

Meetings Go Green

Comment faire des déchets une ressource ?

Bonnes pratiques d'économie circulaire destinées au secteur
événementiel



Sommaire

Introduction.....	3
Avant l'évènement : actions de prévention.....	5
Pendant l'évènement : gestion et sensibilisation.....	17
Après l'évènement : valorisation et recyclage des déchets.....	19
Témoignages.....	22
Remerciements.....	23

Introduction

L'objectif de ce guide est de donner des outils, bonnes pratiques et pistes d'actions aux gestionnaires d'événements pour organiser des activités éco-responsables faibles en déchets en mettant en évidence plusieurs solutions innovantes existantes.

Cet outil a été développé dans le cadre du projet Meetings Go Green, porté par MPI Belgium Chapter et subventionné par Bruxelles Environnement dans le programme Brussels Waste Network (BWN). Le BWN accompagne et conseille les entreprises bruxelloises dans le domaine de la prévention et de la gestion des déchets. Il assure la mise en réseau des conseillers en environnement de différents secteurs d'activités afin de leur permettre d'échanger sur les pratiques de prévention et/ou de gestion des déchets d'entreprises.

Le projet « Meetings Go Green » visait à sensibiliser les gestionnaires d'événements (ex : hôtels, entreprises, traiteurs, salles de conférence, etc.) à travers 4 workshops qui ont eu lieu durant l'année 2016 coordonnés par le bureau de consultance en environnement « 21solutions » et de communication durable « Yuzu ».



Les nombreuses discussions, présentations et échanges d'idées entre les participants ont donné lieu à ce guide. Plusieurs aspects jugés incontournables ont été abordés : les achats durables, la réduction du gaspillage alimentaire, le tri des déchets, le recyclage, l'éco-conception (concept détaillé plus loin dans ce guide) et la réutilisation de matériel sur événement.

Au total, une soixantaine de participants ont bénéficié de nombreuses interventions riches en

exemples de la part de professionnels sectoriels ou d'acteurs (entreprises, associations...) actifs dans l'industrie événementielle. Ce guide s'adresse à l'ensemble des planificateurs et des fournisseurs qui organisent ou travaillent sur des événements dans toute la Belgique notamment sur Bruxelles.

Dans le contexte actuel de transition économique où l'on passe d'un système linéaire à une économie circulaire



Fiona Pelham, l'actuelle présidente du conseil d'administration de MPI international a participé au troisième atelier sur le thème de la prévention des déchets et du management « Zero Waste Purchasing & Communication ».

En 2005, passionnée par le développement durable et travaillant dans la logistique événementielle, Fiona lance une association à but non lucratif « Impact positif » qui sera présentée dans ce guide afin de sensibiliser l'industrie événementielle aux principes de durabilité

L'ÉCHELLE DE LANSINK 2.0

A Prévention

B Réutilisation

C Recyclage

D Compostage

E Incinération

F Mise en décharge

e, ce guide valorise des initiatives bruxelloises innovantes en terme de revalorisation des déchets ainsi que des entreprises locales engagées dans des démarches environnementales.

Il est composé de trois parties qui illustrent les phases majeures d'un évènement : avant (prévention), pendant (sensibilisation) et après (revalorisation) l'organisation d'un évènement.

Nous espérons que cet outil vous aidera à mettre en place des initiatives concrètes et innovantes qui vous permettront de faire des économies sur le moyen terme, d'accentuer la valeur ajoutée de vos évènements et de devenir un des gestionnaires pionniers d'évènements durables à Bruxelles ou dans le reste de la Belgique. Bonne lecture !

Les équipes en charge de la coordination du projet : 21 Solutions et YUZU

« En utilisant les ressources de manière plus efficace, en réduisant leur gaspillage, en faisant en sorte que les déchets des uns deviennent les ressources des autres et en allongeant la durée de vie des produits à l'échelle locale, il est possible de diminuer l'impact des échanges et de la production sur l'environnement tout en développant le bien-être des clients.

L'économie circulaire ne se limite pas à la récupération ou au recyclage des matières ; elle implique aussi une réflexion en amont, sur la conception des produits ; dès le départ, on doit savoir combien de temps il va durer et comment on va réintégrer les ressources qui le composent dans le circuit économique à la fin de sa vie »
(Bruxelles Environnement).

Actions de prévention

Afin d'intégrer une bonne gestion des déchets, une des méthodes les plus efficaces est de vous engager dans un système de management environnemental afin d'avoir un cadre structurel clair et défini pour mettre en place vos actions environnementales. De nombreuses certifications environnementales existent. D'ailleurs, les quatre lieux (Martin's hotel ; Crown Plaza ; BIP ; Thon Hotel Bristol) qui nous ont accueilli durant cette session d'ateliers ont chacun une certification environnementale régionale ou internationale (Clé Verte, label Entreprise écodynamique, EMAS...).

Devenez un pro de la gestion des déchets d'évènement ! 10 principes de base

1

S'engager publiquement à réduire ses déchets d'évènement (par la signature et diffusion d'une charte à respecter par exemple).¹

2

Identifier sur le terrain les différents flux de déchets inhérents à l'évènement organisé ainsi que leur impact en termes d'achat, d'utilisation, de tri et de reprise/recyclage à chaque étape de l'évènement.

3

Définir un programme d'actions pour gérer et réduire la quantité de déchets en suivant l'ordre chronologique des 3 R : réduire, réutiliser, recycler, voir éco-concevoir une partie du matériel de votre évènement.

4

Informez et sensibilisez votre staff et les différentes parties prenantes touchées par l'évènement aux actions à mettre en place et les impliquer le plus en amont possible au plan d'actions.

5

Informez et sensibilisez l'ensemble de vos parties prenantes sur les efforts réalisés afin de donner de la plus-value à votre démarche.

6

Contrôler la bonne exécution du programme d'actions.

7

Mesurer les changements effectués après l'évènement.

8

Recenser des données chiffrées (ex : quantité de déchets générés par l'évènement, part de déchets recyclés, etc.).

9

Travailler avec une checklist reprenant toutes les actions possibles pour réduire et gérer durablement ses déchets en se posant les bonnes questions.

10

Choisissez un lieu adapté à une bonne gestion des déchets si vous le pouvez (établissement labellisé par ex.).

¹ Bruxelles Environnement a créé une charte « éco-engagement » afin d'encourager les gestionnaires d'évènements à intégrer certains principes de développement durable à Bruxelles : <http://www.environnement.brussels/thematiques/consommation-durable/organisation-devenements-durables/la-charte-eco-evenement>

Alimentation

En Belgique ce sont près de 3,6 millions de tonnes de nourriture qui sont gaspillées chaque année (Source : FAO). A Bruxelles, ce ne sont pas moins de 134.000 tonnes de déchets organiques qui finissent à la poubelle chaque année alors que la plupart pourraient être valorisés.

Le secteur de l'évènementiel est particulièrement générateur de surplus alimentaires mais une série de bonnes pratiques à mettre en place peut réduire l'impact de manière conséquente.

Bonnes pratiques

A la chasse au gaspi !

Vous ne voulez plus voir le contenu de belles assiettes finir à la poubelle le couvert à peine dressé ?

Afin d'évaluer au mieux les besoins en termes de quantité, il est essentiel de se poser une série de questions au préalable.

Environ deux mois avant l'évènement, lors de la commande auprès du service traiteur :

- Demandez un devis sur base d'une fourchette de participants de 40%
- Demandez la date limite pour la confirmation du nombre de participants

Environ deux mois avant l'évènement, lorsque vous lancez l'invitation auprès de vos participants:

- Prévoyez une case « participation au lunch » lors de l'inscription à l'évènement afin d'estimer la quantité de personnes qui seront présentes au lunch



- Demandez aux participants de prévenir le plus tôt possible en cas de désistement
- Afin d'adapter le catering au public, demandez les préférences (allergies, véggie...) des participants
- Prévoyez toujours une clause d'annulation en cas de désistement

Faites appel à un traiteur évènementiel de qualité capable de proposer des offres souples et adaptées à votre public en travaillant un maximum en flux tendus. Voici quelques exemples de traiteurs engagés dans une démarche environnementale :

- L'ère de la Terre : www.eredelaterre.be
- Biorganic Factory : www.biorganicfactory.be
- Traiteur Van Eeckhout : www.traiteurvaneekhout.be
- Chef chez soi : chefchezsoi.be
- Artfood : www.artfood.be
- Kamilou : www.kamilou.be
- Dauranta : www.traiteur-catering.eu

Environ cinq à dix jours avant l'évènement auprès de vos participants :

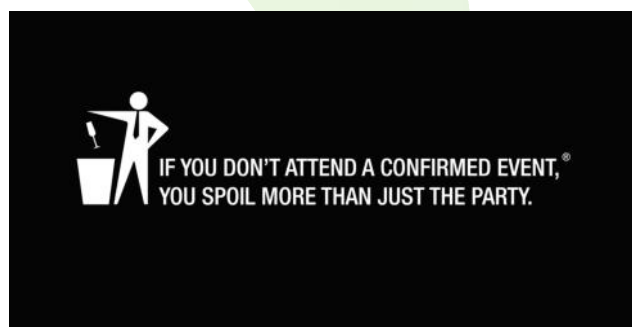
- Demandez aux participants de confirmer leur présence au lunch
- Envoyez un mail les informant qu'une charge sera prélevée en cas de désistement non prévenu

Environ cinq jours avant l'évènement auprès du service de catering :

- Confirmez le nombre exact de participants (-15 à 20% par rapport au nombre d'inscrits)
- Si l'évènement est gratuit, prévoyez une quantité inférieure au nombre de participants inscrits (entre 30-40%)
- Précisez le nombre de végétarien, allergies importantes, etc.

Nous vous conseillons également de prendre contact avec la cellule aide alimentaire de la Fédération des Services Sociaux (FDSS) si vous souhaitez des conseils sur le don alimentaire en amont de votre évènement et afin d'avoir les coordonnées des associations proches de l'évènement qui pourraient être intéressées en cas de surplus (voir plus loin).

S'engager pour prévenir le NO-SHOW !



En Belgique, vous pouvez vous engager dans la campagne Don't Spoil the Party de l'asbl The Promise afin de montrer votre volonté de réduire les initiatives de No Show !

The Promise asbl est une initiative commune de l'ACC Belgium, EMA Society et MPI Belgium afin de ramener au sein du secteur institutionnel les NO SHOWS et le gaspillage qui en découlent à un strict minimum.

Exemple : Clause d'annulation de BECI

Pour les évènements payants : L'annulation est valable uniquement par écrit. Si elle est réceptionnée au moins quatre jours ouvrables avant l'évènement, elle donnera lieu au remboursement intégral des frais de participation. Passé ce délai, la totalité des frais d'inscription restera due, quelle que soit la raison d'annulation. Les participants peuvent se faire remplacer. BECI se réserve le droit d'annuler le(s) séminaire(s) si le nombre d'inscrits est insuffisant.

Pour les évènements gratuits : L'annulation est valable uniquement par écrit, quatre jours ouvrables avant l'évènement. Passé ce délai, BECI se réserve le droit de réclamer 50 euros de frais d'inscription, qu'elle que soit la raison d'annulation. Les participants peuvent se faire remplacer.

Toute entreprise qui utilisera le logo "Spoilman" sur ces invitations indiquera de cette façon qu'elle souhaite s'investir pour trouver une solution durable au problème des NO SHOW. Une courte vidéo dénonçant les dégâts et le gaspillage qui se cache derrière les évènements a d'ailleurs été créée. Cet outil qui peut servir de support de sensibilisation auprès de votre staff : www.dontspoiltheparty.org/

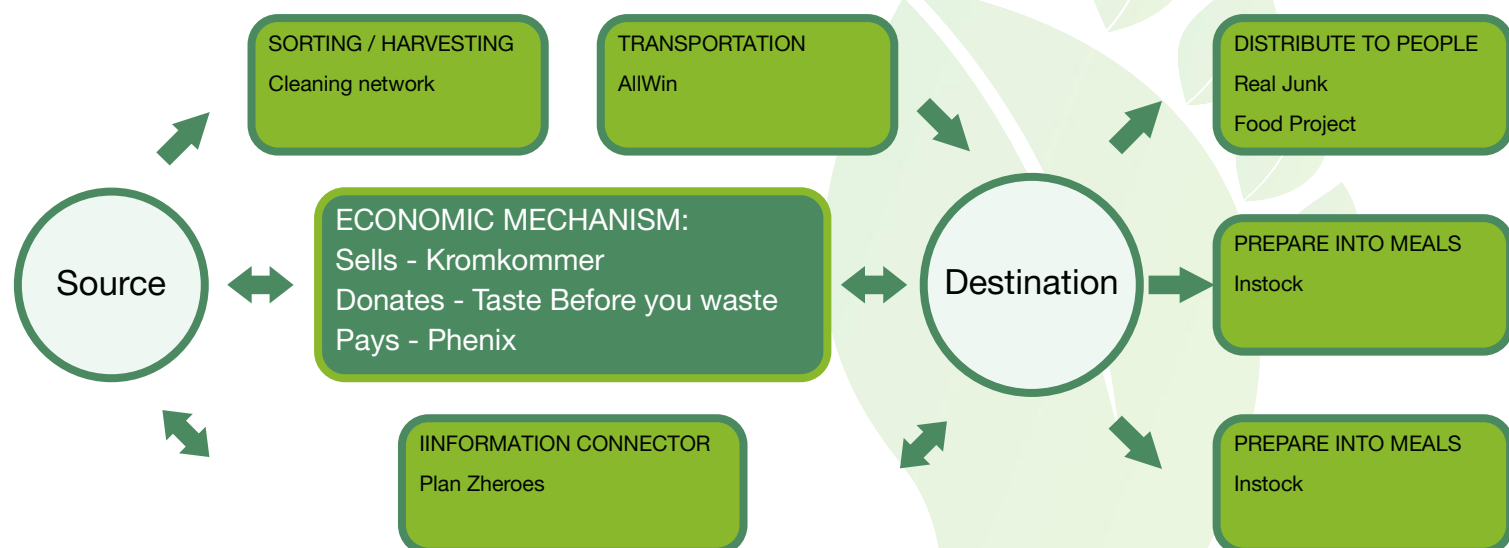
Qu'est-ce que le NO SHOW ?

Le terme anglais "no-show" désigne, de manière générale, l'absence d'une personne à un rendez-vous sans qu'il y ait eu d'annulation de la part de cette dernière.

Engager les chefs dans la démarche anti gaspi !

Le FSE Network est un réseau d'initiatives innovantes autour des bonnes pratiques de réduction du gaspillage alimentaire tel que l'outil intuitif et simple d'utilisation Winnow qui permet aux préparateurs (chefs, restaurateurs, traiteurs...) de mesurer et réduire les quantités d'aliments utilisés pour une assiette dès la phase de préparation des repas !

www.winnowsolutions.com



Achats durables

La vaisselle non-réutilisable, les fournitures (crayons, stylos, etc.) et les goodies distribués sur certains événements sont de multiples sources de déchets. Pour lutter contre ce gaspillage de matières premières, nous vous conseillons quelques bonnes pratiques à mettre en place.

Bonnes pratiques

Vaisselle réutilisable et compostable

Une des actions prioritaires est de privilégier la vaisselle réutilisable aux couverts jetables. Elle est souvent déjà privilégiée dans les hôtels, proposée par la plupart des traiteurs mais ce n'est pas toujours le cas lors des événements « grand public » ou des fêtes d'entreprises pour des questions organisationnelles. Néanmoins, des solutions existent et de plus en plus d'événements proposent ce type de vaisselle en dur durable ou du moins biodégradable.

Quand la vaisselle est dite biodégradable, renseignez-vous chez le fournisseur et votre collecteur de déchets pour déterminer la manière la plus responsable de gérer cette vaisselle. Même incinérée, l'impact environnemental sera moindre qu'une vaisselle en plastique simple.

Plus d'informations sur ce sujet spécifique via le site d'Ecoconso, un acteur essentiel dans la sensibilisation à la réduction de l'impact environnemental des citoyens et des entreprises <http://www.ecoconso.be/fr/La-vaisselle-reutilisable-ou>

Gobelets réutilisables :

- www.gobelet-reutilisable.be
- www.rekwup.be/fr/gobelets
- www.ecocup.be
- www.greenfunsolutions.be

Privilégiez l'eau du robinet

Il est possible de louer des fontaine à eau reliées au circuit urbain avec un filtre. Exemple de ce que fait la plupart des hôtels de la chaîne Thon. Fournisseur : www.culligan.be

Privilégiez des fournitures durables

Si vous devez prévoir du matériel (crayons, stylos, papiers, badges, etc.) pour une conférence ou un atelier, optez pour des fournitures recyclées ou labellisées (ex : FSC, PEFC, Blue Angel, etc.). Mettez en place un bac pour récupérer le matériel non-utilisé (ex : badges et les cordelettes des badges) en fin d'événement qui pourra vous servir à nouveau.



Concernant les achats de thé, café, etc. : Privilégiez les emballages en grand format au packagings individuels en petit format qui feront plus de déchets.

Vous trouverez plus d'informations sur les différents types de labels environnementaux reconnus ainsi qu'une brochure téléchargeable d'Ecoconso « Les labels sous la loupe »

www.belgium.be/fr/environnement/consommation_durable/labels_ecologiques



MeetingLinq a présenté sa gamme de fournitures durables durant l'un des ateliers Meetings go green. Allez découvrir l'ensemble de son catalogue de produits sur leur site web : meetinglinq.com

Stoppez la distribution de goodies ou offrez des cadeaux plus durables !

Est-ce vraiment nécessaire d'offrir des cadeaux qui finiront sans doute sur un coin de bureau... ?

- Faites le choix de ne plus offrir de goodies en le justifiant par votre engagement environnemental.
- Si la suppression de « cadeaux » n'est pas une option envisageable, optez alors pour des goodies plus durables et locaux (ex : sacs Design Point, kits Permafungi, plantes aromatiques, paniers de produits locaux, crayons avec graines aromatiques...).



Verrines mangeables

Do Eat (www.doeat.be) propose une gamme de verrines qui se mangent avec leur contenu. Saines et écologiques, elles vous surprendront par leur qualité et leur facilité d'utilisation !



Design Point : des objets réinventés à base de bâches recyclées

Design Point a développé une large gamme de sacs colorés et originaux, de transats ou de sacs pour le vélo conçus grâce à la récupération puis au recyclage de bâches d'événements : www.design-point.be/web

Vous pouvez organiser la récupération des bâches d'un événement précédent pour en créer les goodies de votre futur événement. Demandez à votre imprimeur s'il a déjà conclu un partenariat avec Design Point, comme le fait Créaset (www.creaset.com/fr/eco-friendly)



Le décor et les installations

A l'heure actuelle, nous devons porter une réflexion sur le décor et les installations des événements (ex : tapis, moquettes, stands, panneaux, etc.) qui au-delà de leur coût financier ont un coût environnemental et matériel important car ils sont des sources de déchets difficilement recyclables. Pour diminuer l'impact écologique lié à ces structures, plusieurs initiatives qui revalorisent les différents matériaux composant ces installations existent en Belgique.

Bonnes pratiques

Podiums, stands, moquettes et panneaux

Pour bien démarrer votre événement en réduisant son impact environnemental, voici quelques précieux conseils :

- Privilégier les stands réutilisables qui grâce à une durée de vie plus longue auront moins d'impacts sur l'environnement ou des installations éco-conçues (cf. encadré l'éco-conception selon l'UCM) et réutilisables sur plusieurs événements (qui ont un impact environnemental réduit dès la conception du produit).

L'éco-conception selon l'UCM

L'éco-conception peut se définir de manière générale comme une démarche d'intégration des enjeux environnementaux dans la conception et le développement d'un produit en vue diminuer ses impacts environnementaux (eau, air, sols, énergie, bruit, matière première, déchets,...) tout au long de son cycle de vie, de l'extraction des matières premières à sa fin de vie.

- Choisissez du matériel (stands, bâches...) en location chez des fournisseurs locaux qui travaillent avec des matières naturelles et renouvelables ou synthétiques recyclables.
- Privilégiez des matériaux de seconde main : Opalis est un réseau de partage des matériaux de construction : <http://opalis.be>

Certification Cradle to Cradle (C2C)

Un produit doit satisfaire à des exigences en fonction des cinq aspects suivants :

- Matériaux sains
- Réutilisation matières
- Energie renouvelable
- Gestion de l'eau
- Responsabilité sociétale

Plus d'information svia le site suivant : www.c2ccertified.org/get-certified/levels

- Privilégiez les tapis ou moquettes certifiés Cradle to Cradle.
- Pour les panneaux, évitez le PVC.
- Choisissez des panneaux pour lesquels les traitements et colles utilisant des produits dangereux sont limités : sans formaldéhyde, OSB (Oriented Strand Board, panneaux à lamelles minces orientées, bois PEFC, FSC, etc.), peintures sans solvants, etc.
- Si votre événement est annuel, ne mettez pas de date sur les baches PVC pour pouvoir les reutiliser l'année suivante. Idem pour la signalétique sur site et sur les stands.

MCB Atelier : une entreprise de location de matériel durable qui favorise l'emploi local

Les MODS sont des structures en bois modulables en fonction des besoins d'aménagement de ses clients. Cette solution réutilisable est mise à disposition en location pour des décors de théâtre, rayons de magasins, organisation d'événements etc. La matière première (bois), le transport et la logistique sont optimisés tout au long du processus de fabrication (production belge).
eco-conception.be/fr/exemple/53-mcb-atelier.html



Principaux avantages des MODS développés par MCB Atelier

- Diminution de 35% de la matière nécessaire
- Optimisation du temps de montage
- Amélioration des conditions de travail
- Nombreuses réutilisations
- Rentabilité à long terme

European Service Network

European Service Network est une agence de communication située en Belgique qui a su se démarquer de ses concurrents en développant toute une gamme de stands et mobiliers éco-conçus (chaises, tables, etc.).

Les stands proposés par ESN tiennent compte des aspects suivants

- Stands réutilisables avec structure en aluminium (recyclables)
- Bâches non-datées pour possibilité de réutilisation
- Eclairage « LED » : consommation électrique de 10 à 20 x inférieure
- Plus résistant aux chocs (montages, démontages et transports)
- Faible échauffement (30Deg) (Sécurité)
- Tension constante basse (peu de risques d'électrocution)
- Utilisation de plus en plus fréquente de mobiliers en carton (Exemple de fournisseur de mobilier en carton : Recycling Design : <http://www.recyclingdesign.brussels/>)
- Peintures à bases aqueuses sans solvants



Cette entreprise labélisée « écodynamique » a été accompagnée par l'UCM (Union des Classes Moyennes) dans ce projet. Plus de 80 entreprises du secteur événementiel ont d'ailleurs pu bénéficier de leurs conseils dans des projet similaires. N'hésitez pas à contacter European Service Network si vous souhaitez bénéficier de leurs produits et services pour l'un de vos évènement (<http://www.esn.eu>).

Desso : louez des moquettes éco-conçues pour votre événement ou votre hôtel !

Desso est une entreprise spécialisée dans la conception, location, reprise et recyclage de moquette certifiée Cradle to Cradle®. En tant qu'organisateur d'événement, ESN fait appel à Desso pour la fourniture et le nettoyage de dalles de moquettes pour ses événements. Le Martin's hôtel EU a équipé ses chambres, couloirs et salles de réunion de dalles Desso. Vous aussi, contactez Desso afin de voir quel partenariat vous pourriez mettre en place ensemble. www.desso.be

Communication durable

Les brochures, flyers et goodies publicitaires sont souvent donnés en surnombre lors de manifestations. Limiter les quantités distribuées permet de réduire les déchets et de laisser un site plus propre.

Bonnes pratiques

Imprimez uniquement si c'est nécessaire !

Dans l'élaboration de la communication, suivez nos conseils pour organiser des « Paperless Events » :

- Privilégiez des formulaires d'inscriptions en ligne et aucune invitation papier.
- Privilégiez une communication sur des supports digitaux (ex : site web, réseaux sociaux, adaptation du contenu aux lectures sur smartphone, clé usb, etc.).
- Imprimez uniquement si c'est vraiment nécessaire en privilégiant une impression en petit format, sur un papier recyclé ou labélisé PEFC, FSC, Blue Angel, etc. et en recto-verso.
- Afin de ne pas avoir à jeter des bâches, des panneaux et des affiches après l'évènement, privilégiez une communication neutre (sans date, non-personnalisée,...) afin de pouvoir réutiliser ces supports.

Bannissez les flyers en surnombre

Si l'évènement implique la participation de différents intervenants (ex : associations, exposants, etc.), interdisez ou limitez le nombre de brochures par organisme participant.



Julie's bicycle

Julie's bicycle a développé un guide accessible en ligne sur la communication de votre implication durable auprès de vos parties prenantes. N'hésitez pas à le télécharger : <http://www.juliesbicycle.com/resources/communicating-sustainability>

Yellow Events

Etiquetage caractérisant l'aspect durable des événements organisés par Yellow Events : www.yellowevents.be



Anticiper le tri des déchets sur l'évènement

Bonnes pratiques

Afin de permettre aux participants de trier correctement leurs déchets le jour J, veillez à anticiper le déroulement de l'évènement via les différentes étapes décrites ci-dessous :

- Commandez des dispositifs en nombre suffisant pour le tri du PMC, papier-carton et du tout-venant en fonction du nombre de participants prévus (via par exemple Fost Plus ou votre collecteur de déchets)
- Choisissez des sacs poubelles bleus pour la fraction PMC afin de ne pas déstabiliser les habitudes des participants.
- Réfléchissez à l'emplacement de ces dispositifs de tri : visibles de loin, facilement accessibles, zones stratégiques (ex : à côté du bar ou de l'espace lunch).
- Prévoyez une signalétique visible et facilement compréhensible quel que soit la nationalité des participants (ex : photo, pictogramme, images...).
- Si votre évènement génère des déchets spécifiques tels que du bois, des bâches, des panneaux PVC, etc., prévoyez une zone de tri spécifique pour la récupération et le tri séparé de ces matériaux.
- Envisagez le tri des déchets organiques.



Initiatives innovantes

Tour et Taxis

Après des difficultés rencontrés dans la mise en place d'un système de tri fonctionnel sur le site de Tour et Taxis, aujourd'hui des dispositifs ont été installés permettant le tri et la reprise de 6 fractions différentes de déchets (papier, plastique, bois, verre, tapis, mixte) durant les évènements.



Sensibiliser au tri des déchets

N'attendez pas le jour de l'évènement pour sensibiliser vos équipes au tri des déchets !

Bonnes pratiques

La sensibilisation des équipes peut faire la différence !

- Créez un document de sensibilisation, par exemple, une charte de respect du tri des déchets ou un mini-guide du tri des déchets qui rappelle les consignes de tri à transmettre à vos parties prenantes (vos employés dont le personnel de nettoyage qui joue un rôle important dans la gestion et tri des déchets, vos fournisseurs, vos partenaires, etc.)
- Expliquez à vos parties prenantes le résultat visé : quelques chiffres sont souvent plus parlant qu'un long discours ! Afin de faire comprendre l'intérêt de votre démarche, il peut s'avérer utile de donner des exemples concrets comme par exemple les quantités de déchets actuellement générées par votre évènement et les objectifs que vous souhaitez atteindre dans le futur.
- Formez le « staff » aux bonnes pratiques de tri et informez-le en cas de changement de système de tri (ajout de dispositifs prévus, nouvelle zone de déchèterie, etc.)
- Si c'est un « grand évènement » définir un référent voir une « Ecoteam » chargée de rappeler les consignes de tri derrière le bar, auprès de équipes de service, etc.

Piqûres de rappel, quelques règles à respecter : SACS BLEUS

A déposer :

- Emballages PMC ménagers d'un volume moins de 8l bien vidés, bien égouttés ou bien raclés,
- Emballages briques de lait et de jus de fruit aplatis et fermés
- Boîtes de conserve, raviols en aluminium, couvercles et capsules en métal, aérosols alimentaires

A ne pas déposer :

- Emballages avec bouchon de sécurité enfant
- Emballages avec au moins un des pictogrammes suivant :
- Emballages d'insecticides, d'herbicides, d'anti-mousses, de raticides...
- Emballages d'huiles de moteurs, de peintures, de laques et de vernis





Fost plus

Fost Plus prend en charge la promotion, la coordination et le financement des collectes sélectives, du tri et du recyclage des déchets d'emballages en Belgique. Fost Plus a développé une série d'outils de sensibilisation au tri des déchets qui ont été présentés durant nos ateliers.

Un service spécialisé chez Fost Plus est chargé de proposer des solutions de tri au public événementiel. N'hésitez pas à les contacter par mail ou par téléphone pour plus d'informations concernant leurs services : <http://shop.fostplus.be>
laboutiquedutri@fostplus.be ;
Tel : 0032 775 03 50



Le Brussels Waste Network (BWN)

BWN développe et gère une série d'outils généraux et sectoriels à destination des entreprises qui souhaitent mieux gérer ou réduire leurs déchets.

Pour toute information complémentaire concernant le programme BWN, nous vous invitons à prendre contact avec le Coordinateur du projet chez BECI :

Conseiller Coordinateur économie circulaire
info@brusselswastenetwork.eu
Tel : 0032 2 210 01 75



Créez vos affiche de sensibilisation au tri des déchets en quelques clics !

Le BWN de BECI et la Cellule Environnement de l'UWE (Union Wallonne des Entreprises) ont créé ce nouvel outil pratique et ingénieux pour créer soi-même sa signalétique « déchets » : <http://wastepostercreator.be>



Gestion et sensibilisation

Alimentation

Bonnes pratiques

Tips* à garder en tête en toute circonstance :

- Le jour même : confirmez au traiteur le nombre exact de participants afin qu'il puisse garder dans ses frigos une partie et ne pas tout déplacer sur l'évènement si le nombre de participants est moindre que le nombre prévu initialement.
- Sortez les plats/sandwichs du frigo au fur et à mesure du service. Vous pourrez ainsi les proposer le jour même ou le lendemain soit à votre personnel, soit sur un autre évènement (ex : traiteur). Cela vous permettra aussi de rentrer dans les conditions imposées par l'AFSCA pour pouvoir en faire don à une association caritative.
- Proposez différentes tailles d'assiettes/portions aux participants : petites, moyennes ou grandes afin d'adapter l'offre au public en fonction de leurs appétits.
- Contacter la FDSS (Fédération Des Services Sociaux) ou directement une association d'aide alimentaire si vous estimez qu'il va rester un nombre conséquent de nourriture afin que celle-ci puisse s'organiser au niveau logistique pour venir les récupérer.

*CODUCO (www.coduco.be)



**Initiatives
innovantes**



Bourses aux dons alimentaires

Plus de 240.000 personnes en Belgique dépendent de l'aide alimentaire pour leurs besoins quotidiens. En parallèle, vous ne savez pas quoi faire des surplus alimentaires de vos évènements. La Bourse aux dons apporte une solution à cette situation. La plateforme www.bourseauxdons.be vise à encourager les dons alimentaires aux organisations d'aide alimentaire en facilitant les contacts entre donateurs et receveurs et la gestion de ces dons.

Le tri des déchets et la sensibilisation

Vous n'avez jamais hésité entre la poubelle bleue et le sac blanc ? Soyons honnête, il n'est pas toujours facile de savoir ce qui va ou non dans le sac bleu surtout en plein évènement. Pourtant avec un peu de bonne volonté et quelques outils pratico-pratiques, cela peut devenir un jeu d'enfant !

Bonnes pratiques

Voici nos conseils pour une optimisation du tri des déchets sur évènement :

- Installez la signalétique commandée ou crée sur les dispositifs de tri.
- Rappelez les bonnes pratiques aux équipes et leur donner éventuellement un document reprenant les consignes de tri shop.fostplus.be/fr/accueil/81-guide-de-tri-bilingue-10x15.html
- Placez les poubelles dans les zones de consommation (comme vu dans la partie avant l'évènement)
- Communiquez les règles de tri et sensibilisez les participants de manière ludique

Organisez des contrôles de qualité auprès du personnel pour vérifier que votre personnel respecte bien les consignes de tri.

Plus d'information sur le tri des déchets via le site de Bruxelles-Propreté : www.arp-gan.be/fr/tripro.html

Récupération du marc de café

Prévoyez un bac pour la récupération du marc de café et trouver une solution de revalorisation de ce substrat organique !
Exemples : composts de quartier, récupération par l'équipe de Permafungi si le café est biologique et que la quantité est suffisante (5 à 10 kg/jour), etc.



Capsules de café Nespresso

Si vous utilisez des capsules de café Nespresso, vous pouvez demander à votre fournisseur Nespresso jusqu'à trois sacs de récupération des capsules qui seront recyclées via les points de récupération Kiala : www.youtube.com/watch?v=rR_WaKPGPfU



Les bouchons de liège des bouteilles de vin

Les bouchons de liège des bouteilles de vin (ou autre boisson) peuvent également être revalorisés. Voici un site qui vous permet de visualiser les différents points de collectes en Belgique et partout ailleurs : www.planeteliège.com/recyclage.php



Valorisation et recyclage

Alimentation

L'évènement est maintenant terminé et il vous reste un nombre assez conséquent de surplus alimentaire non-consommé sur les bras...que faire ?

Bonnes pratiques

Osez innovez, faites d'un déchet une ressource consommable !

- Faites don des restes alimentaires à votre personnel en leur proposant de ramener les surplus chez eux s'ils le souhaitent. Prévoyez éventuellement des supports type « doggy bag » pour faciliter la reprise et le transport des surplus.
- A l'attention des traiteurs et des chefs cuisiniers : accommodez les restes pour de nouvelles préparations en utilisant un maximum ce qui est en consommable et en respectant les règles d'hygiène imposées par l'AFSCA. Ainsi, vous trouverez des astuces pour faire de nouvelles recettes à bases des aliments non consommés (ex : salades, sauce, etc.). De plus en plus de recettes surprenantes faites à base de restes alimentaires sont disponibles sur internet.
- Faites appel à la Fédération des Services Sociaux(FDSS) ou directement à une association d'aide alimentaire pour organiser la reprise des surplus dans les meilleures conditions possibles.



Le Rest-O-Pack

Le Rest-O-Pack est développé par Bruxelles Environnement dans le cadre de la stratégie Good Food est un doggy bag au design novateur qui permet aux consommateurs d'emporter les restes de leurs repas non consommés at home! Pourquoi ne pas lancer un concept similaire sur vos évènements !



Green cook

Green cook est un projet européen qui sensibilise les restaurateurs à une gestion durable et intégrée de la nourriture. Vous pouvez y découvrir plusieurs outils qui pourront vous aider dans votre démarche de réutilisation des restes alimentaires : www.green-cook.org



Un réseau dynamique qui a l'art d'accommoder les restes !

The Food Surplus Entrepreneurs Network (FSE Network) est une plateforme européenne qui met en lien des initiatives de réduction alimentaire innovantes : fsenetwork.org . D'ailleurs, de nombreuses initiatives ont déjà vu le jour à Bruxelles : Brussels Beer project ; Collect Actif ; Disco Soupe ; Eatmosphere ; Recup Kitchen !



MCA Recycling

Revalorisez vos déchets organiques ! MCA Recycling, engagé dans une démarche environnementale (EMAS), se lance dans un projet de récupération des déchets organiques. Optez pour un service de qualité et une traçabilité de vos déchets en toutes circonstances !
(www.mca-recycling.be)



Permafungi

Donnez une seconde vie aux déchets de marc de café ! Situé à Bruxelles, Permafungi récupère le marc de café biologique d'une dizaine de restaurants Exki afin de s'en servir comme substrat pour la culture de champignons (pleurottes).
www.permafungi.be/



Les décors et les installations

Bonnes pratiques

Revaloriser vos installations et matériel de communication en trouvant des filières de récupération appropriées !

Afin de vous épauler dans ces réflexions, vous pouvez faire appel à un expert professionnel issu de l'économie sociale qui vous conseillera au niveau de la logistique et du transport, des filières de reprise et de revalorisation des matières spécifiques comme le bois, la biomasse.

Thibaut Jacquet est l'un des experts venus présenter différentes solutions durant notre session d'ateliers : www.every2d.be



Initiatives innovantes



Design Point

Design Point peut récupérer vos bâches et roll-ups après vos événements et leur donner une seconde vie ! N'hésitez pas à faire appel à eux.

Témoignages

Témoignages des événements audités par 21 Solutions et YUZU.

Teambuilding & Zero waste in the mountains

Stratégie d'un éco-événement :

Penser à la conception en incluant la durabilité

- Comment commencer l'événement?
- Comment mettre en place le programme?
- Comment assurer l'engagement des participants?
- Comment assurer l'implication des fournisseurs?
- Comment assurer l'expérience?



Les plus grands défis au cours de ce type d'événements :

- L'équilibre entre les souhaits et la réalité
- La préparation : laisser la place aux entrées et commentaires, préparer la destination plus d'un an à l'avance et essayer d'inspirer les gens.
- Bonne volonté des fournisseurs, des acheteurs et des participants
- Bonne communication
- Déchets indésirables (même avec les meilleures préparations)

BE Conférence MPI 2015

Les résultats de l'eco-scan de l'événement mettent en perspective deux réalités :

- MPI doit améliorer son engagement environnemental en mettant en place une politique en faveur de la prévention et du tri des déchets sur ses événements.
- La Be Conference a généré très peu de déchets compte tenu de 2 éléments : (1) le nombre limité de participants, et (2) un catering entièrement réalisée avec de la vaisselle réutilisable

Parmi les points d'observation durant l'événement, on peut noter comme aspects positifs

- Présence de vaisselle réutilisable (100 %)
- La promotion de la conférence a été effectuée essentiellement via communication on-line.
- Traiteur éco-dynamique (Choux de Bruxelles)
- Pas de distribution de goodies jetables
- Pratiques du lieu d'accueil en terme de gestion ds flux des déchets.
- Un système de pré réservation évitant ainsi les « No shows »

Parmi les points d'observation durant l'événement, on peut noter comme aspects améliorables

- Distribution de goodies (non durables)
- Tri des déchets améliorable au niveau du catering
- Instauration de procédures environnementales peuvent être ajoutées (tri des déchets, gestion de l'eau, gestion de l'énergie)
- Un système de comptage des déchets pourrait mis en place
- Pas de tri des déchets organiques

Remerciements

Aux organisateurs

MPI



21 Solutions



Yuzu



Aux sponsors

le BIP



Bruxelles Environnement



Brussels Waste Network



Crowne Plaza



Martin's Hotel



Thon Hotel Bristol



Aux intervenants



Pascale Capitaine,
BECI



Jonathan Martens
Coduco

Rob Renaerts
Coduco



Isabelle Ratzel
Biorganic Factory



Silvia Berto
Delta Lloyd Life

Ellen Van Den Brande
Delta Lloyd Life



Céline Schaar
Bruxelles Environnement

Joséphine Henrion
Bruxelles Environnement



Thibaut Jacquet
Design Point



Marie Hélène Dembour
CAP Conseil



Ingrid Van Wouw
Crowne Plaza



Andy Dubrai
Martin's Hotel EU



Thibaut Gilquin
Do eat



Jérôme Pickard
MCA Recycling



Eric De Bisschop
Desso



Julien De Visscher
MCB Atelier



Thierry Deprez
ESN Network



Diana De Koning
Meeting Linq



Thibaut Jacquet
Every 2D



Danny Stevens
RocMe & FieldDrive



Catherine Rousseau
FDSS



Julien Vanlaeys
Thon hôtel



Greet Hofman
Fost Plus



Jean Vandamme
Tour & Taxis



Dan Azria
Freeman Greenwood



Perrine Collin
UCM



Alice Codsi
FSE Network



Vincent Tuttino
Visit Brussels

Contact

Éditeur responsable :

MPI Belgium

Mariska Kesteloo - President

administration@mpi-belgium.be

Rédaction :

Laure Dupuy - 21Solutions

Comité de relecture :

Marcel Van Meesche – 21 Solutions

Damien Polard – YuZu

Gemmeke de Jongh – MPI

Mieke Barbé – MPI

Laurie Verheyen – BECI

Traductions :

Arctik (anglais)

Emily Nolens (néerlandais)

Mise en page :

Morgan Van Cleven - BECI

Pour plus d'informations : blog.mpi-belgium/tag/meetings-go-green



MEETING PROFESSIONALS INTERNATIONAL



