

6. *J'agis sur* les biodéchets

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Les événements produisent également des biodéchets : épluchures de fruits, restes de repas, marc de café, thé... Avant même de chercher à traiter ces déchets, vous pouvez les réduire en luttant contre le gaspillage alimentaire :

- Lors des repas calculer au plus juste le nombre de convives.
- Communiquer aux bénévoles s'il reste des aliments à consommer sur place ou à emporter chez soi.
- Miser sur de la qualité plutôt que de la quantité !

Valoriser les biodéchets

- Si l'évènement comprend de la restauration, faire appel à un prestataire pour venir récupérer les biodéchets en vue de leur valorisation.
- Si la commune de l'évènement dispose d'un bac à compost, demander à les valoriser sur place.
- Selon la taille de l'évènement et le tonnage des biodéchets, demander aux équipes si un bénévole serait intéressé pour récupérer les biodéchets lors de l'évènement (valorisation en compost ou poules).

Dans tous les cas, cela nécessite de mettre en place des consignes spécifiques (affichage) et mobiliser des bénévoles responsables de leur fonctionnement. Penser à mettre un bac dédié au tri des biodéchets à certains endroits stratégiques : espace restauration, buvette...

Faire appel à un maître composteur de votre territoire ou collectivité pour vous accompagner dans votre projet et «former» des bénévoles au consignes de tri. Contacter la communauté de communes ou d'agglomération pour obtenir des conseils et une autorisation d'utiliser un bac à compost à proximité de votre événement.

Sensibiliser tous les acteurs au compostage grâce à notre matériel pédagogique et retrouver tous les conseils pour composter dans notre guide pratique du compostage individuel, téléchargeable sur www.sytrad.fr.

