

3. *J'agis sur* les prestataires

Tous les prestataires de votre évènement ont un rôle à jouer dans votre démarche d'éco-exemplarité « déchets ». De l'approvisionnement de la buvette, aux produits de bouche, en passant par le nettoyage, tous sont en mesure de vous proposer des prestations adaptées en limitant le jetable et les emballages. A vous de faire valoir vos exigences.

Le prestataire de ménage

- Informer votre prestataire de ménage des spécificités de votre démarche et élaborer un cahier des charges détaillé, «former» les agents de nettoyage, préciser les gestes à appliquer en matière de tri, de gestion des biodéchets, de nettoyage de la vaisselle réutilisable, des produits et du matériel utilisés.
- S'assurer que le prestataire sensibilise bien ses employés et que tous connaissent le lieu où vider les différents bacs, pour éviter les erreurs de tri.
- Demander à votre prestataire d'utiliser du matériel lavable et réutilisable (chiffons au lieu de lingettes à usage unique) et des produits ménagers naturels achetés en vrac (vinaigre blanc, bicarbonate de soude...).

La restauration

De la même façon que le prestataire de ménage, la restauration a son rôle à jouer dans la démarche d'éco-exemplarité de votre évènement.

- Inclure dans le cahier des charges vos exigences (pas d'emballage individuel, pas de vaisselle jetable, des produits frais et locaux, des bouteilles consignées si possible pour les boissons). Calculer au plus juste les quantités, vous restituer les restes alimentaires après l'évènement pour limiter le gaspillage alimentaire...
- Pour éviter la vaisselle jetable, demander en option la location de la vaisselle réutilisable.
- Ne pas oublier qu'il existe de nombreux prestataires pour les produits de bouche et que certains sont très engagés dans ces démarches de réduction des déchets, vous allez donc certainement trouver le bon, peut-être au prix d'un changement d'habitudes !

