

Charte sur la mise à disposition de vaisselle lavable

La restauration sur les événements culturels, sportifs et festifs génère une quantité importante de déchets. Pour limiter leur impact, la Métropole de Lyon met à disposition un kit de vaisselle réemployable. Gratuit et facile à mettre en œuvre, ce dispositif permet d'ancrer les événements dans une démarche concrète de réduction voire suppression des contenants en plastique à usage unique.

L'organisateur _____ s'engage vers un événement « zéro déchet » par l'utilisation de vaisselle lavable afin de **réduire les contenants en plastique à usage unique**.

L'organisateur s'attache, par la réduction de l'impact amont (matières utilisées, approvisionnement) et aval (recyclage/traitement) imputé aux emballages à s'engager dans une démarche de transition écologique et d'économie circulaire.

La mise à disposition du kit de vaisselle se traduit par les actions suivantes :

- **Utiliser la vaisselle réemployable** mise à disposition en lien avec les distributeurs de boissons et restaurateurs présents et assurant la restauration
- **Communiquer** auprès des bénéficiaires concernés sur le principe organisationnel
- **Informé le public** sur les modalités d'utilisation de la vaisselle réemployable (avant et pendant l'évènement)
- Inviter au **retour de la vaisselle** aux espaces dédiés afin d'être dans une démarche vertueuse de réemploi via la mise en place d'une consigne
- **Restituer les contenants** non utilisés à l'équipe gestionnaire du kit en fin d'évènement
- **Compenser financièrement** les contenants manquants lors de la reprise
- Réaliser un **bilan quantitatif et qualitatif** relatif à l'utilisation du kit

L'organisateur s'engage également à mener d'autres démarches connexes de réduction des emballages alimentaires en lien avec l'évènement, dans une démarche globale et cohérente vis-à-vis de l'utilisation du kit de vaisselle réemployable :

- Favoriser un **approvisionnement en proximité et en contenants réemployables** (ex : fûts, cagettes et bacs, bouteilles consignées)
- **Éviter le suremballage** en privilégiant la **sobriété** dans le choix d'autres contenants ou couverts
- Privilégier les **conditionnements en gros** plutôt que les portions individuelles (ex : sauce, sucre,...)
- **Eviter la distribution systématique de consommables à usage unique** (touillettes, pailles, serviettes, sacs etc.)
- **Adapter les portions** à la faim et l'appétit des festivaliers

Merci pour votre contribution à la préservation de notre environnement ! ☺

Document Renseigné par :

Le

Signature :

Fonction :

MÉTROPOLE

GRAND

LYON

