



Just
NO WASTE

VAISSELLE RÉUTILISABLE DANS LES MANIFESTATIONS

Marche à suivre à destination
des organisatrices et organisateurs

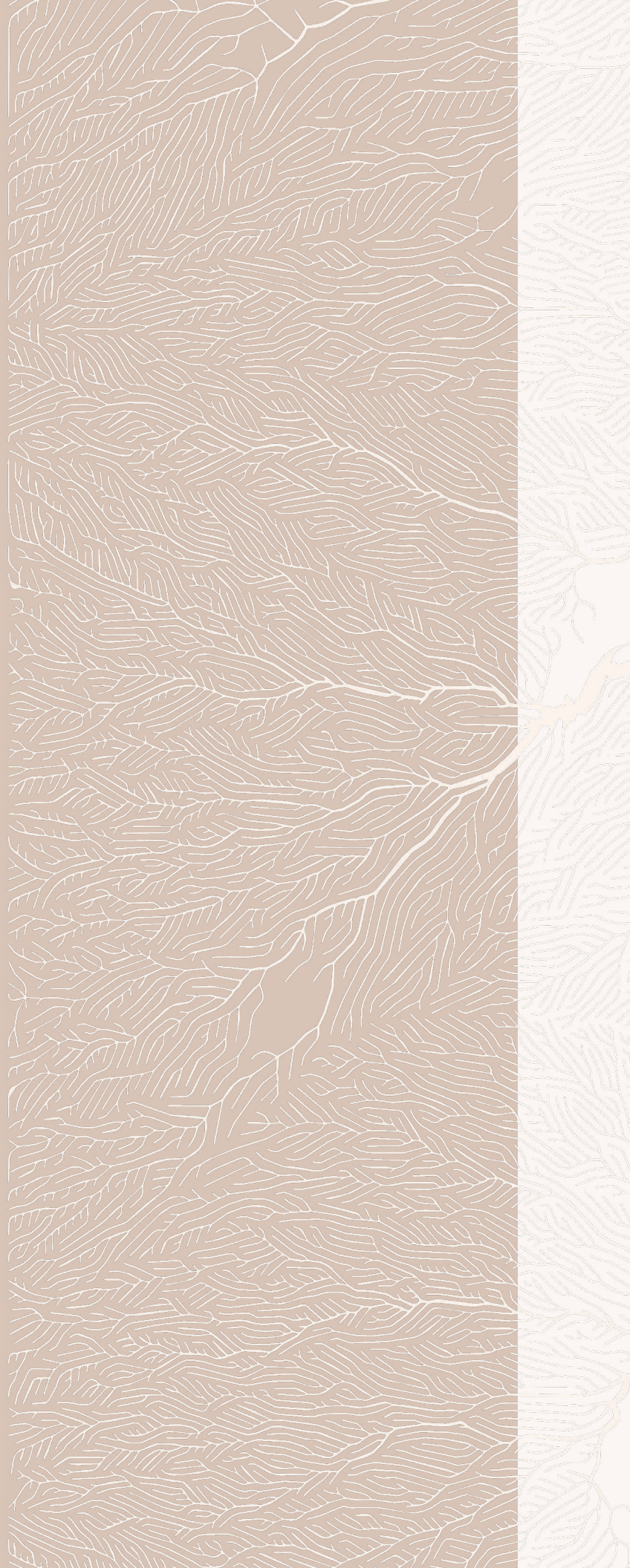


TABLE DES MATIÈRES

1.

Introduction p.4

2.

La vaisselle réutilisable :
avantageuse sur tous les plans ! p.5

3.

Evaluation du besoin en vaisselle p.6

4.

Acquisition de la vaisselle p.8

5.

Budget et financement du dispositif p.10
5.1 Budget de location p.10
5.2 Financement du dispositif p.12

6.

Fonctionnement durant la manifestation p.14
6.1 Consigne ou non ? p.14
6.2 Fonctionnement général de la consigne p.15
6.3 Tarifs de la consigne p.16
6.4 Fonctionnement pour les stands p.17
6.5 Fonctionnement pour le public p.19
6.6 Lavage sur place ? p.22
6.7 Espaces, infrastructures et matériel nécessaires p.24
6.8 Besoins en personnel p.26
6.9 Communication et signalétique sur place p.27

7.

Après la manifestation : l'heure du bilan p.28

8.

Documents et liens utiles p.29

9.

Bibliographie p.30

10.

Annexes p.32
10.1 Etapes de mise en oeuvre p.32
10.2 Variantes de répartition des coûts p.33
10.3 Tarifs de la consigne et fond de caisse p.36
10.4 Décompte final pour les stands p.38

1.

Introduction

A partir du 1^{er} janvier 2026, la vaisselle réutilisable sera obligatoire dans toutes les manifestations autorisées sur le territoire veveysan.

Cette mesure s'inscrit dans la politique climatique de la Ville de Vevey (Plan Climat) qui vise une réduction de 8% de la quantité de déchets urbains produits sur le territoire d'ici à 2032.

Pour faciliter la transition en douceur vers cette nouvelle réglementation, il est recommandé d'adopter progressivement, et dès à présent, la vaisselle réutilisable.

Dans cet objectif, le présent document conseille les organisatrices et organisateurs de manifestations sur les points clés à prendre en compte pour réussir la mise en place de la vaisselle réutilisable. La marche à suivre proposée s'appuie sur les retours d'expérience de manifestations pilotes, ainsi que sur l'expertise de professionnel·le·s de l'évènementiel et de la vaisselle réutilisable.

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.

La Ville de Vevey souhaite remercier Justine Tincq de Just No Waste pour son expertise et son suivi, Sukha pour la mise en page, la Fête Multiculturelle et le Festival International des Artistes de Rue pour leur participation au projet pilote, et Molotov Events pour leurs conseils avisés.

2.

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 de Suisse 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**, contribuant à une meilleure image auprès du public et des riveraines et 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 étant une action très visible devenue incontournable.

La vaisselle réutilisable peut ainsi contribuer indirectement au bien-être des participant·e·s et prolonger la durée de leur présence grâce à un environnement plus propre et à des produits de meilleure qualité. La vaisselle réutilisable est aujourd'hui entrée dans les habitudes et bénéficie d'une acceptabilité élevée de la part des publics.

Evaluation du besoin en vaisselle

Quantité de vaisselle nécessaire

La quantité de vaisselle doit être évaluée en fonction de la quantité de nourriture et de boissons qui ont été consommées lors des précédentes éditions de l'évènement. S'il s'agit d'une première édition, les besoins peuvent être estimés en fonction de la fréquentation attendue et du type d'évènement (voir tableau d'aide au dimensionnement à la page suivante).

Assortiment

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

Aide au dimensionnement

Le tableau à la page suivante donne des ordres de grandeur à titre indicatif :

Verres

Assortiment recommandé

Indispensables :

- Gobelets de 2,5 ou 3 dl pour les bières, minérales, thés, cocktails et «long drinks»

Optionnel :

- Gobelets de 5dl, gobelets de 1dl (vin, cafés...), verres à pied, pichets

Non recommandés :

- Gobelets «long drink» (utiliser les gobelets de 2,5 ou 3 dl)

Quantités

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 (match de football, grand festival de musique...)

Vaisselle

Max. 2-3 formats de contenants différents + couverts

- Des gobelets peuvent être proposés aux stands en complément (soupes, desserts...)

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 (fête de village, festival de food trucks...)



Conseils complémentaires pour évaluer le besoin au plus juste :

- **Consulter les stands de nourriture** pour estimer au plus juste la quantité de vaisselle nécessaire et pour choisir les modèles les plus appropriés (par exemple : via un formulaire d'inscription) ;
- Penser à inclure les besoins de vaisselle pour le personnel ;
- Prendre des **marges de sécurité** lors de la première édition de votre manifestation ;
- Consulter le prestataire de vaisselle réutilisable qui peut fournir des conseils. A noter : 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).

4.

Acquisition de la vaisselle

Il est possible d'acheter sa propre vaisselle réutilisable, ou de la louer à un prestataire. Ces deux modes d'acquisition présentent des avantages et des inconvénients, et le choix optimal dépend du type d'évènement organisé. **Il est de manière générale recommandé de louer sa vaisselle pour maximiser la réutilisation**, mais l'achat reste une option possible pour une utilisation fréquente :

Variante 1 :

Achat 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)

Variante 2 :

Location de vaisselle

- + 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
(au moins plusieurs fois par année)

Recommandé

La réutilisation de la vaisselle est fondamentale pour assurer sa rentabilité écologique. En ce qui concerne l'empreinte carbone, **un gobelet réutilisable doit servir au moins 7 fois** pour être plus avantageux qu'un gobelet en plastique à usage unique¹. En d'autres termes, il doit se substituer à au moins sept gobelets jetables.

¹ Selon les études, les paramètres et le type de gobelets considérés, cette valeur peut varier entre 5 et 15 utilisations. La valeur de 7 réutilisations est la plus communément admise. Une bibliographie est disponible au chapitre 9.



Pour maximiser la réutilisation, il est fortement recommandé de **ne pas personnaliser les gobelets ou la vaisselle** afin d'éviter qu'ils ne deviennent des objets souvenir.

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

- Lavage à gérer par l'organisateur·rice ;
- Quantité de vaisselle disponible souvent modérée ;
- Vaisselle généralement lourde et cassable.

De plus, un maximum de 1'000 gobelets peut être mis à disposition gratuitement par la ville de Vevey, en fonction du stock disponible. Plus d'informations : <https://www.vevey.ch/prestations/location-de-vaisselle-reutilisable>

Commande de vaisselle chez un prestataire

Il est nécessaire de commander la vaisselle plusieurs mois à l'avance pour s'assurer que le matériel soit disponible lors de la manifestation. Ce contact avec le prestataire sera également l'occasion d'obtenir des conseils avisés sur la gestion de la vaisselle réutilisable durant la manifestation.

Principaux prestataires de vaisselle en Suisse romande :

Nom	Lieu	Site internet
Papival SA (12% de rabais)	Saint-Légier Lausanne EPFL	www.vaisselle-reutilisable.ch
Ecomanif	Yverdon-les-Bains	www.ecomanif.ch
Festiloc	Givisiez (Fribourg)	www.festiloc.ch
Prop	Satigny (Genève)	www.groupe-serbeco.ch/prop



En cas de **vente de nourriture à l'emporter** (pour consommation en dehors de la manifestation), il est possible de proposer aux stands de nourriture la **vaisselle « reCIRCLE »** (système de contenants consignés pour la vente à l'emporter, valable dans toute la Suisse) : www.recircle.ch

5.1

Budget et financement du dispositif

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 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 :

Vaisselle jetable

	Quantité (articles)	Tarif par article		Total	
		Min	Max	Min	Max
Assiettes	2'500	0,10 CHF	0,60 CHF	250 CHF	1'500 CHF
Services	2'500	0,05 CHF	0,30 CHF	125 CHF	750 CHF
Gobelets	20'000	0,05 CHF	0,30 CHF	1'000 CHF	6'000 CHF
Caisses	100				
TOTAL				1'375 CHF	8'250 CHF

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

En cas de livraison effectuée par le prestataire, des frais de transports sont à ajouter. Le montant de ces frais dépend de la quantité de vaisselle commandée et de la distance à parcourir. Pour des commandes conséquentes effectuées chez Papival SA (Blonay-Saint-Légier) et à livrer à Vevey, les frais de transport peuvent s'élever à plusieurs centaines de francs.

Vaisselle réutilisable

	Quantité (articles)	Tarif par article	Total
		location + lavage (tarifs Papival SA 2025)	
Assiettes	2'500	0,31 CHF	775 CHF
Services	2'500	0,15 CHF	375 CHF
Gobelets	20'000	0,23 CHF	4'600 CHF
Caisses	100	7,00 CHF	700 CHF
TOTAL			6'450 CHF



Pour réduire les coûts, il est possible de retirer et de retourner sans frais les commandes de vaisselle effectuées chez Papival SA directement sur place, à la Route de la Veyre d'en Haut 43D, 1807 Blonay- Saint-Légier, ou au guichet de l'EPFL, Polydôme P06, Avenue Auguste Piccard EPFL, 1015 Lausanne.

Plusieurs variantes de répartition des coûts de la vaisselle sont possibles :

Variante 1 :

Coûts de la vaisselle à la charge de l'organisateur·rice

L'organisateur·rice prend en charge l'ensemble des coûts.

+ 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)



Recommandé en cas de budget suffisant

Variante 2 :

Coûts de la vaisselle partagés

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).

+ Bonne acceptabilité de la part des stands (effort partagé)

~ Coûts supplémentaires pour l'organisateur·rice (potentiellement compensés par des économies sur les frais de nettoyage, de collecte et d'élimination des déchets)



Recommandé en cas de budget limité

Variante 3 :

Coûts de la vaisselle à la charge des stands

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).

+ Aucuns frais supplémentaires pour l'organisateur·rice

~ Risque d'acceptabilité plus faible de la part des stands



Envisageable en cas de budget limité

Dans le cas des 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. **Une facturation selon un forfait fixe est plus simple à appliquer, alors qu'une 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 l'assortiment de vaisselle ;
- Prendre en charge le transport de la vaisselle (collecte et retour chez le prestataire) ;
- Réduire le nombre de caisses de vaisselle ouvertes. **Une caisse ouverte est considérée comme sale, et le lavage sera facturé.** Voici quelques astuces :
 - Laver au fur et à mesure (nécessite des installations de lavage (lave-verres, plonge...), de l'espace et du personnel) ;
 - Proposer au public d'apporter sa propre vaisselle ;
 - Encourager les client·e·s à conserver le même gobelet lors des nouvelles commandes ;
- Proposer aux participant·e·s d'offrir leur consigne pour soutenir l'évènement.



Rabais Papival SA :

Chez le prestataire **Papival SA**, un rabais de 12% sur les prix usuels de location et de lavage (hors TVA) est accordé pour les manifestations se déroulant sur le territoire de la Ville de Vevey.

Plus d'informations sur les prix et commande : www.vaisselle-reutilisable.ch

Subvention communale pour la location de vaisselle réutilisable :

Pour soutenir les organisatrices et organisateurs de manifestation dans leur transition vers la vaisselle réutilisable, la Ville de Vevey prend en charge 50% des coûts liés à l'utilisation de vaisselle réutilisable jusqu'à un montant maximal de CHF 2'000 CHF.

Plus d'informations et formulaire de demande :

<https://www.vevey.ch/prestations/location-de-vaisselle-reutilisable>



Subvention communale « diagnostic déchets et vaisselle réutilisable » :

Au-delà des coûts liés à la location de vaisselle réutilisable, la Ville de Vevey souhaite offrir la possibilité aux associations, fondations, festivals, fêtes de quartier, etc. de pouvoir effectuer un diagnostic « déchets » de leur manifestation et d'établir des plans d'actions « clefs en main » quant à l'implémentation de vaisselle réutilisable.

Une subvention est accordée pour la réalisation d'un diagnostic déchets et/ou pour l'accompagnement de l'implémentation de la vaisselle réutilisable par un prestataire externe. Elle s'élève à 50% du montant du devis du prestataire, jusqu'à un maximum de 3'000 CHF/demande.

Plus d'informations et formulaire de demande :

<https://www.vevey.ch/prestations/diagnostic-dechets-et-vaisselle-reutilisable>

6.1

Fonctionnement durant la manifestation

Consigne ou non ?

Il est vivement recommandé d'instaurer un système de consigne, qui permet de favoriser le retour de la vaisselle réutilisable et de maintenir le site propre tout en limitant les besoins en personnel pour le ramassage des déchets.

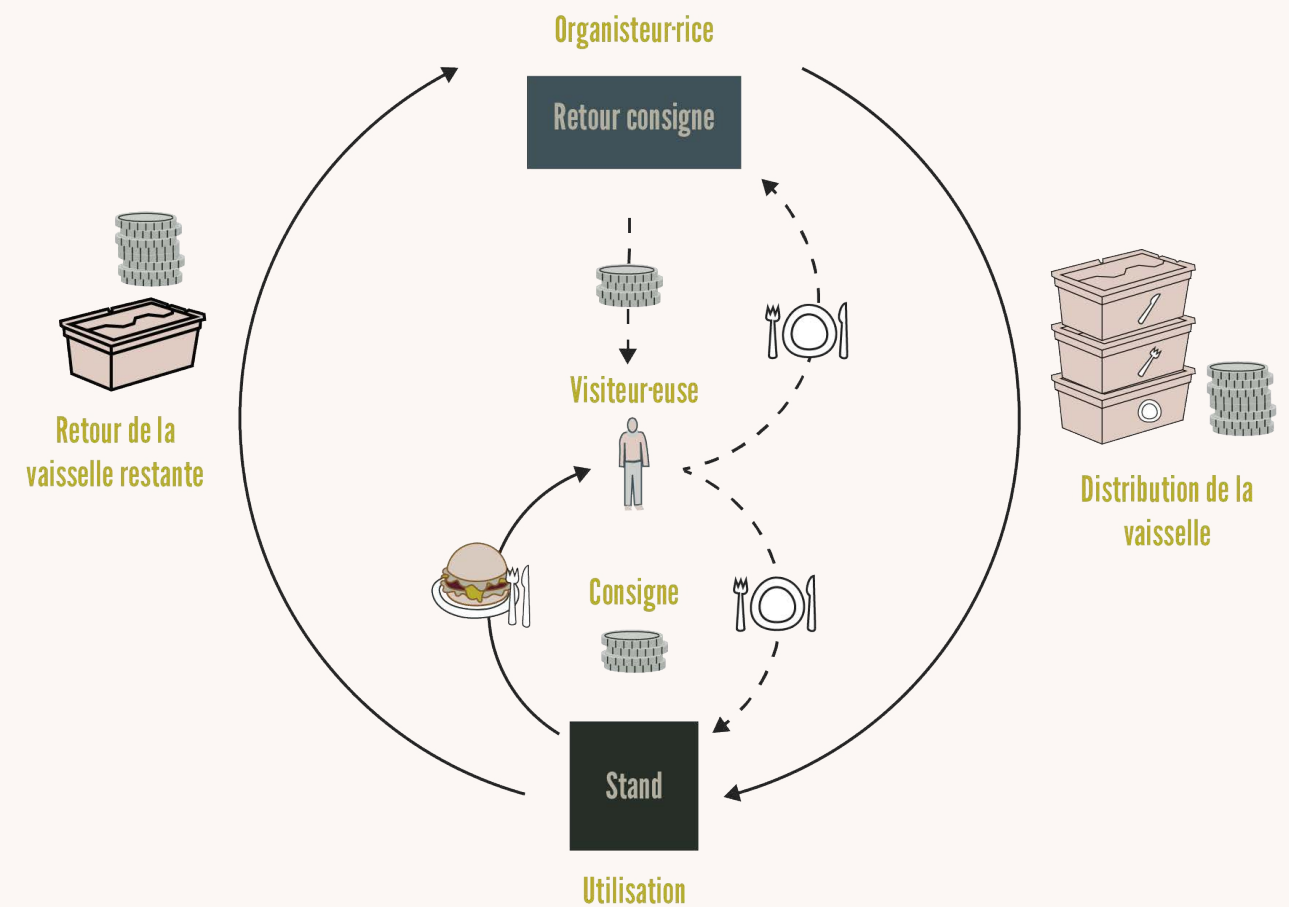
L'absence de consigne est toutefois possible pour de petits évènements (max. quelques centaines de personnes) dans des lieux bien délimités (ex : salle de spectacle), avec un risque de perte et d'éparpillement de la vaisselle relativement modéré. En cas d'absence de consigne, il est primordial de prévoir du personnel pour ramasser régulièrement la vaisselle non consignée et pour contrôler les poubelles. Le risque de perte de vaisselle est modéré, mais il existe.



6.2

Fonctionnement général de la consigne

La consigne fonctionne en circuit « fermé ». C'est-à-dire que chaque échange de vaisselle doit s'effectuer avec paiement du montant de la consigne, pour l'ensemble des actrices et acteurs concerné-e-s. Si des stands de nourriture ou de boissons 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 les stands :

- Variante 1 : livraison de la vaisselle par l'organisateur·rice sur chaque stand ;
- Variante 2 : retrait de la vaisselle sur le lieu de stockage par le stand. Le paiement de la consigne par les stands peut s'effectuer au moment du retrait de la vaisselle ou lors du décompte final (voir chapitre 6.4)

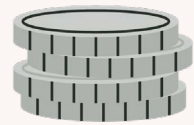
Pour le public :

- Acquisition de la vaisselle et paiement de la consigne lors de l'achat de la boisson ou du plat ;
- Retour de la vaisselle et récupération de la consigne auprès des stands et/ou d'un stand de déconsigne (« retour consigne ») (voir chapitre 6.5).

6.3

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 :

- 2 CHF par verre ;
- 2 à 4 CHF par assiette ;
- 1 à 2 CHF par service ;
- 2 à 10 CHF 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 le prix facturé par le prestataire en cas de perte ;
- Pour les staffs, il est possible de prévoir de la vaisselle non consignée. Il est important que celle-ci soit sensiblement différente de la vaisselle consignée pour éviter les erreurs.

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



6.4

Fonctionnement pour les stands

Distribution de la vaisselle

Si des stands de nourriture ou de boissons 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. L'organisateur·rice peut soit **livrer les stands tout au long de l'évènement**, ou **organiser un point de retrait de la vaisselle** :

Variante 1 :

Livraison de la vaisselle par l'organisateur·rice

Pour les stands :

- + Pas besoin de se déplacer pour se réapprovisionner en vaisselle durant le service
- ~ Réapprovisionnement moins flexible (nombre de livraisons limité, risque d'attendre la livraison ...)

Pour l'organisateur·rice :

- + Pas besoin de présence physique permanente sur le lieu de stockage de la vaisselle
- ~ Logistique de livraison à organiser

Variante 2 :

Retrait de la vaisselle par les stands

Pour les stands :

- + Réapprovisionnement rapide et flexible pour les stands
- ~ Réapprovisionnement difficile durant les rushs (besoin de détacher une personne)

Pour l'organisateur·rice :

- + Logistique simplifiée
- ~ Besoin d'une présence physique permanente (ou d'un « guichet ») sur le lieu de stockage de la vaisselle

A noter que le point de retrait de la vaisselle peut être mutualisé avec le ou les stand(s) de déconsigne pour garantir une présence physique permanente.

A la fin de la manifestation, les stands retournent à l'organisateur·rice 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 :

Facturation de la consigne
lors de la distribution

1. Les stands paient directement le montant des consignes lors de la distribution de la vaisselle.
2. A la fin de la manifestation, la vaisselle rendue est comptée. Le montant des consignes des articles rendus est remboursé.

- + Simplicité (même système pour les stands et le public)
- Acceptabilité des stands (montants importants à avancer)

Variante 2 :

Facturation de la consigne
lors du décompte final

1. Un reçu est signé à chaque lot de vaisselle distribué ou rendu.
2. A 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).

- + Acceptabilité des stands (pas d'argent à avancer)
- ~ Risque d'erreurs plus important

6.5

Fonctionnement pour le public

Acquisition et retour de la vaisselle

A chaque achat de nourriture, 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 (retour consigne), ou les deux. Ces 3 options présentent chacune des avantages et des inconvénients :

Variante 1 :

Retour de la vaisselle aux
stands de nourriture

- + Points « retour consigne » multiples
- + Facilement compréhensible pour le public
- + Economies 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 (faible acceptabilité)

Variante 2 :

Retour de la vaisselle au(x)
stand(s) de déconsigne
(système le plus courant)

- + Logistique simplifiée
- + Risque de file d'attente moins important
- + Pas de travail supplémentaire pour les stands (acceptabilité)
- + Possibilité de rendre sa consigne après la fermeture des stands de nourriture
- Espace(s) et personnel dédiés nécessaires

Variante 3 :

Retour de la vaisselle aux
stands de nourriture & au(x)
stand(s) de déconsigne

- + Flexible pour le public (points de retour multiples, retour après la fermeture des stands de nourriture...)
- + Risque de file d'attente moins important
- Travail supplémentaire pour les stands (faible acceptabilité)
- Espace(s) 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 (retour consigne)

Un ou plusieurs stands de déconsigne peuvent être prévus, selon la taille du site, le nombre de participant-e-s 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 simultanées : 1 à 2 stands de déconsigne supplémentaires par tranche de 10'000 personnes.

A 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 nourritures) ;
- Personnel (min. 2 personnes / stand de déconsigne) (voir chapitre 6.8).



- **Vérifier systématiquement que la vaisselle rendue par les participant-e-s 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 les 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).

Voici quelques principes à respecter :

- Lavage à l'eau potable obligatoire ;
- Machines à laver professionnelles recommandées pour l'efficacité et l'hygiène (lave-verres, plonge...) ;
- 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.



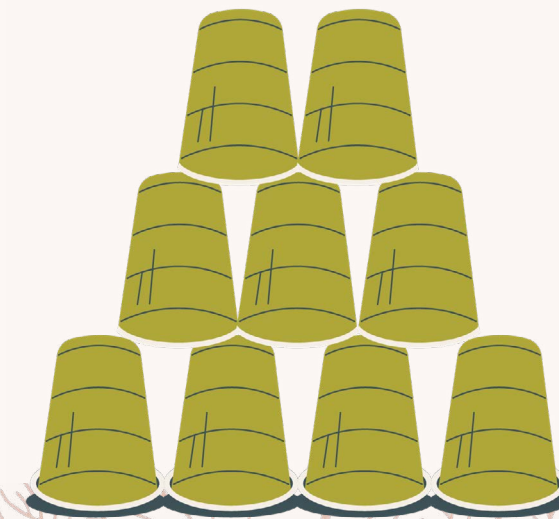
Une attention particulière est à porter au séchage : **la vaisselle doit être parfaitement sèche** avant d'être réempilée pour des raisons d'hygiène, et **le temps de séchage du plastique est très long !** Les prestataires de vaisselle sont équipés de tunnels de séchage qui permettent d'optimiser cette tâche.

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

Il est 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

Les principaux éléments à prévoir sont les suivants :

Espaces et infrastructures :

- Un espace de stockage sécurisé (100 gobelets ou assiettes valent potentiellement 200 CHF !). La place et le poids des caisses de vaisselle ne doivent pas être sous-estimés. Le ou la fournisseur·euse pourra vous renseigner sur la place à prévoir pour le stockage ;
- Un ou plusieurs stand(s) de déconsigne (retour consigne), 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 de vaisselle sale.

Matériel :

- Vaisselle réutilisable et caisses de stockage (à demander au / à la fournisseur·euse) ;
- Caisses vides supplémentaires pour la logistique (à demander au / à la fournisseur·euse) ;
- Prévoir deux espaces distincts de stockage, un pour la vaisselle propre et l'autre pour la sale ;
- Recommandé : compteuse à gobelets (à demander au / à la fournisseur·euse) ;
- Diabes, charriots, transpalette ou vélo cargo² 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 pour les restes de nourriture et les autres déchets éventuels présents dans la vaisselle rendue) ;
- Si lavage sur place : machine(s) à laver professionnelle(s) ;
- Signalétique et informations pour les stands (voir chapitre 6.9) ;
- Fond de caisse suffisant en pièces de 1 CHF et de 2 CHF (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 nécessaire est disponible en annexe 2.

² Trouvez-en un à la location proche de chez vous : <https://www.carvelo.ch/fr/la-flotte/>

6.8

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**³ (bénévoles ou salariés) pour⁴ :
 - La livraison des bars et des stands : 1 pers. / 5 stands ;
 - Le stand de déconsigne (retour consigne) : 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).

Tous·tes les serveur·euse·s des bars doivent également être informé·e·s et avoir bien compris le dispositif.



- 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.

³ Les chiffres proposés sont des ordres de grandeur à titre indicatif.

⁴ Le nombre de personnes indiqué correspond au nombre de personnes à prévoir en même temps pour la mission indiquée (par tranche horaire).

6.9

Communication et signalétique sur place

Il convient d'intégrer la mise en place de vaisselle réutilisable dans la communication de l'évènement auprès du public et des partenaires. Un système de vaisselle réutilisable est mieux accueilli si les participant·e·s sont bien informé·e·s et s'ils ont pu s'y préparer.

Communication à prévoir en amont :

- Consultation et **information des stands de nourriture** sur le système qui sera mis en place, leur rôle à jouer et de leur éventuelle participation financière ;
- **Information du public** sur le fonctionnement (et les avantages) de la consigne : site internet, publications dédiées pour la première fois...

Signalétique sur place :

- Emplacement du / des stand(s) de déconsigne (panneaux, plans...) ;
- Affiches indiquant les tarifs (pour le bar, les stands de nourriture et le(s) stand(s) de déconsigne).



Une bonne communication avec les stands de nourriture est la clef de l'acceptabilité du dispositif. Voici quelques conseils :

- 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 ;
- **Communiquer sur les avantages** du dispositif (voir chapitre 2) et sur les potentielles économies sur l'achat de vaisselle jetable (selon option de financement choisie) ;
- Mentionner l'obligation d'utiliser la vaisselle réutilisable dans les conditions générales de participation et sur le formulaire d'inscription ;
- **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 nécessaires** pour les stands.

7. Après la manifestation : 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, organisation, communication...). Il s'agit notamment de relever :

- La quantité de vaisselle utilisée ;
- Le pourcentage de pertes et de dons de la consigne ;
- Le coût final du dispositif et les économies réalisées sur d'autres secteurs (propreté, déchets) ;
- La réduction des déchets collectés ;
- Les retours des participant·e·s sur le dispositif (stands, personnel, public).

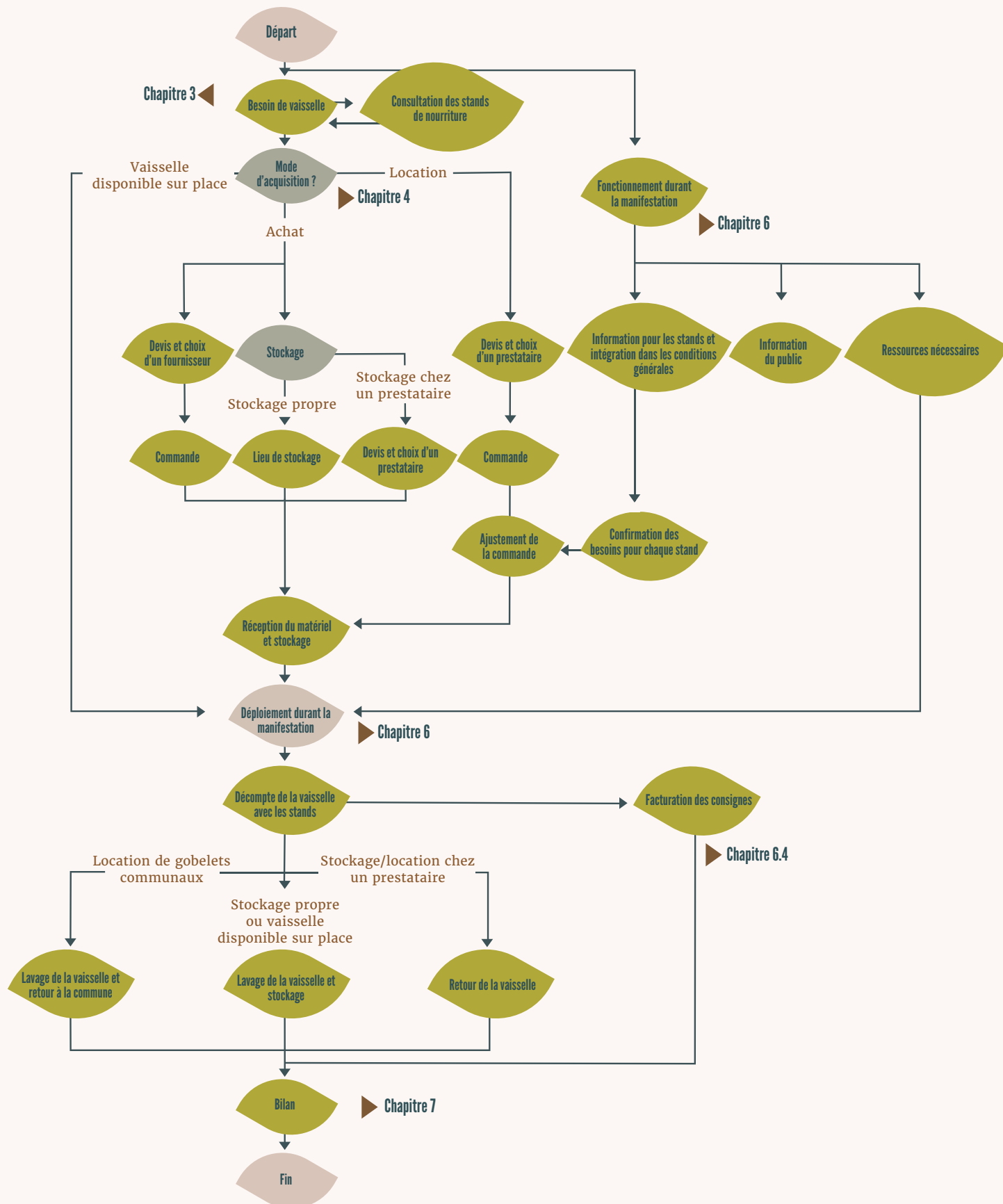
Les impacts sur la production de déchets pourront notamment être communiqués afin de valoriser la démarche.

8. Documents et liens utiles

- Ville de Vevey – Commande de vaisselle réutilisable et demande de subventions pour la location de vaisselle : <https://www.vevey.ch/prestations/location-de-vaisselle-reutilisable>
- Ville de Vevey – Formulaire de demande de subvention « Diagnostic déchets » : <https://www.vevey.ch/prestations/diagnostic-dechets-et-vaisselle-reutilisable>
- Ville de Vevey – Guide pratique des manifestations : <https://www.vevey.ch/prestations/organiser-une-manifestation>
- Plateforme suisse d'informations pour des événements sportifs et culturels durables : <https://www.manifestation-verte.ch>
- KIT Manif, plateforme vaudoise pour les organisateurs de manifestations : <https://www.kitmanif.ch>
- Canton de Vaud – Concept déchets pour les manifestations : <https://www.vd.ch/environnement/dechets/boite-a-outils-dediee-aux-communes>
- Zero Waste Switzerland – Guide de l'Événement Zéro déchet : <https://zerowasteswitzerland.ch/fr/passer-a-l'action/nos-guides/evenement/>

Annexes

Annexe 1 - Etapes de mise en oeuvre



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 3'000 CHF si toutes les caisses sont ouvertes :

	Quantité (articles)	Tarif par article location + lavage (tarifs Papival SA 2025)	Total
Assiettes (50 assiettes/caisse)	5'000	0,31 CHF	1'550 CHF
Caisses assiettes	100	5 CHF	500 CHF
Couverts (1000 couverts/caisse)	10'200	0,15 CHF	1'530 CHF
Caisses couverts	11	5 CHF	55 CHF
TOTAL			3'635 CHF (hors frais de livraison)

Variante 1 : Coûts de la vaisselle à la charge de l'organisateur·rice

L'organisateur·rice 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 des client·e·s.

Variante 2 : Coûts de la vaisselle partagés

L'organisateur·ice décide de prendre en charge environ 50% du prix de la vaisselle réutilisable, en répercutant 1'500 CHF 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 150 CHF 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 paye 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 4 caisses de 50 assiettes et 1 caisse de 300 fourchettes ouvertes par un stand, le coût total est de $200 \times 0.31 \text{ CHF} + 300 \times 0.15 \text{ CHF} = 107 \text{ CHF}$. L'organisateur·rice facturera au stand 50% de ce montant, soit 53.50 CHF.
- **Variante 2.c - Facturation selon le chiffre d'affaires** : le prix de participation d'un stand à l'événement est variable, et s'élève à 20% du chiffre d'affaires 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 5'000 CHF lors des éditions précédentes, il est estimé qu'un prélèvement supplémentaire de 3% du CA permettra de financer la vaisselle à hauteur de 150 CHF par stand.

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 3'000 CHF au total.

- **Variante 3.a - Facturation selon un forfait fixe** : par soucis de simplicité, l'organisateur·rice choisit de répercuter les coûts de la vaisselle selon un forfait fixe de 300 CHF 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 paye 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 : transport, 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'événement est variable, et s'élève à 20% du chiffre d'affaires 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 5'000 CHF lors des éditions précédentes, il est estimé qu'un prélèvement supplémentaire de 6% du CA permettra de financer la vaisselle à hauteur de 300 CHF par stand.

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'organisateur·rice choisit de prévoir le fond de caisse de manière journalière (fréquentation attendue répartie équitablement entre les trois jours).



	Quantité totale (articles)	Prix facturé par article en cas de perte <small>(tarifs Papival SA 2025)</small>	Tarif de la consigne par article	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	3,50 CHF	4 CHF	10'000 CHF	9'000 CHF	3	3'300 CHF	3'000 CHF	en pièces de 2 CHF
Services	2'500	0,80 CHF	1 CHF	2'500 CHF	2'250 CHF	3	830 CHF	750 CHF	en pièces de 1 CHF
Gobelets 2.5 dl	20'000	1 CHF	2 CHF	40'000 CHF	36'000 CHF	3	13'300 CHF	12'000 CHF	en pièces de 2 CHF
TOTAL				52'500 CHF	47'250 CHF		17'490 CHF	15'750 CHF	

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'articles de vaisselle rendus est compté précisément en présence du stand, et un reçu est de nouveau émis. Les reçus doivent idéalement être signés par le stand.

Voici un exemple de décompte final pour un stand de nourriture fictif :

Retraits	Fourchettes (1000/caisse)	Couteaux (1000/caisse)	Assiettes (50/caisse)	Caisses
Vendredi - 12h00	1000	1000	400	10
Samedi - 10h00			100	2
Samedi - 18h00	1000	1000	300	8
Samedi - 23h00			200	4
Dimanche - 11h00			300	6
TOTAL RETRAITS	2'000	2'000	1'300	30
Retours	Fourchettes (1000/caisse)	Couteaux (1000/caisse)	Assiettes (50/caisse)	Caisses
Samedi- 18h00				10
Dimanche - 19h00	278	707	57	20
TOTAL RETOURS	278	707	57	30
Différence (art. retirés - art. rendus)	1'722	1'293	1'243	0
Tarif de la consigne	1 CHF	1 CHF	4 CHF	20 CHF
Montants dûs par le stand (consigne)	1'722 CHF	1'293 CHF	4'972 CHF	0 CHF
TOTAL DÛ PAR LE STAND	7'987 CHF			

Un montant de 7'987 CHF 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.

GRAPHISME SUKHA.CH

