes à l'organisation participent à l'évènement, le système de consigne est géré par l'équipe d'organisation qui fournit la vaisselle aux stands.



Pour le public

- Acquisition de la vaisselle et paiement de la consigne lors de la consommation.
- Retour de la vaisselle et récupération de la consigne auprès des stands et/ou d'un stand de déconsigne (retour consigne, voir «fonctionnement pour le public» p.20).

Pour les stands

Variante 1

- Livraison de la vaisselle par l'équipe d'organisation sur chaque stand.

Variante 2

- Retrait de la vaisselle sur le lieu de stockage par les stands.
- Le paiement de la consigne par les stands peut s'effectuer au moment du retrait de la vaisselle ou lors du décompte final (voir «fonctionnement pour les stands», p.18).

Tarifs de la consigne

Le montant de la consigne doit être suffisamment élevé pour inciter au retour de la vaisselle, tout en restant accessible.

TARIFS COURAMMENT PRATIQUÉS EN SUISSE

- CHF 2.00 par gobelet/verre
- CHF 2.00 à 4.00 par assiette
- CHF 1.00 à 2.00 par service
- CHF 2.00 à 10.00 par article spécial ex : pichet

- Un coût uniforme de la consigne facilite la lisibilité du système pour les stands et le public.
- Le tarif de la consigne doit couvrir au minimum le prix facturé par le prestataire en cas de perte.
- Pour le staff, il est possible de prévoir de la vaisselle non consignée.

Un exemple de définition du montant des consignes et de calcul du fond de caisse nécessaire est disponible en annexe 3.

Fonctionnement pour les stands

DISTRIBUTION DE LA VAISSELLE

Si des stands de nourriture ou de boisson externes à l'organisation participent à l'évènement, le système de consigne est géré par l'équipe d'organisation qui fournit la vaisselle aux stands. Elle peut, soit livrer les stands tout au long de l'évènement, soit organiser un point de retrait de la vaisselle.

Variante 1 Livraison de la vaisselle par l'organisteur·rice	Variante 2 Retrait de la vaisselle par les stands
Pour les stands + Pas de déplacement pour se réapprovisionner en vaisselle durant le service. ~ Réapprovisionnement moins flexible, nombre de livraison limité, risque d'attente de la livraison. **Pour l'organisateur·rice** + Pas de personnel permanent sur le lieu de stockage de la vaisselle. ~ Logistique de livraison à organiser.	**Pour les stands** + Réapprovisionnement rapide et flexible pour les stands. ~ Réapprovisionnement difficile durant les rushs, prévoir de détacher du personnel. **Pour l'organisateur·rice** + Logistique simplifiée. ~ Besoin de personnel permanent, ou d'un guichet, sur le lieu de stockage de la vaisselle. À noter que le point de retrait de la vaisselle peut être mutualisé avec les stands de déconsigne pour rationaliser le besoin en personnel.

À la fin de la manifestation, les stands retournent à l'équipe d'organisation la vaisselle restante et un décompte final est effectué. Un exemple de décompte est disponible en annexe 4.

PAIEMENT DE LA CONSIGNE PAR LES STANDS

Le paiement de la consigne peut s'effectuer à chaque acquisition et retour de vaisselle par les stands (variante 1), ou lors du décompte final uniquement (variante 2).

Variante 1	Variante 2
Facturation de la consigne lors de la distribution	**Facturation de la consigne lors du décompte final**
1. Les stands paient directement le montant des consignes lors de la distribution de la vaisselle. 2. À la fin de la manifestation, la vaisselle rendue est comptée. Le montant des consignes des articles rendus est remboursé.	1. Un reçu est signé à chaque lot de vaisselle distribué ou rendu. 2. À la fin de la manifestation, la vaisselle rendue est comptée. Seule la différence entre la quantité de vaisselle livrée et rendue est facturée au stand selon le montant de la consigne (le stand a encaissé cette consigne lors de la vente).
+ Simplicité (même système pour les stands et le public). − Acceptabilité des stands (montants importants à avancer).	+ Acceptabilité des stands, pas d'argent à avancer. ~ Risque d'erreurs plus important.

Fonctionnement pour le public

ACQUISITION ET RETOUR DE LA VAISSELLE

À chaque achat de nourriture/boisson, le public est servi dans de la vaisselle consignée et paie la consigne en plus du prix de son plat. Le montant de la consigne est récupéré lorsque la vaisselle est rendue.

Le retour peut s'effectuer directement auprès des stands de nourriture, auprès d'un stand de déconsigne, ou les deux. Ces 3 options présentent chacune des avantages et des inconvénients.

Variante 1 Retour vaisselle aux stands de nourriture	Variante 2 Retour vaisselle aux stands de déconsigne (Système le plus courant)	Variante 3 Retour vaisselle aux stands de nourriture et de déconsigne
+ Points retour consigne multiples. + Facilement compréhensible pour le public. + Économies d'espace et de personnel pour l'organisateur·rice. − Risque de file d'attente pour rendre la vaisselle aux stands. − Travail supplémentaire pour les stands.	+ Logistique simplifiée. + Risque de file d'attente moins important. + Pas de travail supplémentaire pour les stands. + Possibilité de retour consigne après la fermeture des stands. − Espace et personnel dédiés nécessaires.	+ Flexible pour le public, points de retour multiples, retour après la fermeture des stands. + Risque de file d'attente moins important. + Travail supplémentaire pour les stands. − Espace et personnel dédiés nécessaires.

Le retour de la vaisselle auprès d'un stand de déconsigne est de plus en plus courant. Cette option est généralement plébiscitée par les stands de nourriture.

Pour les gobelets, il est recommandé d'accepter dans tous les cas le retour de la consigne au bar, pour faciliter le réapprovisionnement en boissons.

STAND DE DÉCONSIGNE

Un ou plusieurs stands de déconsigne peuvent être prévus, selon la taille du site, le public et la consommation attendue.

Aide au dimensionnement en fonction de la fréquentation, valeurs indicatives

- Entre 1 et 10'000 personnes simultanées : 1 à 2 stands de déconsigne.
- Entre 10'000 et 20'000 personnes simultanées : 2 à 4 stands de déconsigne.
- Entre 20'000 et 30'000 personnes simultanées : 4 à 6 stands de déconsigne.
- Plus de 30'000 personnes : 1 à 2 stands de déconsigne supplémentaires par tranche de 10'000 personnes.

À prévoir

- Fonds de caisse ou système *cashless*.
- Le fond de caisse doit être équivalent au montant de la consigne, en tablant sur une utilisation de 90 % à 100 % de la vaisselle.
- Caisses vides pour trier les articles.
- Espace suffisant pour trier les articles.
- Poubelles pour les déchets compostables, restes de nourriture.
- Personnel, min. 2 personnes/stand de déconsigne.

- Vérifier systématiquement que la vaisselle rendue par le public fait bien partie de votre assortiment de vaisselle. La confusion est facile, notamment lors du retour d'une pile de gobelets.
- Le stand de déconsigne peut par exemple être placé à côté du bar pour une meilleure visibilité et une logistique optimisée.

Lavage sur place

Le lavage de la vaisselle par un prestataire externe est recommandé (équipements, professionnalisme, hygiène).

Toutefois, pour les manifestations plus petites, le nettoyage d'une partie de la vaisselle sur place au fur et à mesure peut représenter un potentiel intéressant d'économies (moins de caisses ouvertes à nettoyer par le prestataire, le nettoyage de la vaisselle n'est pas facturé pour les caisses rendues fermées).

Quelques principes à respecter

- Lavage à l'eau potable obligatoire.
- Machines à laver professionnelles recommandées pour l'efficacité et l'hygiène.
- Personnel dédié nécessaire ou lavage des verres au bar au fur et à mesure.

Certains prestataires peuvent fournir une « laverie mobile » équipée de machines professionnelles. L'information peut être prise directement auprès des prestataires. Cette option peut être astucieuse, dès 3 jours et selon l'envergure de la manifestation.

Dans le cadre de manifestation dans les centres-villes, des collaborations de lavage avec les cafés/restaurants environnants peuvent apporter certains bénéfices, notamment écologiques.

Une attention particulière est à porter au séchage. La vaisselle doit être parfaitement sèche avant d'être réempilée pour des raisons d'hygiène ; le temps de séchage du plastique est long ; les prestataires de vaisselle sont équipés de tunnels de séchage qui permettent d'optimiser cette tâche.

En cas de lavage sur place sans tunnel de séchage, **prévoir un espace suffisamment grand pour le séchage de la vaisselle à l'air libre.**

À noter que les gobelets lavés directement aux bars peuvent être utilisés mouillés pour un service immédiat.

Une technique efficace de séchage des gobelets en plastique à l'air libre consiste en la formation de pyramides de gobelets reposant sur des grilles, afin que tous les gobelets soient correctement aérés.

Espaces, infrastructures et matériel nécessaires

ESPACES ET INFRASTRUCTURES

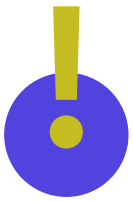
- **Un espace de stockage sécurisé**, 100 gobelets ou assiettes valent potentiellement CHF 200. La place et le poids des caisses de vaisselle ne doivent pas être sous-estimés. Le prestataire pourra vous renseigner sur la place de stockage à prévoir.
- Un ou plusieurs stand(s) de déconsigne, avec suffisamment d'espace pour trier la vaisselle.
- Une zone de lavage/séchage de la vaisselle le cas échéant.

Prévoir assez d'espace pour bien séparer le stock de vaisselle propre du stock sale.

MATÉRIEL

- Vaisselle réutilisable et caisses de stockage à demander au prestataire.
- Caisses vides supplémentaires pour la logistique à demander au prestataire.
- Prévoir deux espaces distincts de stockage, pour le stock propre et pour le sale.
- Recommandé : compteuse à gobelets à demander au prestataire.

- Diables, charriots, transpalette ou vélo cargo pour transporter la vaisselle sur le site et livrer les stands.
- Poubelles pour les déchets compostables et incinérables à installer sur chaque stand de déconsigne.
- Si lavage sur place : machine à laver professionnelle.
- Signalétique et informations pour les stands (voir p.25).
- Fond de caisse suffisant en pièces de CHF 1.00 et de CHF 2.00, sauf si *cashless* (voir annexe 3).



- Le fond de caisse doit être équivalent au montant de la consigne, en tablant sur une utilisation de 90 % à 100 % de la vaisselle. Les pièces choisies doivent correspondre aux montants des consignes des différents articles.
- En cas de manifestation se déroulant sur plusieurs jours, le fond de caisse peut être prévu de manière journalière.
- Un exemple de définition du montant des consignes et de calcul du fond de caisse est disponible en annexe 3.

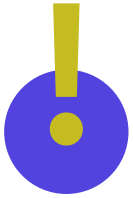
Besoins en personnel

Une équipe « consigne » doit être formée, composée de :

- 1 ou 2 coordinateur·rice.s de la consigne, rattaché·e·s au comité d'organisation.
- Personnel*, bénévole ou salarié, pour** :
  - La livraison des bars et des stands : 1 pers. /5 stands.
  - Le stand de déconsigne : 2 à 3 pers. /point de déconsigne.
  - Le décompte de la vaisselle à la fin de l'évènement : 1 à 2 pers. /5 stands.
  - Le lavage de la vaisselle le cas échéant, selon installations.

Le personnel de service des bars doit également être informé et avoir compris le dispositif.

* Les chiffres proposés sont des ordres de grandeur à titre indicatif.
** Le nombre de personnes indiqué correspond au nombre de personnes à prévoir en même temps pour la mission indiquée (par tranche horaire).



- Les prestataires de vaisselle peuvent proposer une prestation de coordination de la consigne durant la manifestation avec leur propre équipe, sur devis.
- Une partie des postes de bénévoles prévus pour le nettoyage du site avant la mise en place de la vaisselle réutilisable peut être réaffectée à la consigne.

Communication et signalétique sur place

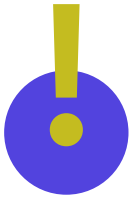
La mise en place de vaisselle réutilisable dans la communication de l'évènement auprès du public et des partenaires est à prévoir. Le dispositif est mieux accueilli par tout le monde, si l'on est bien informé et que l'on a pu s'y préparer.

COMMUNICATION À PRÉVOIR EN AMONT

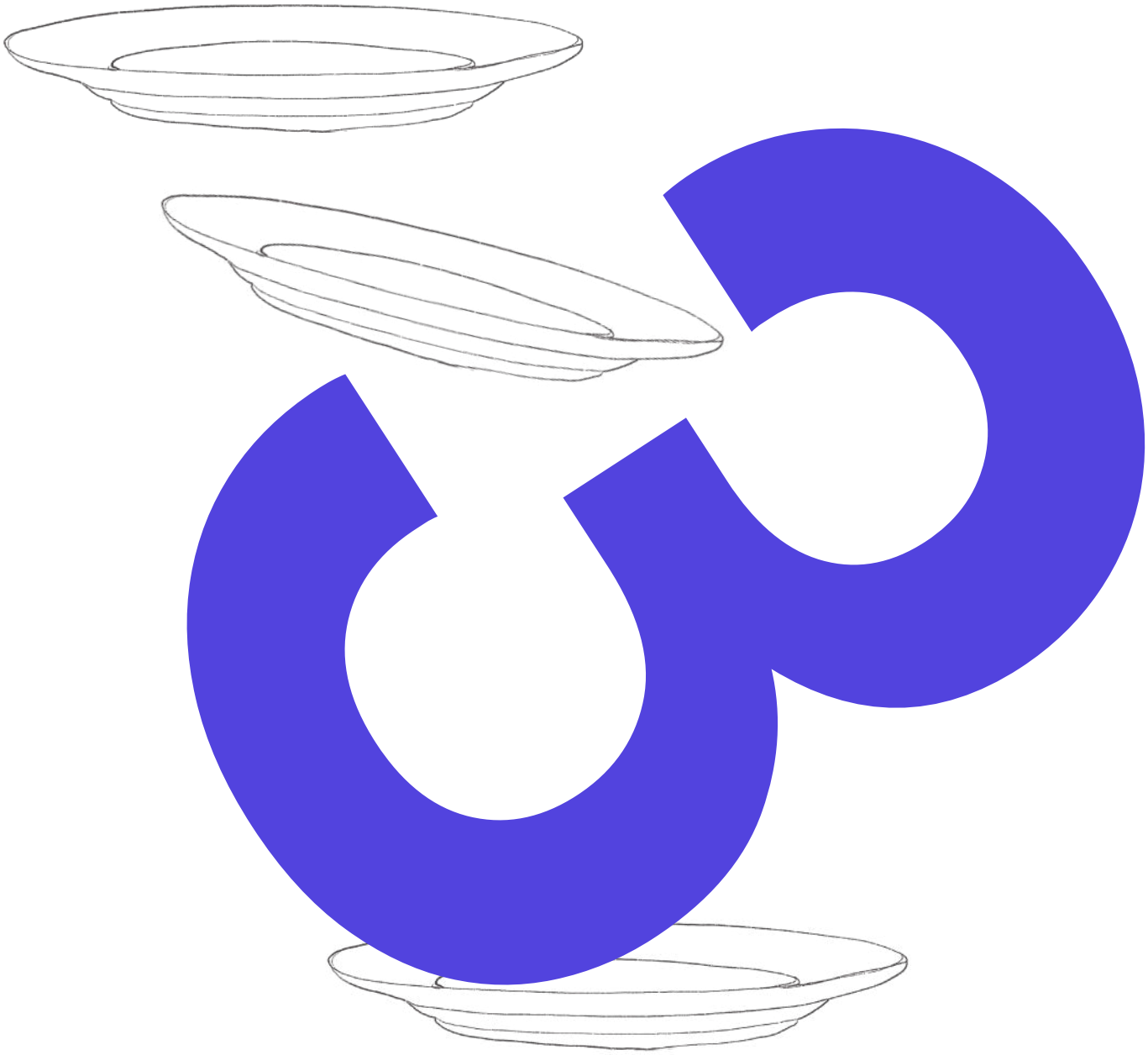
- Consultation et information des stands de nourriture/boisson sur le système en place, leur rôle à jouer et leur éventuelle participation financière.
- Information du public sur le fonctionnement et les avantages de la consigne : site internet, publications dédiées pour la première fois, etc.

SIGNALÉTIQUE SUR PLACE

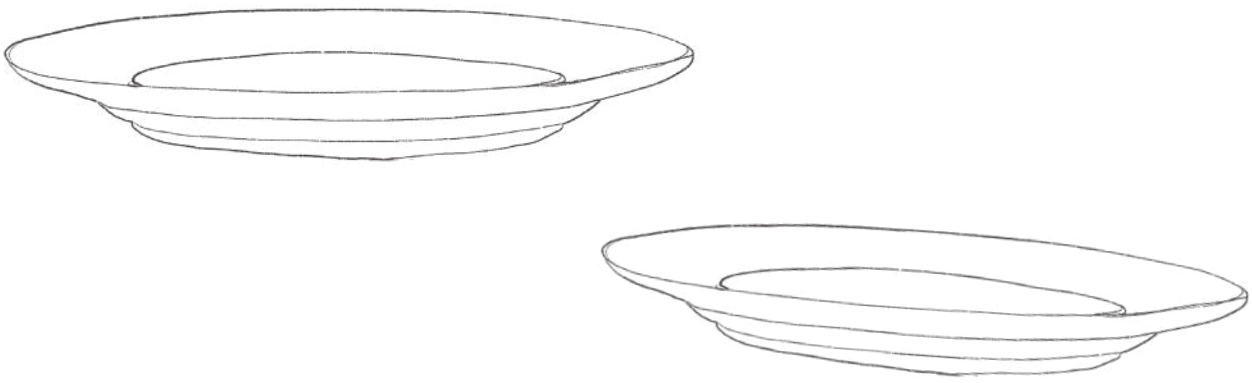
- Panneaux, plans des emplacements du/des stands de déconsigne.
- Affiches indiquant les tarifs pour les bars, stands de nourriture et stands de déconsigne.



- Une bonne communication avec les stands de nourriture est la clef de l'acceptabilité du dispositif pour toutes et tous.
- Lors de la première mise en place de la vaisselle, intégrer les stands à la réflexion en amont, par exemple via une séance d'information et de consultation.
- Mentionner l'obligation d'utiliser la vaisselle réutilisable dans les conditions générales de participation et sur le formulaire d'inscription.
- Communiquer les avantages du dispositif et les potentielles économies sur l'achat de vaisselle jetable à usage unique, selon l'option de financement choisie (voir p.12).
- Recueillir les besoins en vaisselle des stands suffisamment en amont, par exemple via le formulaire d'inscription.
- Être présent et à l'écoute des préoccupations des stands et de leurs besoins durant l'évènement.
- Fournir la documentation et la signalétique nécessaire pour les stands.



3. APRÈS LA MANIFESTATION : L'HEURE DU BILAN 31



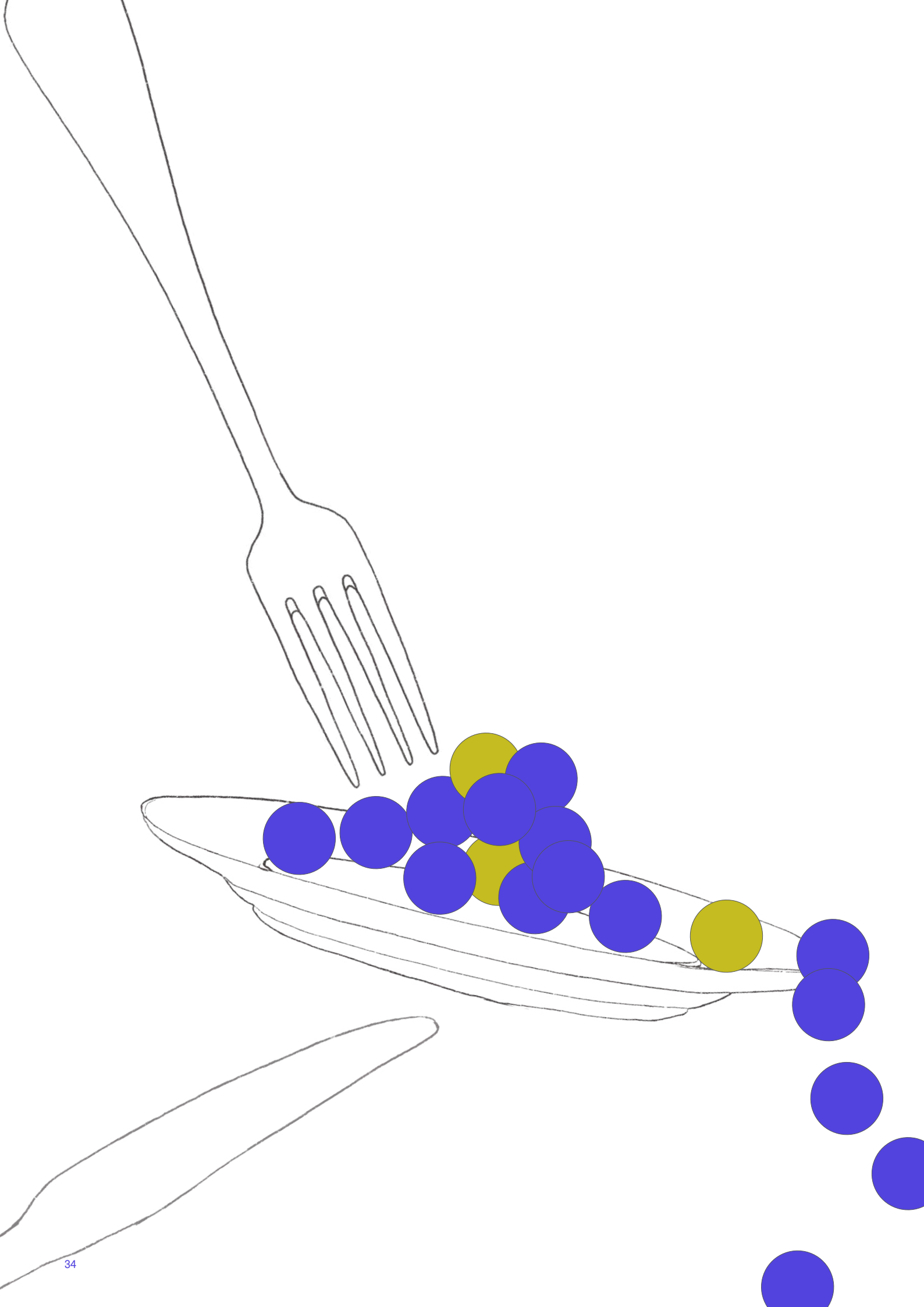
L'heure du bilan

Un bilan de l'utilisation de vaisselle réutilisable doit être réalisé à l'issue de chaque manifestation, afin d'identifier les améliorations possibles (type de vaisselle, logistique, communication, etc.). Il s'agit notamment de relever :

- La quantité de vaisselle utilisée.
- Le pourcentage de pertes et de don de la consigne.
- Le coût final du dispositif et les économies réalisées sur d'autres secteurs (nettoyage, déchets, etc.).
- La réduction des déchets collectés. Un équivalent d'économie CO2 est bénéfique pour la communication publique.
- Les retours des stands et du public sur le dispositif (stands, personnel, public).

Les impacts sur la réduction de déchets et les économies CO2, ainsi que des témoignages du public peuvent être communiqués, afin de valoriser la démarche et la notoriété de la manifestation.

Le bilan de la manifestation est également important pour dresser les constats permettant d'optimiser les processus, les coûts, la logistique et la communication pour les éditions suivantes.



Documents et liens utiles

- Plateforme suisse d'informations pour des évènements sportifs et culturels durables : www.manifestation-verte.ch
- KIT Manif, plateforme vaudoise pour les organisateurs de manifestations : www.kitmanif.ch
- Canton de Vaud - Concept déchets pour les manifestations : Concept_déchets_pour_manifestations.pdf
- Zero Waste Switzerland - Guide de l'Évènement Zéro déchet : https://zerowasteswitzerland.ch/fr/passer-a-laction/nos-guides/evenement/

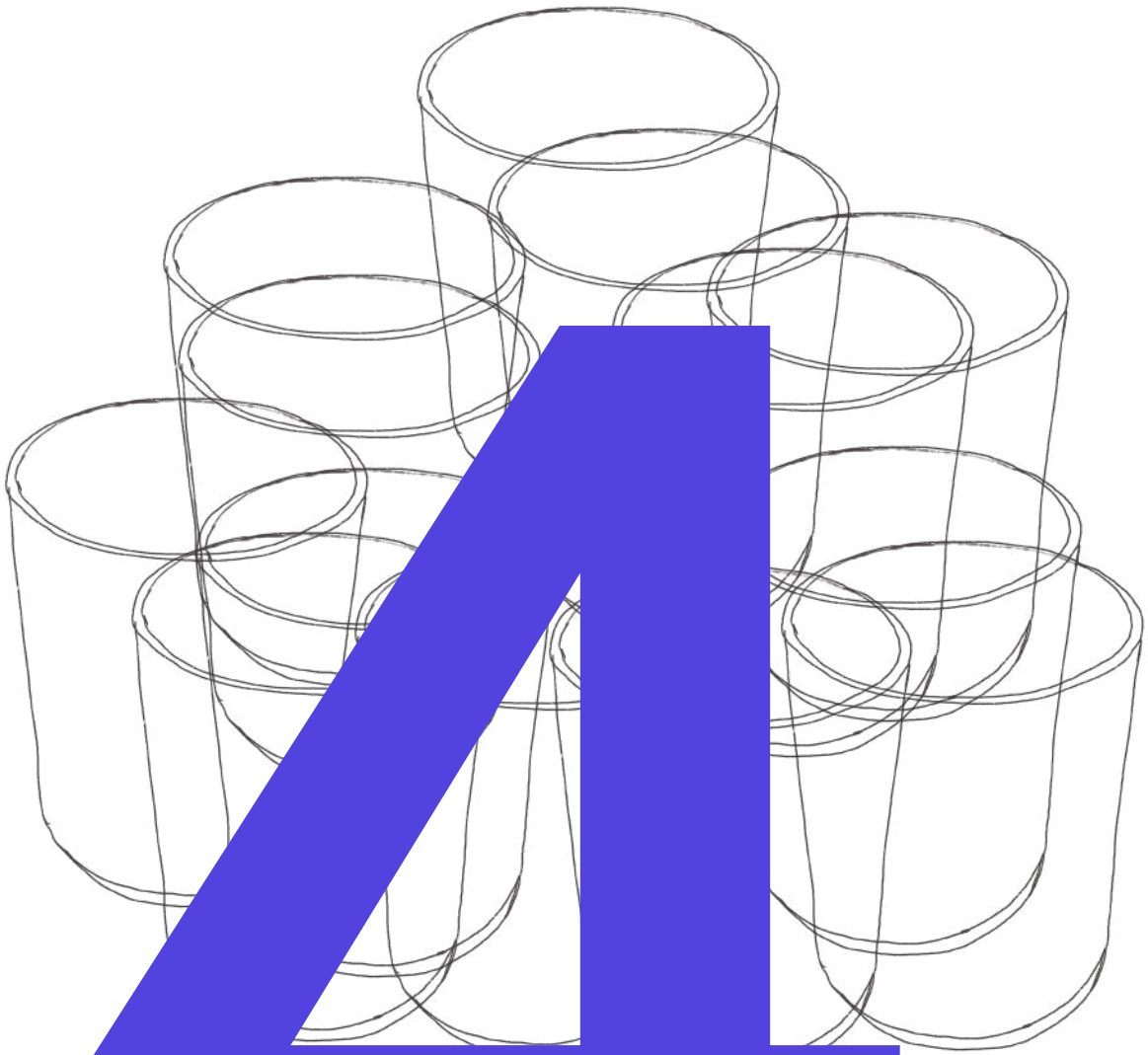
Bibliographie

Les études et publications suivantes étudient les gains écologiques de la vaisselle réutilisable.

- République et Canton du Jura – Office de l'environnement, diminution de la vaisselle à usage unique dans les manifestations et la restauration – Rapport d'étude, Avril 2020
- reCIRCLE, reCIRCLE Box - Quel est son impact par rapport aux contenants à usage unique ?
- Montain Riders, Comparaison des impacts environnementaux des gobelets dans l'évènementiel - Comparaison par Analyse de Cycle de Vie (ACV), Juin 2011
- Ecomanif, Ecovaisselle pour votre entreprise

4. ANNEXES **37**

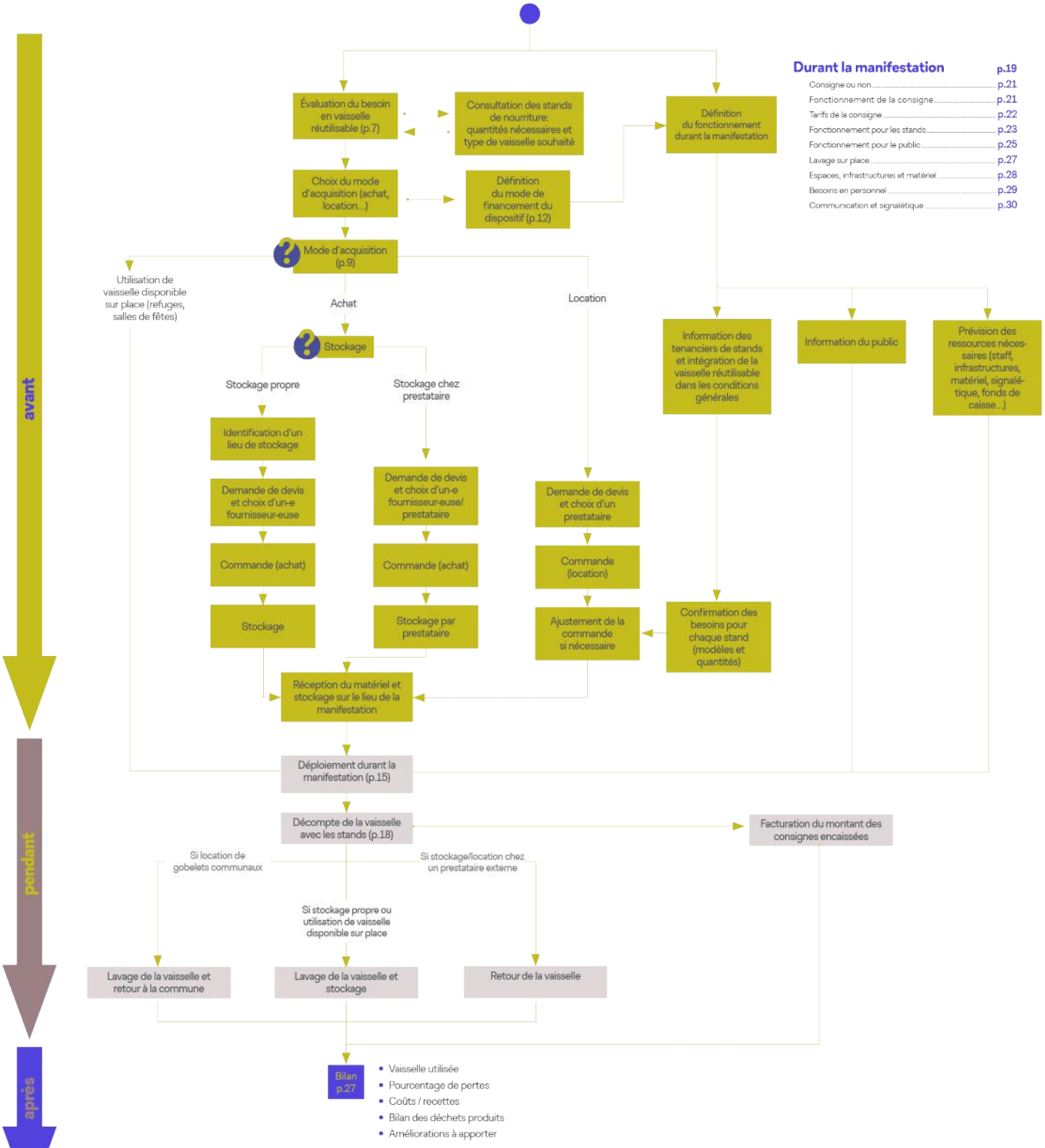
Annexe 1 – Étapes de mise en œuvre 39
Annexe 2 – Variantes de répartition des coûts – Exemple 40
Annexe 3 – Tarifs de la consigne et fond de caisse – Exemple 42
Annexe 4 – Décompte final pour les stands – Exemple 43



4

Annexe 1
Étapes de mise en œuvre

Le diagramme suivant présente le processus de mise en œuvre de la vaisselle réutilisable et indique les chapitres du présent document auxquels se référer.



Annexe 2
Variantes de répartition des coûts

EXEMPLE D'APPLICATION

Un évènement fictif propose 10 stands de nourriture, et s'attend à une consommation d'environ 5'000 repas en totalité (estimation haute). La commande de vaisselle réutilisable suivante est prévue pour l'ensemble des stands, pour un montant total d'environ CHF 3'000 si toutes les caisses sont ouvertes.

	Quantité	Tarif/article (CHF) location + lavage (tarifs Molotov 2024)	Total (CHF)
Assiettes (100 assiettes/caisse)	5'000	0.28	1'400
Caisse assiettes	50	8.00	400
Couverts (300 couverts / caisse)	10'200	0.10	1'020
Caisse couverts	34	6.00	204
Total			**3'024**

VARIANTE 1 : COÛTS DE LA VAISSELLE À LA CHARGE DE LA MANIFESTATION

L'équipe d'organisation dispose du budget nécessaire pour prendre en charge le coût total de la vaisselle réutilisable. Les stands de nourriture doivent uniquement s'acquitter du montant des consignes, qu'ils récupèrent auprès du public.

VARIANTE 2 : COÛTS DE LA VAISSELLE PARTAGÉS

L'équipe d'organisation décide de prendre en charge environ 50 % du prix de la vaisselle réutilisable, en répercutant CHF 1'500 sur les stands de nourriture.

- **Variante 2.a - Facturation selon un forfait fixe**

Par souci de simplicité, l'organisateur·rice choisit de répercuter les coûts de la vaisselle selon un forfait fixe de CHF 150 par stand. Ce montant sera inclus dans le coût total de participation des stands de nourriture.

- **Variante 2.b - Facturation selon la quantité de vaisselle utilisée**

La répartition des ventes entre les stands risquant de ne pas être équitable, l'organisateur·rice choisit de facturer la vaisselle aux stands selon la quantité utilisée. Chaque stand paie un prix par caisse utilisée (= ouverte), correspondant à 50 % du prix facturé par le prestataire de vaisselle. Le prix par caisse comprend la totalité de la prestation : transports, main-d'œuvre, décomptes, facturation, et encaissement. Par exemple, pour 2 caisses de 100 assiettes et 1 caisse de 300 fourchettes ouvertes par un stand, le coût total est de 200 x CHF 0.28 + 300 x CHF 0.10 = CHF 86. L'organisateur·rice facturera au stand 50 % de ce montant, soit CHF 43.

- **Variante 2.c - Facturation selon le chiffre d'affaires**

Le prix de participation d'un stand à l'évènement est variable, et s'élève à 20 % du chiffre d'affaires (CA) réalisé. Par souci d'équité et de simplicité, l'organisateur·rice choisit d'augmenter ce pourcentage pour inclure 50 % des coûts de la vaisselle réutilisable. Le CA moyen d'un stand ayant été de CHF 5'000 lors des éditions précédentes, il est estimé qu'un prélèvement supplémentaire de 3 % du CA permettra de financer la vaisselle à hauteur de CHF 150 par stand.

Remarque : les stands de nourriture devront s'acquitter du montant des consignes en supplément.

VARIANTE 3 : COÛTS DE LA VAISSELLE À LA CHARGE DES STANDS

L'évènement ne peut pas dégager de budget pour la vaisselle réutilisable, et décide de répercuter l'ensemble des coûts de la vaisselle sur les stands de nourriture, soit environ CHF 3'000 au total.

- **Variante 3.a - Facturation selon un forfait fixe**

Par souci de simplicité, l'organisateur·rice choisit de répercuter les coûts de la vaisselle selon un forfait fixe de CHF 300 par stand. Ce montant sera inclus dans le coût total de participation des stands de nourriture.

- **Variante 3.b - Facturation selon la quantité de vaisselle utilisée**

La répartition des ventes entre les stands risquant de ne pas être équitable, l'organisateur·rice choisit de facturer la vaisselle aux stands selon la quantité utilisée. Chaque stand paie un prix par caisse utilisée (= ouverte), correspondant au prix facturé par le prestataire de vaisselle. Le prix par caisse comprend la totalité de la prestation : transports, main-d'œuvre, décomptes, facturation, et encaissement.

- **Variante 3.c - Facturation selon le chiffre d'affaires**

Le prix de participation d'un stand à l'évènement est variable, et s'élève à 20 % du chiffre d'affaires (CA) réalisé. Par souci d'équité et de simplicité, l'organisateur·rice choisit d'augmenter ce pourcentage pour inclure les coûts de la vaisselle réutilisable. Le CA moyen d'un stand ayant été de CHF 5'000 lors des éditions précédentes, il est estimé qu'un prélèvement supplémentaire de 6 % du CA permettra de financer la vaisselle à hauteur de CHF 300 par stand.

Remarque : les stands de nourriture devront s'acquitter du montant des consignes en supplément.

Annexe 3
Tarifs de la consigne et fond de caisse

EXEMPLE D'APPLICATION

Un évènement fictif attendant 10'000 personnes sur 3 jours de manifestation prévoit la commande de vaisselle détaillée ci-dessous.

Le tarif de la consigne est défini de manière à être cohérent avec les tarifs usuels, tout en étant accessible pour le public et en permettant de couvrir le prix facturé par le prestataire de vaisselle en cas de pertes.

Le fond de caisse est calculé de manière à être équivalent au montant total de la consigne, en tablant sur une utilisation de 90 % à 100 % de la vaisselle. Les pièces choisies pour le fond de caisse correspondent aux montants des consignes des différents articles. L'évènement se déroulant sur 3 jours, l'équipe d'organisation choisit de prévoir le fond de caisse de manière journalière (fréquentation attendue répartie équitablement entre les trois jours).

	Quantité-totale (articles)	Prix facturés par article en cas de perte (CHF) (tarifs Molotov 2024)	Tarif de la consigne par article (CHF)	Fond de caisse total (100%)	Fond de caisse total (90%)	Jours de manifestation	Fond de caisse par jour (100%)	Fond de caisse par jour (90%)	
Assiettes	2'500	3.80	4	10'000	9'000		3'300	3'000	en pièce de CHF 2.00
Services	2'500	0.80	1	2'500	2'250	3	830	750	en pièce de CHF 1.00
Gobelets	20'000	1.10	2	40'000	36'000		13'300	12'000	en pièce de CHF 2.00
Total				**52'500**	**47'250**		**17'490**	**15'750**	**3'024**

Annexe 4
Décompte final pour les stands

EXEMPLE D'APPLICATION

Un évènement fictif se déroule sur 3 jours et accueille plusieurs stands de nourriture. Les frais de location et de lavage de la vaisselle réutilisable sont pris en charge à 100 % par l'évènement, seul le montant de la consigne est facturé au stand. Les stands peuvent venir chercher des caisses de vaisselle réutilisable au fur et à mesure de leurs besoins durant les 3 jours de manifestation. La quantité de vaisselle retirée est systématiquement enregistrée, et un reçu est édité à chaque retrait. Les stands rapportent la vaisselle non utilisée à la fin de la manifestation. Un décompte final est effectué : le nombre d'article de vaisselle rendu est compté précisément en présence du stand, et un reçu est de nouveau émis. Les reçus doivent idéalement être signés par le stand.

Retraits	Fourchettes (300/caisse)	Couteaux (300/caisse)	Assiettes (100/caisse)	Caisses
Vendredi - 12h00	300	300	400	6
Samedi - 10h00			100	1
Samedi - 18h00	300		300	4
Samedi - 23h00			200	2
Dimanche 11h00	300	300	300	5
Total retraits	**900**	**600**	**1'300**	**18**

Retours	Fourchettes (300/caisse)	Couteaux (300/caisse)	Assiettes (100/caisse)	Caisses
Samedi - 18h00				6
Dimanche - 19h00	125	212	57	12
Total retours	**125**	**212**	**57**	**18**
Différence (articles retirés - articles rendus)	**775**	**388**	**1'243**	**0**
Tarifs de la consigne	CHF 1.00	CHF 1.00	CHF 4.00	CHF 20.00
Montants dûs par le stand (consigne)	**CHF 775**	**CHF 388**	**CHF 4'972**	**CHF 0**
TOTAL dû par le stand	**CHF 6'135**			

Un montant de CHF 6'135 est facturé au stand à l'issue de la manifestation, correspondant au montant des consignes de la vaisselle non rendue. Le montant de ces consignes a été encaissé par le stand lors des ventes.

MODE D'EMPLOI VAISSELLE RÉUTILISABLE

Ville de Lausanne

crédits
graphisme / atelier sozo - www.atelier-sozo.ch
photos / Justine Tincq – Just No Waste

juin 2025