Organisation de manifestations éco-responsables

Ca de la Région de Château-thierry

Auteur :

2 Avenue Ernest Couvrecelles

2400 étampes-sur-marne

Voir le site internet

Jeremy Slota

jeremy.slota@ccrct.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

En raison de son engagement dans la prévention des déchets et le développement des filières courtes alimentaires à faible impact sur l'environnement, la Communauté de Communes s'efforce d'être exemplaire dans l'organisation de ses réunions et de ses manifestations.

L'organisation de manifestations éco-responsables faisant l'objet d'une collation suppose :

- un approvisionnement en produits alimentaires locaux (aliments et boissons locales) ;
- l'utilisation de vaisselle réutilisable et la consommation de préférence d'eau du robinet.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- limiter le gaspillage alimentaire par l'introduction de produits aux caractéristiques gustatives intéressantes et en quantité adaptée au nombre de convives ;
- limiter la production de déchets en choisissant des produits sans sur-emballage ;
- éviter l'emploi de vaisselle jetable ;
- soigner l'image de la collectivité ;
- inciter les partenaires à s'engager dans une démarche similaire ;
- valoriser les producteurs locaux.

Résultats quantitatifs

Les efforts effectués ont permis d'obtenir les résultats suivants :

- entre le 1er janvier et le 31 octobre 2015 : 59 réunions/manifestations. Parmi celles-ci, 12 ont fait l'objet d'une collation prise en charge par la Communauté de Communes. 8 d'entre-elles ont été organisées de manière éco-responsables, soit 67% ;
- entre le 1er janvier et le 31 décembre 2016 : 56 réunions/manifestations. Parmi celles-ci, 15 ont fait l'objet d'une collation prise en charge par la Communauté de Communes. 13 d'entre-elles ont été organisées de manière éco-responsables, soit 87%.

Une manifestation ayant fait l'objet d'une collation est considérée comme éco-responsable lorsque les denrées alimentaires ainsi que les boissons sont locales et la vaisselle utilisée est réutilisable.

Résultats qualitatifs

Cette volonté d'introduire des produits locaux de qualité aura permis de nouer des partenariats avec des producteurs et distributeurs locaux mais également avec des professionnels de la restauration.

MISE EN OEUVRE

Planning

Les événements marquants de cette opération sont les suivants !

- 2011 : création d'un poste de chargé de mission « filières courtes alimentaires à faible impact sur l'environnement » et introduction progressive de produits locaux ;
- 2011 : nomination d'un référent « organisation des cérémonies » ;
- 2011-2013 : sensibilisation des agents des différents services et des élus ;
- 2011 et 2014 : référencement des fournisseurs locaux (boulangerie, approvisionnement en boissons, éleveur charcutier…) ;
- 2014 : soutien à la création d'un pôle de service d'approvisionnement en produits issus des circuits courts ;
- 2015 : achat de verrines ;
- 2016 : acquisition de 200 tasses et de 200 verres avec casiers de rangement adaptés pour un usage en lave-vaisselle.

Moyens humains

- Chargé de mission « filières courtes alimentaires à faible impact sur l'environnement »
- Référente « cérémonies »
- Chargé de mission « prévention des déchets »

Moyens financiers

Hormis le temps de travail consacré à cette opération, les dépenses se sont limitées à l'achat de vaisselle réutilisable.

Moyens techniques

Les équipements des cuisines

Partenaires mobilisés

- le pôle de service d'approvisionnement en produits issus des circuits courts (Yakademander) ;
- les producteurs et distributeurs locaux référencés ;
- la cuisine centrale de la ville de Château-Thierry pour la confection d'une partie des banquets ;
- l'atelier cuisine de la section SEGPA du collège Jean Rostand pour la confection des collations du Noël des agents de 2011 et 2012 ;
- la cuisine centrale des crèches intercommunales.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La réussite de cette opération s'explique par la volonté de la Communauté de Communes à vouloir créer de multiples partenariats dans le domaine de l'alimentation durable et favoriser l'installation et le développement de producteurs locaux.

Cette opération est transposable à d'autres territoires à conditions de bénéficier d'un soutien politique et de moyens humains suffisants.

Difficultés rencontrées

Le développement de cette offre locale en produits alimentaires de qualité a soulevé rapidement la question de leur commercialisation. Le caractère original de cette opération réside peut-être dans la création du pôle de service d'approvisionnement en produits issus des circuits courts qui a permis de répondre à ce besoin et facilite aujourd'hui la distribution des denrées tant aux collectivités qu'aux particuliers.

Recommandations éventuelles

Se donner le temps pour convaincre les usagers de l'intérêt économique et gustatif de la consommation de produits locaux frais et de saison.

Mots clés

COLLECTIVITES LOCALES | ADMINISTRATION PUBLIQUE | CONSOMMATION DURABLE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | EMBALLAGE

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Aline BLIN

aline.blin@ademe.fr

Direction régionale Hauts-De-France