



Elément'erre

Association pour des pratiques éco-responsables  
sur les événements en Occitanie

COMMENT   
INSTALLER   
UNE  Guide  
pratique et  
méthodologique  
PLATEFORME  
DE VAISSELLE  
REUTILISABLE  
 SUR SON  
TERRITOIRE ?

**Responsables de publication** : Les co-président.e.s de l'association Elémen'terre

**Coordination du guide** : Béatrice Magnier, Coordinatrice d'Elémen'terre

**Rédaction** : Athina Serre-Toscas, stagiaire à Elémen'terre, Béatrice Magnier et Juliette Bordallo Labal, salariées d'Elémen'terre.

**Maquette et mise en page** : Estelle Grossias - [www.estellegrossias.com](http://www.estellegrossias.com)

**Impression** : avril 2021 - imprimé par Sergent Papers à Toulouse

**Crédit photos, sauf mention contraire** : Elémen'terre ([www.elemen-terre.org](http://www.elemen-terre.org))

**Licence** : ce guide est placé sous la licence Creative Commons BY-SA 4.0 International : Attribution - Partage dans les Mêmes Conditions.

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.fr>



# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b> .....	4
<b>FICHE 1 - POURQUOI DU RÉUTILISABLE</b> .....	6
1. Vaisselle jetable (dont biodégradable, compostable ou biosourcée)	
2. Vaisselle réutilisable	
<b>FICHE 2 - DÉFINIR SON PÉRIMÈTRE D'ACTION ET LIEU D'IMPLANTATION</b> .....	9
1. Définir son périmètre d'action : territoire géographique et public	
2. Trouver le local idéal pour implanter son projet	
<b>FICHE 3 - CO-CONSTRUIRE SON PROJET AVEC LES ACTEURS LOCAUX</b> .....	10
1. Les principaux acteurs de son territoire à mobiliser	
2. Communiquer sur son projet à l'échelle de son territoire	
<b>FICHE 4 - DÉFINIR SON MODÈLE ÉCONOMIQUE</b> .....	12
1. Prêt ou location ?	
2. Adhésion à l'association	
3. Comment définir ses tarifs ?	
4. Définir la quantité de vaisselle nécessaire	
5. Ressources humaines nécessaires	
6. Budget	
<b>FICHE 5 - CHOISIR SA VAISSELLE</b> .....	18
1. Vaisselle générique	
2. Vaisselle neuve ou d'occasion ?	
3. Quels articles proposer ?	
4. Choix du matériau	
<b>FICHE 6 - CHOISIR LE MATÉRIEL POUR SA LAVERIE</b> .....	22
1. Equipements indispensables	
2. Les consommables	
3. Autre matériel facultatif	
<b>FICHE 7 - METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE GESTION EFFICACE POUR SA PLATEFORME</b> .....	24
Etape 1 - Réservation de la vaisselle	
Etape 2 - Gestion des stocks et confirmation de la réservation	
Etape 3 - Préparation de la commande	
Etape 4 - Retrait du matériel	
Etape 5 - Retour de la vaisselle : comptage et gestion des stocks	
<b>FICHE 8 - ORGANISER LE LAVAGE DE LA VAISSELLE</b> .....	27
1. Vous internalisez le lavage en faisant l'investissement d'une laverie	
2. Vous externalisez le lavage	
3. Vous demandez aux utilisateurs de vous retourner la vaisselle propre.	
<b>FICHE 9 - TROUVER DU FINANCEMENT POUR SON PROJET</b> .....	29
1. Organismes publics ayant des dispositifs d'aide pour les projets liés la réduction des déchets	
2. Organismes privés qui peuvent vous apporter un soutien technique ou financier	
3. Autres types de financements	
<b>FICHE 10 - QUELLES NORMES D'HYGIÈNE POUR UNE PLATEFORME DE LAVAGE ?</b> .....	31
1. Principes généraux	
2. Conseils pratiques	
<b>FICHE 11 - CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION EN TERMES DE VAISSELLE JETABLE</b> .....	33
1. Gobelets	
2. Assiettes	
3. Couverts	
4. Autres	
<b>ANNEXE 1 - MODÈLE DE CONVENTION DE PRÊT / LOCATION</b> .....	35
<b>ANNEXE 2 - OUTIL DE SUIVI DE LA GESTION DES STOCKS</b> .....	36
<b>ANNEXE 3 - EXEMPLE DE GUIDE DE BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE</b> .....	36
<b>PRÉSENTATION D'ÉLÉMENTERRE</b> .....	38

# INTRODUCTION

## • Pourquoi ce guide ?

Au regard des enjeux environnementaux actuels, la réduction des déchets est devenue une priorité. Elément'erre a pu vérifier, en 12 ans d'action, l'efficacité d'une plateforme de mutualisation de vaisselle sur un territoire en termes de réduction des déchets. C'est pourquoi **nous souhaitons faciliter l'essaimage de nouvelles plateformes sur des territoires non pourvus** pour apporter une solution durable, pratique et éco-logique pour les organisateurs d'événements, qu'ils soient culturels, sportifs, professionnels, récréatifs, associatifs ou privés !

Depuis plusieurs années, nous sommes régulièrement contactés par des collectivités ou autres structures (associations, ESAT...) d'Occitanie et du reste de la France nous demandant des conseils et informations précises pour ouvrir une plateforme de vaisselle mutualisée. De plus, avec l'interdiction de la vaisselle en

plastique jetable mise en œuvre depuis janvier 2020, ce type de projet est d'autant plus pertinent à mettre en œuvre sur un territoire.

**Aussi, après 12 ans d'action sur le terrain, nous avons fait le choix de capitaliser notre savoir-faire et notre expérience de mutualisation de vaisselle réutilisable** dans divers contextes, pour les mettre à disposition des associations, collectivités ou collectifs de citoyens qui souhaiteraient se lancer dans ce type de projet.

Pour cela, nous avons fait le choix d'écrire ce guide méthodologique. Nous l'avons voulu complet, pratique et aussi pragmatique que possible.

L'édition de ce guide rentre pleinement dans notre mission associative plus générale qui est de favoriser la démarche éco-responsable sur les événements en Occitanie.

## • Que contient ce guide ?

Ce guide est constitué de **11 fiches pratiques** pour vous accompagner étape par étape dans la construction de votre projet : pourquoi, comment, avec qui, avec quel matériel, quel modèle économique, quelles normes,...

Nous vous y livrons donc toutes nos astuces, les erreurs à éviter, les informations précises sur le matériel à prévoir, des outils méthodologiques...



## • A qui est destiné ce guide

Ce guide est destiné à toute structure ou porteur de projet désireux de réduire les déchets notamment liés à l'événementiel sur son territoire.

Un syndicat de gestion de déchets, une ressource, une collectivité territoriale (mairie, communauté de communes ou d'agglomération), une association culturelle, environnementale, ou sportive, un ESAT (Établissement et service d'aide par le travail), sont des acteurs propices pour développer une telle activité.

Gérer une plateforme de vaisselle nécessite forcément du salariat, aussi il est préférable que la structure qui la porte soit déjà employeuse, et il est préférable de ne pas avoir une salariée unique sur un site, pour faciliter la gestion et les pics d'activité.

La plateforme nécessitera également un espace dédié au sein de la structure (voir [FICHE 2](#)).

## • Pourquoi créer une plateforme de mutualisation ?

**Une plateforme de mutualisation répond au principal frein dans l'utilisation de vaisselle réutilisable, à savoir le lavage.** En effet, laver et mettre à sécher des centaines, voire des milliers de gobelets et d'assiettes en fin de manifestation, dans des conditions de travail et d'hygiène souvent non-satisfaisantes, puis devoir les reconditionner et les stocker, est une tâche lourde et contraignante pour les organisateurs et les bénévoles de l'événement.

De plus, une plateforme de mutualisation de vaisselle ne peut avoir une portée territoriale que limitée pour deux raisons :

- les organisateurs ne feront pas l'effort de venir chercher de la vaisselle à des dizaines voire des centaines de kilomètres ;

- ce transport représente un impact négatif important sur l'environnement comparé à l'impact positif lié au choix de vaisselle mutualisée.

**Aussi, il est préférable d'avoir un maillage de plateformes de vaisselle**, plutôt que quelques rares points, pour lesquels il faudrait parcourir de nombreux kilomètres pour s'y rendre.

## • Étapes pour réaliser ce guide

Pour réaliser ce guide, nous avons commencé par recenser toutes les structures prêtant des gobelets ou de la vaisselle en Occitanie. Ainsi, nous avons établi une liste de 28 structures : associations, collectivités, syndicats de déchets. Elles ont toutes une activité de prêt de gobelets, mais seules 2 d'entre elles se sont lancées dans la mutualisation de quelques articles de vaisselle (assiettes essentiellement) et 5 seulement proposent des solutions de lavage.

Nous avons réalisé 20 entretiens avec ces structures, pour connaître leur fonctionnement, leurs points forts et leurs difficultés, les freins rencontrés pour passer à de la mutualisation de vaisselle, leurs besoins et leurs attentes par rapport à ce guide.

Ensuite, nous avons compilé ces données avec toutes les données issues de notre propre activité, pour éditer les fiches pratiques. Plusieurs fiches ont été réalisées à partir d'un travail de recherche documentaire approfondi et d'analyse de fiches techniques.

## • Remerciements

Nous tenons à remercier très sincèrement les 20 structures qui ont accepté de nous accorder du temps pour un entretien : la Communauté de Communes Centre Tarn, le Pays Cœur d'Hérault, Rodez Agglomération, Trigone, le SICTOM du Couserans, le SIRTOMAD, le Smectom du Plateau de Lannemezan, des Nestes et des Coteaux, le SMEEOM Moyenne Garonne, le SYMAT, le Syndicat Centre Hérault, le PETR Pays Lauragais, les associations AJAL, Ecausystème, Festiv'Allier, Jazzamèze, Music'al Sol, Pierre et Terre, Recyclo-Loco et Zéro Déchet Ouest Hérault, ainsi que l'entreprise Les Ratons Laveurs de l'Ouest.

Un grand merci aussi à l'ADEME Occitanie pour l'intérêt qu'ils portent à ce projet, et pour le co-financement de ce guide.

Merci encore à la fondation Crédit Coopératif qui a choisi notre projet pour les Prix de l'Inspiration en ESS 2019, et nous a fait l'honneur de nous donner le 1er Prix Régional.

Nous n'oublions pas non plus tous les donateurs qui ont cru en notre projet et qui ont participé à la campagne de financement participatif que nous avons menée à l'automne 2019.

Last but not least, ce guide n'aurait jamais vu le jour sans le travail approfondi et engagé d'Athina Serres-Toscas, qui a réalisé un stage de 6 mois sur ce projet, stage commencé en confinement ! La vaisselle réutilisable n'a plus de secret pour elle, bon vent à toi Athina !

L'équipe d'Elémen'terre


# FICHE 1


## POURQUOI DU RÉUTILISABLE


En France, les lois vont vers l'interdiction de la vaisselle en plastique jetable (voir [FICHE 11](#) – Connaître la réglementation en termes de vaisselle jetable), aussi les solutions alternatives qui se développent sont nombreuses : vaisselle en carton, en bambou, biodégradable, compostable, en plastique biosourcé, voire comestible. Mais toutes ces alternatives sont à usage unique.

Pourquoi opter pour le choix de la vaisselle réutilisable au détriment de la jetable, même si celle-ci semble « écologique » ? Voici les avantages et inconvénients de chacune d'entre elles.

### 1. VAISSELLE JETABLE (DONT BIODÉGRADABLE, COMPOSTABLE OU BIOSOURCÉE)

 **Vaisselle biodégradable** : un produit est dit biodégradable s'il peut se décomposer sous l'action de micro-organismes vivants dans des conditions favorables (température, humidité, oxygène, lumière) et dans une courte durée de temps (en quelques mois) sans entraîner d'effet néfaste pour l'environnement. Le résultat doit être la formation de composants non toxiques pour l'environnement.

 **Vaisselle compostable** : pour être compostable, la vaisselle doit respecter des normes précises – la norme NF EN 13432 pour le compostage industriel des emballages, i.e. dans des installations aux conditions contrôlées (notamment de température), ou la norme technique NF T51800 pour le compostage domestique. Ces normes spécifient les conditions de dégradabilité. Par exemple, 90% de la masse sèche initiale doit être biodégradée en moins de 3 mois.

 **Vaisselle biosourcée** : le terme « biosourcé » concerne les matériaux qui composent un produit alors que « biodégradable » concerne la fin de vie du produit. La vaisselle biosourcée est composée en partie (entre 20 et 100%) de matières premières renouvelables issues de la biomasse (par exemple : maïs, canne à sucre...). Le reste est constitué de matières premières fossiles ou, de plus en plus, d'ingrédients recyclés.



#### 1.1 Avantages / impacts positifs

- Ne nécessite ni lavage ni séchage.
- Facile à se procurer en un temps très court (en vente dans quasiment toutes les enseignes de supermarchés).
- Généralement meilleur marché à l'achat que la réutilisable (mais moins rentable d'un point de vue économique sur le long terme).
- Légèreté.

#### 1.2 Inconvénients / impacts négatifs

- L'utilisation de vaisselle jetable (même compostable ou biodégradable ou recyclable) est par essence **génératrice de déchets**. En moyenne, les gobelets jetables correspondent à plus de 50% des déchets occasionnés lors des événements<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> - Selon l'article « [Consommation de gobelets à eau en France](#) » du site [consoGlobe](#)

- L'utilisation de vaisselle jetable s'apparente à une économie de temps et à une logistique simplifiée mais c'est sans compter **le temps et le coût du nettoyage du site de l'évènement.**

- Les éléments de vaisselle jetable n'étant pas conçus pour durer, ils sont donc moins solides et résistants que leurs homologues réutilisables (couverts qui se cassent, assiettes en carton qui se délitent...).

- **La fabrication de vaisselle en plastique biosourcé nécessite l'utilisation de terres arables** pour cultiver les matières premières qui la composent. Ex : il faut 2,39 kg de maïs pour fabriquer 1kg de PLA<sup>2</sup> (acide polylactique - type de plastique fabriqué à partir d'amidon de maïs). L'exploitation de ces terres peut entraîner des phénomènes de déforestation et nécessite une irrigation très importante afin de pouvoir produire ces matières premières en quantité suffisante pour répondre à la demande croissante.

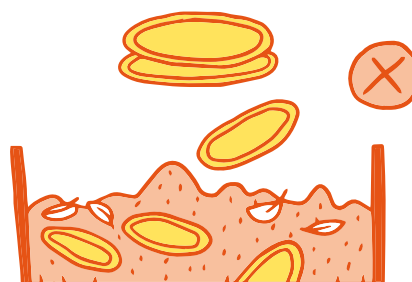
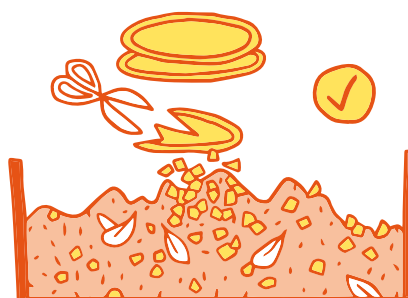
- **Un produit qualifié de « biodégradable »** par la norme EN 13432, ne se dégrade en réalité que dans des conditions très spécifiques, mais il **se dégrade très mal et très lentement s'il se retrouve jeté dans un milieu naturel.**

- La notion de vaisselle jetable « compostable » est ambiguë, certains matériaux se compostent très mal en compost domestique et ne se dégradent correctement qu'en composteurs industriels.

- A titre d'exemple, l'association Humus & Associés a fait l'expérience de composter des couverts en PLA (amidon de maïs - matériau compostable). Au bout d'un an, les couverts s'émiettaient au tou-

cher mais certains gros morceaux sont restés solides et intacts.

- Afin d'obtenir un compost satisfaisant avec des articles de vaisselle dits compostables en composteur domestique, il faut les broyer en amont et veiller à les mélanger à beaucoup de matières humides<sup>3</sup>. En effet, même si le carton se composte bien dans l'ensemble, **il faut veiller à bien séparer les articles de vaisselle entre eux** (notamment les assiettes en carton) **et au minimum les couper en morceaux, au mieux les broyer**, puis les faire tremper et les incorporer à beaucoup de matière humide pour que le carton se composte véritablement.



- Dans les faits, le choix de vaisselle compostable n'est pas toujours accompagné de la mise en place d'un dispositif de récupération et compostage de la vaisselle adéquat. De plus, il n'y a que très peu de plateformes de compostage industriel sur le territoire de la région Occitanie, et les points précédents exposent les difficultés pour composter la vaisselle en compost domestique.

- La vaisselle compostable est particulièrement chère à l'achat, et il faut ajouter un prix de traitement des déchets pour les composter.



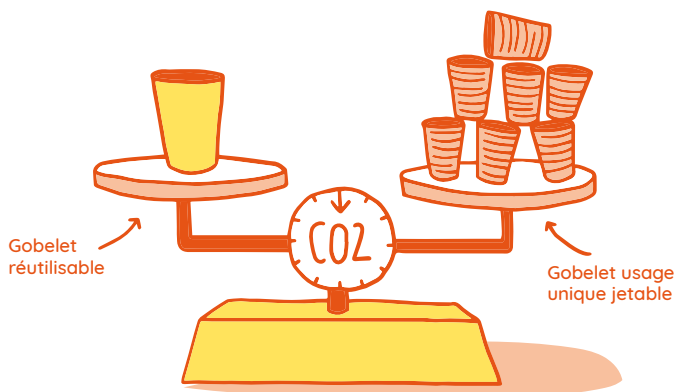
<sup>2</sup> - Selon l'Atlas du plastique de la Fondation Heinrich Böll et du mouvement Break Free from Plastic - 2020

<sup>3</sup> - Selon les retours d'expérience de l'association Humus & Associés et du Réseau Compost Citoyen.

## 2. VAISSELLE RÉUTILISABLE

### 2.1 Avantages / impacts positifs

- La vaisselle réutilisable contribue à la **réduction des déchets à la source** et permet ainsi de diminuer les émissions de gaz à effet de serre liés au traitement des déchets<sup>1</sup>.
- Elle est solide et possède une **longue durée de vie**, qu'elle soit en plastique dur, en inox, en verre ou en céramique. Elle est parfaitement étanche et ne se déforme pas au contact de liquides ou aliments chauds.
- Adopter la vaisselle réutilisable permet de se positionner en faveur du développement durable et de montrer l'exemple aux autres structures hésitantes.
- Si la production d'un gobelet réutilisable en plastique dur génère plus d'émissions de CO<sub>2</sub> et consomme plus de matière première à la production qu'un gobelet en plastique jetable, ces impacts sont compensés au bout de **7 utilisations**<sup>1</sup>.



- Les gobelets réutilisables en plastique dur représentent en moyenne **4 fois moins d'émissions de CO<sub>2</sub>, consomment 18 fois moins d'eau** au cours de leur cycle de vie (lavage compris) et génèrent **4 fois moins d'écotoxicité que les gobelets biodégradables**<sup>1</sup>.
- Le coût d'un gobelet réutilisable générique (avec un taux de retour de minimum 85%) est comparable à celui des solutions jetables (PP et PLA)<sup>2</sup>.
- L'utilisation de vaisselle réutilisable permet de réduire considérablement les frais de nettoyage des sites des événements puisqu'il n'y a alors plus de vaisselle jetable qui jonche le sol.

### 2.2 Inconvénients / impacts négatifs

- L'utilisation de vaisselle réutilisable demande une organisation et une logistique importante notamment en termes de lavage et de séchage de la vaisselle, de gestion du système de consigne et de récupération du sale. Passer par une plateforme qui propose une solution de lavage simplifie grandement cette logistique pour les organisateurs d'événements.
- Il est nécessaire d'utiliser la vaisselle réutilisable au moins 7 fois pour que la production de celle-ci soit rentabilisée écologiquement parlant : mettre en place un système qui favorise le retour des gobelets et de la vaisselle est donc indispensable (ex : éviter les gobelets personnalisés, assurer le rendu de la consigne jusqu'à la fin de l'événement...).



Repas dans de la vaisselle réutilisable au festival Escota e Minja en 2018

- Pour un organisateur d'événement, l'investissement de départ dans un stock de vaisselle réutilisable est conséquent, mais son utilisation est plus rentable économiquement sur le long terme que celle du jetable. La location de vaisselle peut être un compromis financier intéressant.

<sup>1</sup> - Selon l'étude « [Comparaison des impacts environnementaux des gobelets dans l'événementiel](#) » de l'association Moutain Riders - 2011

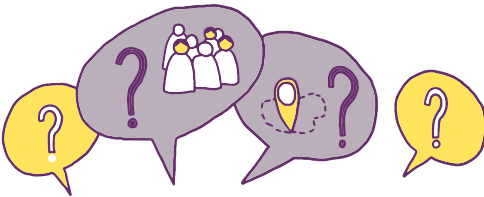
<sup>2</sup> - Selon l'« [Etude de l'impact environnemental des gobelets réutilisables dans les événements](#) » de RDC Environnement - 2013



# FICHE 2

## DÉFINIR SON PÉRIMÈTRE D'ACTION ET LIEU D'IMPLANTATION

### 1. DÉFINIR SON PÉRIMÈTRE D'ACTION : TERRITOIRE GÉOGRAPHIQUE ET PUBLIC



Afin de mener à bien votre projet de création d'une plateforme de prêt de vaisselle, il est tout d'abord important de définir le territoire d'action de votre future plateforme, mais il ne faut pas non plus négliger la question du public.

#### Facteurs à prendre en compte pour définir son territoire :

- Localisation des autres plateformes de vaisselle ou de gobelets ([voir la carte des plateformes de vaisselle et gobelets sur le site d'Elémenterre](#)).
- Éventuels financements (si aides financières de collectivités territoriales).
- Les différents retours d'expériences montrent qu'une intercommunalité (communauté de communes, communauté d'agglomération) semble être une bonne échelle pour ce type de projet.

- Par expérience, les emprunteurs peuvent faire maximum entre 20 et 50 km jusqu'à une plateforme pour chercher des gobelets ou de la vaisselle.

- Si c'est une collectivité qui souhaite porter ce projet, il est intéressant de se poser la question d'ouvrir le service à minima aux communes limitrophes de son territoire, si ces communes ne disposent pas déjà d'un service identique.

**Définir son public cible :** à qui s'adressera votre plateforme ? Accepterez-vous de mettre votre vaisselle à disposition de particuliers, pour leurs fêtes de familles ou autres événements privés ? Et à des entreprises ?

Pour répondre à toutes ces questions, n'oubliez pas que votre service peut intéresser des organisateurs qui n'ont pas de solution proche de chez eux, et que plus la vaisselle est réutilisée, plus son empreinte écologique diminue ! **Nous recommandons donc d'ouvrir ce service à tous les organisateurs qui le souhaitent, quelque soit leur statut (entreprise, particulier, collectivité, association, école...).**

### 2. TROUVER LE LOCAL IDÉAL POUR IMPLANTER SON PROJET

#### Le local idéal doit disposer de :

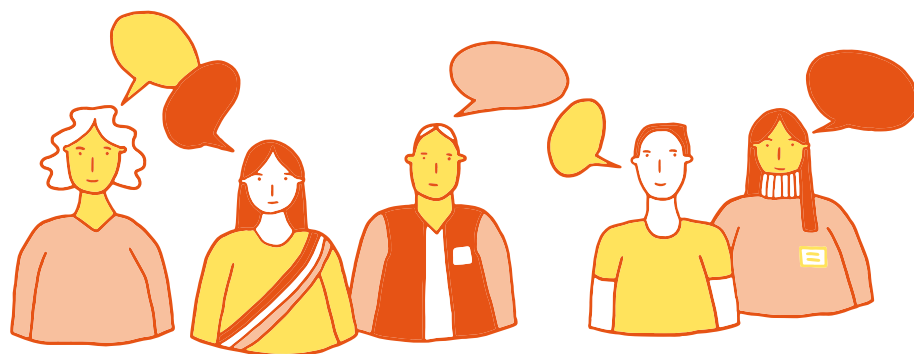
- Un espace pour déposer les commandes prêtes, accueillir les utilisateurs de la plateforme, et signer les conventions
- Une salle avec une arrivée et une évacuation d'eau, pour entreposer le sale et installer l'espace de lavage : minimum 12m<sup>2</sup>
- Une salle séparée, bien aérée, pour le séchage : minimum 15m<sup>2</sup>
- Une salle de stockage : à partir de 20m<sup>2</sup>
- Un bureau avec un ordinateur (idéalement dans la salle d'accueil)
- Les locaux pour le lavage / séchage / stockage doivent absolument être en rez-de-chaussée et très facilement accessibles, pour ne pas avoir à transporter les caisses dans des escaliers ou sur de longues distances
- Accès en voiture indispensable jusqu'à l'entrée du local, et stationnement temporaire possible pour 1 ou 2 voitures ou camionnettes devant l'entrée (pour charger/décharger les caisses de vaisselle).

**A noter** Dans les locaux d'Elémenterre, impasse de la Glacière, le séchage se fait dans la salle de stockage, mais la circulation y est vite rendue difficile lorsqu'il y a beaucoup d'articles à sécher et des commandes à préparer.

# FICHE 3

## CO-CONSTRUIRE SON PROJET AVEC LES ACTEURS LOCAUX

Comme pour tout projet collectif, il est indispensable d'identifier vos parties prenantes, et de les associer lors des différentes phases d'avancement : définition du territoire d'action / identification des besoins / choix de la solution de lavage / définition du modèle économique / communication / etc.



### 1. LES PRINCIPAUX ACTEURS DE SON TERRITOIRE À MOBILISER

• **Les collectivités territoriales et syndicats mixtes de gestion des déchets** : outre la collecte et la valorisation des déchets, ces structures ont également pour mission la mise en place d'un programme local de prévention des déchets. Aussi, des collaborations pourront être mises en place, ainsi que l'apport éventuel de financements.

Plusieurs syndicats sont porteurs eux-mêmes d'un projet de plateforme de vaisselle réutilisable (ex : [Trigone](#) dans le Gers, [le SMEEOM Moyenne-Garonne](#) et [le SIRTOMAD](#) dans le Tarn-et-Garonne).

Par ailleurs, les collectivités peuvent intervenir à plusieurs titres :

- › Quasiment toutes les mairies organisent des événements (vœux du Maire, journées thématiques...), et ont donc des besoins qu'il est important de prendre en compte dans la définition de son projet.
- › Favoriser la mise en relation avec d'autres projets du territoire.
- › Mise à disposition d'un local, financements...

• **Les associations locales organisatrices d'événements** (associations culturelles, clubs sportifs, associations de parents d'élèves...) **et**

**les comités des fêtes** pour bénéficier d'une vision de « terrain » et ainsi adapter votre service de prêt en fonction des besoins des acteurs locaux. Il est important de leur demander leurs pratiques en termes de vaisselle : ont-ils déjà investi dans de la vaisselle réutilisable, ont-ils l'habitude de la mutualiser entre plusieurs structures...?

Certaines structures peuvent également avoir un stock de gobelets pour leurs différents événements, et des besoins ponctuels de lavage de ces gobelets.



Lavage à Elémén'terre des gobelets mutualisés par Ecaussystème (marqués « Département du Lot ») après leur festival.

- **Les ressourceries** ou autres structures du réemploi afin de récupérer du matériel (vaisselle, couverts, pourquoi pas des ustensiles de cuisine à mutualiser en plus de la vaisselle...). Certaines ressourceries ont déjà un petit service de mutualisation de vaisselle, il est donc important de les inclure dans la définition du projet !
- **Les porteurs de projets de réduction des déchets** : qui dit réduction des déchets dit souvent besoin de lavage. Des projets de consigne de bouteilles ou de contenants réutilisables pour

la vente à emporter par exemple nécessitent également d'avoir un équipement pour laver de la vaisselle. La mutualisation d'un espace commun de lavage est intéressant à plusieurs niveaux : synergies entre les projets, économies financières, mutualisation de personnel...

- **Les ESAT** (Etablissements et Services d'aide par le travail) : sous-traitance possible du lavage si l'ESAT fait de la restauration et dispose d'un espace de lavage (cas du SYMAT dans les Hautes-Pyrénées par exemple), ou mise à disposition d'usagers de l'ESAT (personnes en situation de handicap) pour faire du lavage dans vos locaux (comme à Elément'erre par exemple).

- **Les enseignes alimentaires** (commerces de vente en vrac notamment) qui pourraient vous permettre de diversifier votre activité en leur proposant par exemple de laver leurs bacs de vrac dans votre laverie.

Il existe donc un grand nombre d'acteurs locaux qu'il est important de mobiliser pour co-construire votre projet et pour s'assurer qu'il répondra au mieux aux besoins spécifiques de votre territoire. Ce travail collectif pourra aussi être l'occasion de mettre en commun vos savoir-faire et matériels !



Ici, lavage à Elément'erre des bacs de vrac de la Biocoop des Minimes et des boîtes en verre d'En boîte le plat, utilisées par les restaurateurs toulousains.

## 2. COMMUNIQUER SUR SON PROJET À L'ÉCHELLE DE SON TERRITOIRE

Impliquer les acteurs locaux peut également vous permettre de développer la communication sur votre plateforme et ainsi vous faire mieux connaître sur votre territoire.

A titre d'exemple vous pouvez :

- Contacter les journaux et radios locaux
- Utiliser les réseaux sociaux (ceux de vos partenaires, groupes facebook locaux...)
- Demander aux collectivités locales de relayer votre initiative
- Tenir des stands de consigne/déconsigne sur des événements clés et en profiter pour présenter votre action
- Profiter du réseau associatif !

Un investissement dans la communication au départ de l'activité peut être intéressant, ensuite le bouche à oreille fonctionne bien. Les gobelets et la vaisselle sont en eux-mêmes de formidables outils de communication car ils seront rapidement entre les mains de très nombreux citoyens du territoire !

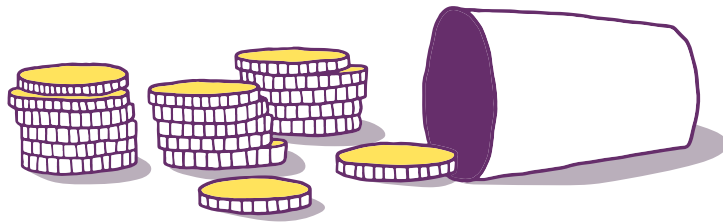


# FICHE 4

## DÉFINIR SON MODÈLE ÉCONOMIQUE

Il peut y avoir autant de modèles économiques différents que de plateformes de lavage, et il est difficile de dégager le meilleur modèle économique possible.

Aussi, dans cette fiche, nous vous partageons les choix que nous avons fait à Elémenterre en vous les expliquant. Nous espérons que cela puisse vous aider dans vos propres choix.



### 1. PRÊT OU LOCATION ?

L'idée forte sur laquelle Elémenterre est née était de mettre des gobelets réutilisables à disposition des organisateurs d'événements privés ou publics, gratuitement. La finalité du projet étant de permettre un changement de pratiques à un maximum d'organisateur, cette action devait être possible sans surcoût ou investissement financier à fournir.

**> Ainsi, les gobelets sont toujours prêtés. Mais le lavage est payant, car il représente un coût direct pour nous.**

**Pour la vaisselle, nous avons fait le choix de la location, lavage inclus, pour permettre un financement pérenne de cette action.**

**A noter** Pour des petites quantités de gobelets empruntés (moins de 100), nous laissons la possibilité aux emprunteurs de les laver eux-

mêmes. Nous vérifions au retour la propreté des gobelets et surtout s'ils sont bien secs. Lorsqu'ils ont été séchés au torchon, des traces d'humidité se retrouvent au fond des gobelets, visibles à l'œil nu.

En 2018, nous avons réduit ce nombre de 500 à 100, car laver plus de 100 gobelets nécessite du temps et surtout de la place pour le séchage. Le résultat était trop souvent insatisfaisant au regard des règles d'hygiène que nous nous sommes fixées.

Si les gobelets nous sont retournés bien propres et secs, alors il n'y a pas de frais pour l'emprunteur autre que l'adhésion.

**A noter** Cette possibilité est suspendue pendant le temps de la crise sanitaire liée à la covid.

### 2. ADHÉSION À L'ASSOCIATION

A Elémenterre, nous avons choisi depuis le début de réserver notre service de mise à disposition de vaisselle à nos adhérents.

> Aussi, il est nécessaire d'adhérer à l'association pour pouvoir en bénéficier.

L'adhésion est valable 12 mois de date à date. Une structure qui adhère par exemple le 10 juin peut donc emprunter de la vaisselle autant de fois qu'elle le souhaite jusqu'au 9 juin de l'année suivante.

**A noter** Nous avons fixé des tarifs d'adhésion assez bas, pour rendre ce service accessible à tous. Le tarif « collectivité » (70 €) a été un frein pour certaines toutes petites communes, ou pour d'autres qui ne souhaitaient emprunter qu'une petite quantité de vaisselle. Aussi, nous avons créé en 2017 un tarif « solidaire » à 45 € pour les petites communes, rurales notamment.

## 3. COMMENT DÉFINIR SES TARIFS ?

### 3.1 Tarifs des consignes

Le montant des consignes est un élément clé dans le modèle économique d'une plateforme. En effet, les consignes de gobelets représentent 39 % des rentrées financières du pôle « Mutualisation de vaisselle » d'Elément'erre en 2019.

Deux possibilités :



#### Consigne à 1€ pour les gobelets et assiettes.

C'est presque toujours le montant demandé par les organisateurs aux utilisateurs de la vaisselle, sur l'événement. Ainsi, le montant des consignes encaissé par les organisateurs et non remboursé aux utilisateurs qui n'ont pas rendu leur vaisselle est intégralement reversé à la plateforme. C'est donc une opération blanche pour l'organisateur, qui ne doit payer sur ses fonds propres que le lavage et la location de la vaisselle.

**A noter** Le coût moyen d'achat d'un gobelet est de 0,35€. La différence permet de participer aux frais de fonctionnement de cette activité et de l'association en général.



#### Consigne <1€

Certaines collectivités qui gèrent un service de prêt de gobelets ont fixé le montant de la consigne au prix d'achat des gobelets ; d'autres plateformes ont choisi un montant de la consigne entre 0,70 et 0,80€. Ainsi, les organisateurs d'événements -qui consignent les assiettes et gobelets sur événement à 1€- font un petit bénéfice sur les articles non rendus par les utilisateurs.



Stand de déconsigne sur le festival Luluberlu

### 3.2 Tarifs de lavage

Nous avons fait le choix de laisser 2 possibilités aux emprunteurs :

#### • Nous ramener la vaisselle rincée

Dans ce cas, nous n'avons plus qu'à la mettre en machine. C'est la solution que nous mettons en avant : elle est moins coûteuse pour les emprunteurs, et plus facile à gérer pour nous. Pour la vaisselle, le lavage est alors compris dans le prix de location (0,20€/assiette par ex).

Pour les organisateurs, cela signifie avoir un bac d'eau où ils trempent les gobelets sales avant de les remettre en caisse. Pour les assiettes, il est préférable de les rincer à l'eau chaude (voir [FICHE 7](#) - « Mettre en place un système de gestion efficace »).

#### • Nous ramener la vaisselle sale (=bien vidée mais non rincée)

Dans ce cas, nous devons effectuer un pré-lavage à la main avant de la passer en machine. Cela entraîne donc un surcoût (+0,10€/assiette ; +0,05€/gobelet).

Cette option est plus compliquée à gérer pour nous : en période de pointe, nous ne pouvons pas toujours laver toute la vaisselle dès son retour, et après quelques jours, la vaisselle sale moisit. Le lavage devient alors une tâche pénible et longue.

Pour les couverts en inox, nous ne pratiquons pas de surcoût, car il suffit de les laisser tremper dans de l'eau chaude pour les pré-laver.

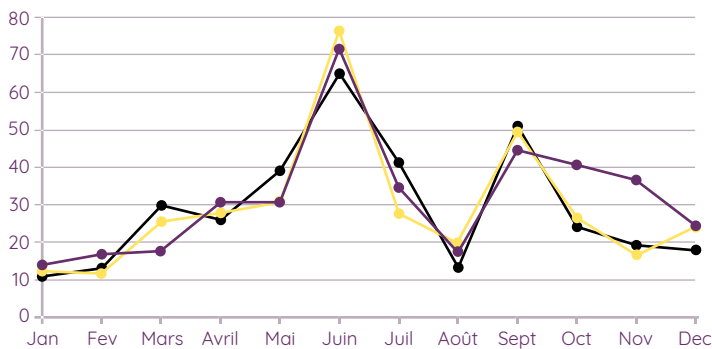
**A noter** À Elément'erre, le coût de lavage d'un gobelet rendu rincé nous revient à 0,08€ mais nous le facturons 0,05€. Ce sont les consignes qui absorbent la différence de coût.

## 4. DÉFINIR LA QUANTITÉ DE VAISSELLE NÉCESSAIRE

Pour vous aider dans cette décision difficile, voici quelques éléments issus de notre activité à Toulouse.

	Nombre total d'articles prêtés en 2019 par type	Stock max disponible (après réapprovisionnement annuel)
<b>GOBELETS</b>	<b>226 841</b>	<b>44 700</b>
10cl	11 877	3 000
20cl	32 679	7 000
30cl	152 894	24 000
50 cl	5 801	1 200
60cl	22 930	8 500
<b>VAISSELLE</b>	<b>63 508</b>	<b>10 700</b>
Grandes assiettes	13 942	2 500
Petites assiettes	6 043	1 500
Barquettes	4 970	1 000
Couteaux	11 969	1 500
Fourchettes	12 338	1 500
Grandes cuillères	3 068	1 000
Petites cuillères	10 472	1 500
Pichets	706	200

### > Nombre d'événements par mois



Notre activité de mutualisation est très saisonnière : au total, 384 événements ont utilisé de la vaisselle Elément'erre en 2019, avec un pic à 72 événements en juin et un autre à 45 événements en septembre.

—●— 2017  
—●— 2018  
—●— 2019

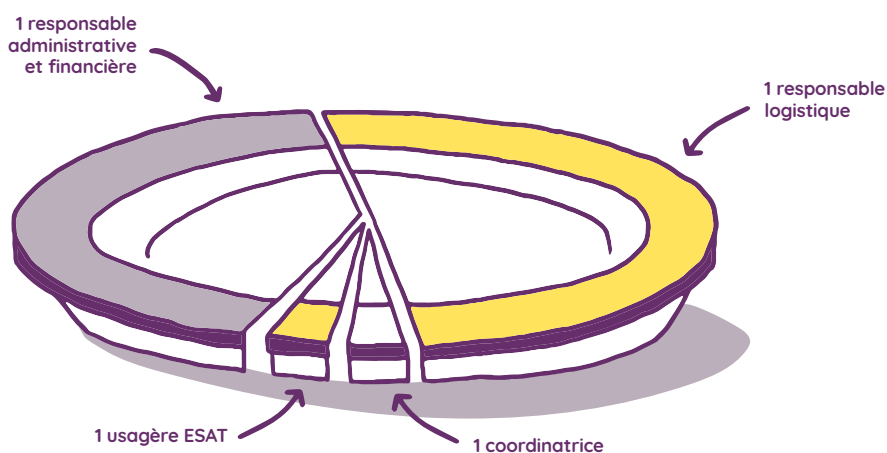


## 5. RESSOURCES HUMAINES NÉCESSAIRES

A Elémenterre Toulouse, nous avons 1,1 ETP (Equivalent Temps Plein) affecté au pôle Mutualisation de vaisselle :

- un responsable logistique à 60 % (3 jours par semaine) dont les missions sont : gérer les commandes, les préparer, recevoir et recompter les retours de vaisselle, organiser et participer au lavage, gérer les stocks.
- une responsable administrative et financière (0,4 ETP affecté à ce pôle) : édition des factures et suivi des paiements, gestion administrative du pôle, gestion des partenariats (lavage de contenants pour d'autres projets par exemple).
- une coordinatrice (0,1 ETP affecté à ce pôle) : coordination de l'activité, développement de nouveaux partenariats...

Nous avons également mis en place un partenariat avec un ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) qui détache une personne pour le lavage au sein de nos locaux en fonction des besoins avec une facturation à la journée (31 jours au total en 2019).



## 6. BUDGET

### 6.1 Budget d'investissement

Investissement pour l'espace de lavage de la plateforme de vaisselle de Toulouse réalisé en 2018 et amorti sur 7,5 ans. Local de 12m<sup>2</sup> environ.

Type de dépenses	Coût TTC
Aménagement de l'espace (peinture, électricité, plomberie, VMC)	7 897 €
Machine Lave-vaisselle à capot XL	12 781 €
Autres équipements (plonge, paniers, plan de travail...)	4 360 €
Etagères pour le séchages (4 étagères de 4 rayonnages)	475 €
<b>TOTAL</b>	<b>25 513 €</b>

**A noter** L'achat de la vaisselle, gobelets et caisses de stockage n'est pas pris en compte dans ce budget.

## 6.2 Budget de fonctionnement

### > A Toulouse

Nous vous présentons ici le budget du pôle Mutualisation d'Elément'erre pour l'année 2019. 50 % des frais de fonctionnement de l'association y sont ajoutés (gestion administrative, loyer, expert comptable, maintenance informatique...) car le budget de ce pôle représente 50 % du budget de la structure.

Charges	Budget 2019	Produits	Budget 2019
<b>Achats</b> (gobelets, vaisselle, prestations de services (ESAT), petits équipements, fournitures)	10 010 €	<b>Ventes, Prestations</b>	50 835 €
<b>Services extérieurs</b> (dont locations, entretien, réparations, assurance)	1 309 €	Consignes gobelets	23 115 €
<b>Autres services extérieurs</b> (dont déplacements)	314 €	Consignes vaisselle	3 395 €
<b>Charges de personnel :</b> 1 responsable logistique (0,6ETP), 1 coordinatrice (0,1ETP), 1 responsable admin et financière (0,4ETP)	28 136 €	Lavage	11 155 €
<b>Autres charges salariales</b>	550 €	Location de vaisselle	7 060 €
<b>Autres charges de gestion courante</b> (dont 50% des frais de fonctionnement de la structure, dotation aux amortissements, charges financières)	15 480 €	Autres (livraisons, location et consignes autre matériel...)	6 110 €
<b>TOTAL DES CHARGES</b>	<b>55 800 €</b>	<b>TOTAL Subventions</b>	5 500 €
		ASP (Contrat aidé CUI/CAE)	5 500 €
		<b>Autres produits de gestion courante</b>	4 565 €
		Adhésions	4 565 €
		<b>TOTAL DES PRODUITS</b>	<b>60 900 €</b>
		<b>Résultat</b>	<b>5 100 €</b>

Budget du pôle « Mutualisation de vaisselle » de Elément'erre en 2019

L'activité de mutualisation de vaisselle a été autofinancée à 99 % en 2019 : seule une aide de l'Etat pour l'emploi du responsable logistique a été perçue (2 ans de contrat aidé en CUI/CAE se terminant en mai 2020).

Ce budget, légèrement bénéficiaire, permet de participer au financement des autres pôles de l'association (accompagnement, animations, formation).

**A noter** La ligne « autres ventes et prestations » comprend les prestations de livraisons, la location de supports de tri et de lave-verres ainsi que les quelques prestations d'éco-régie que nous avons réalisées : tenue de stands de consigne/déconsigne sur 2 festivals et gestion des déchets du marché de Noël solidaire de Toulouse.

### > A Auch : plateforme de vaisselle durable Trigone-Elément'erre

Elément'erre a géré une plateforme de vaisselle réutilisable de juin 2016 à mars 2019 à Auch, en partenariat avec le syndicat mixte Trigone. Cette plateforme est implantée dans les locaux de Trigone. Les investissements de départ (vaisselle, gobelets, matériel de laverie) ne sont pas pris en compte dans ce budget. Depuis 2019, Trigone a repris la gestion de cette plateforme.

Ce projet a permis la création d'un poste à 60 %. En 2016 et 2017 la responsable de la plateforme était en contrat aidé (CUI/CAE) ce qui n'a plus été le cas à partir de mars 2018 et jusqu'à la fin du projet. De plus, 8 % du temps de travail de la coordinatrice et 12 % du temps de travail de la responsable administrative et financière d'Elément'erre, basées à Toulouse, sont affectés à ce projet. Nous y avons également affecté 5 %



des frais de fonctionnement de l'association. Nous avons porté dans ce tableau les charges et produits totaux du projet (2 ans 10 mois de fonctionnement), ainsi que les chiffres de l'an-

née 2018, 3<sup>ème</sup> année de fonctionnement de la plateforme, pour donner une vision aussi complète que possible.

Charges	Budget 2018	Total sur 2 ans 10 mois	Budget moyen sur 12 mois	Produits	Budget 2018	Total sur 2 ans 10 mois	Budget moyen sur 12 mois
<b>Achats</b> (gobelets, vaisselle, prestations de services (ESAT), fournitures)	2 495€	7 725€	2 727€	<b>Ventes, Prestations</b>	19 483€	42 339€	14 943€
<b>Services extérieurs</b> (dont locations, entretien, réparations, assurances)	1 352€	1 604€	566€	Consignes gobelets	5 055€	13 389€	4 726€
<b>Autres services extérieurs</b> (dont déplacements)	794€	3 233€	1 141€	Consignes vaisselle	567€	894€	316€
<b>Charges de personnel :</b> 1 responsable à 60%, 1 coordinatrice à 8%, 1 responsable admin et financière à 12% + appuis ponctuels	25 208€	66 311€	23 404€	Location vaisselle	11 423€	22 166€	7 823€
<b>Autres charges de personnel</b>	668€	1 465€	517€	Lavage	2 176€	5 316€	1 876€
<b>Autres charges</b> (dont frais indirects de fonctionnement)	1 335€	3 355€	1 184€	Autres ventes et prestations	262€	574€	203€
<b>TOTAL DES CHARGES</b>	<b>31 852€</b>	<b>83 693€</b>	<b>29 539€</b>	<b>Adhésions</b>	2 420€	6 945€	2 451€
				<b>Transfert de charges</b> (emploi aidés)	2 312€	15 343€	5 415€
				<b>Partenariat</b> (Participation de Trigone au projet)	6 000€	18 535€	6 542€
				<b>Divers</b> (dont IJSS pendant congés maternité)	0€	1 875€	622€
				<b>TOTAL DES PRODUITS</b>	<b>30 215€</b>	<b>85 037€</b>	<b>30 013€</b>
				<b>Résultat</b>	<b>-1 637€</b>	<b>1 344€</b>	<b>474€</b>

Budget de la plateforme « Trigone-Elément'erre » de juin 2016 à mars 2019.

La part d'autofinancement, qui est montée à 64 % en 2018, est en moyenne à 50 % sur toute la durée du projet. Le résultat négatif sur une année, et tout juste à l'équilibre sur la totalité du projet s'explique car la part des consignes de gobelets sont moindres à Auch qu'à Toulouse (16 % contre 39%) : il y a plus de location de vaisselle et moins de gobelets. Nous n'avons pas non plus développé d'éco-régie sur ce projet.

### Conseil

**Une bonne répartition entre la mise à disposition de gobelets et d'assiettes/couverts ainsi que la mise en oeuvre d'autre petites activités en parallèle** (location de supports de tri, tenue de stands de consigne/déconsigne par exemple) **favorise donc un budget à l'équilibre.**

**Attention**, même si la part des consignes liées aux gobelets est importante dans le financement de l'activité, on a montré par ailleurs que c'est en maximisant la réutilisation des gobelets que l'on diminue leur empreinte environnementale. Aussi, il faut **toujours veiller à ne pas rentrer dans une logique consumériste** (en ne changeant pas le visuel chaque année, en ne créant pas de « gobelets collectors »...) **pour préserver l'objectif premier de la plateforme.** Le financement n'est qu'un moyen, mais le but doit toujours rester la réduction des déchets et la préservation des ressources en évitant donc une trop forte production de gobelets.

# FICHE 5

## CHOISIR SA VAISSELLE

### 1. VAISSELLE GÉNÉRIQUE

Nous conseillons de privilégier les gobelets/assiettes vierges ou génériques et surtout non datés, notamment pour éviter que le public des événements ne les conserve et pour pouvoir les prêter à un maximum d'organisateur·s d'événements différents.

Si vous choisissez de mettre un visuel sur vos gobelets, l'objectif de celui-ci peut être de faire la promotion de votre plateforme de vaisselle et d'inciter les utilisateur·s à ramener les gobelets pour qu'ils restent dans la boucle.

Enfin, changer son design à chaque nouvelle commande augmente l'envie de garder des gobelets collector par le public, c'est donc à éviter.

**A noter** Avec des gobelets mutualisés, en moyenne entre 10 et 12 % sont gardés par le public sur un événement contre plus de 50 % pour des gobelets personnalisés au nom de l'événement (données Elémen'terre).

### 2. VAISSELLE NEUVE OU D'OCCASION ?

Si au niveau de l'impact environnemental il est bien sûr préférable d'acheter d'occasion que neuf, nous vous conseillons tout de même de faire produire des gobelets neufs et toujours chez le même fabricant, pour qu'ils aient tous exactement la même taille et s'emboîtent de la même façon : cela facilite grandement le comptage par colonne dans les caisses !

Si vous décidez de partir sur des gobelets variés, il faudra alors les compter un par un.

Pour les couverts en inox et si vous choisissez des assiettes « en dur », vous pouvez assez facilement vous fournir dans les ressourceries ou autres magasins d'occasion de votre territoire, qui favorisent le réemploi.

### 3. QUELS ARTICLES PROPOSER ?

- **Gobelets de différentes tailles** : gobelets classiques (30cl), pintes (60cl dont 50cl utiles), gobelets à vin/café/jus (20cl), éventuellement des tasses à café/shooter en plus (10cl).

Le fait de proposer différentes tailles peut être un complément pour les événements qui ont déjà leur propre stock de gobelets, car en général ils n'ont que des 30cl.

- **Verres à pied** : attention, il n'est pas possible de les empiler, leur stockage prend donc plus de place et ils ne peuvent pas être comptés par colonne, un comptage un par un est nécessaire. Le lavage, la mise en pyramide et la logistique sont donc plus compliqués.

- **Assiettes** : nous vous encourageons fortement à proposer des assiettes pour les parties restauration et catering des événements.



A Elémen'terre, suite à l'installation de la plateforme dans le Gers, nous avons eu de la demande pour des petites assiettes en plus des grandes assiettes, car de nombreuses associations servent des repas complets sur des événements. Ce choix dépendra donc de votre territoire et de la demande des événements.

**Important** Nous vous conseillons de commander des assiettes de 2 ou 3 couleurs différentes, pour pouvoir les ranger par paquets de 10 en alternant les couleurs, cela simplifie grandement le comptage et la préparation des commandes !

- **Couverts** : à prévoir si vous proposez des assiettes.
- **Barquettes** : cela peut être une évolution de votre offre, nous ne le conseillons pas pour démarrer l'activité.
- **Autres articles possibles** : pichets, saladiers, ustensiles de cuisine, tabliers... comme ce qui est proposé par [Recyclo Loco](#).

## 4. CHOIX DU MATÉRIAU

En fonction du type d'élément de vaisselle, le matériau choisi peut être différent :

- Pour les gobelets, nous vous recommandons des **gobelets en plastique rigide de type PP** (Polypropylène) pour sa légèreté, sa rigidité, son faible prix, sa compatibilité alimentaire (inodore et non toxique).
  - Pour les assiettes, vous pouvez choisir des **assiettes « en dur » type faïence, céramique ou autre, ou des assiettes en plastique rigide de type PP**.
  - Pour les couverts, nous vous conseillons de choisir des **couverts en inox** pour leur résistance et leur très faible impact environnemental, particulièrement s'ils sont achetés d'occasion.
- Pour vous aider dans le choix du matériau de votre vaisselle, voici des informations sur les différents matériaux possibles.

### 4.1 Acier Inoxydable (Inox)



#### Points forts :

- Recyclable à l'infini et largement recyclé
- Robuste, incassable, durable
- Résistant à la chaleur, maintient la température (-40°C à +100°C)
- Compatible avec le lave-vaisselle
- Pas de bris de verre, sécurité renforcée
- Esthétique

#### Points faibles :

- Opaque, ne permet pas de voir le niveau de liquide dans le gobelet
- Poids : plus lourd que le plastique (100g pour un verre de 30 cl en inox contre 35g pour un gobelet en plastique dur)
- Matériau cher (>1,50€ le verre de 30cl et >4€ l'assiette à l'achat) donc la consigne à mettre en place sera plus chère également ce qui peut constituer un frein à son utilisation
- Traces de calcaire éventuelles au lavage
- Pas de fabrication française
- Peut poser des problèmes en termes de sécurité sur un événement.

### 4.2 Céramique/faïence/grès/porcelaine

#### Points forts :

- Durable et résistant
- Utilisation pouvant durer des dizaines d'années si le matériel est bien entretenu
- Récupération facile en ressourcerie, déchetterie etc (articles dépareillés souvent attractifs)
- Compatible avec le lave-vaisselle
- Esthétique et apprécié car considéré comme plus « chic », plus adapté au standing voulu pour certains événements
- Séchage rapide à la sortie du lave-vaisselle



#### Points faibles :

- Non recyclable (les filières ne sont pas adaptées en France)
- Se casse très facilement
- Lourd (environ 500g pour une assiette de 24 cm) = manutention des caisses de vaisselle rendue difficile

### 4.3 Plastique de type Polyéthylène Haute Densité (PEHD)

#### Points forts :

- Pas de bris de verre, sécurité renforcée
- Léger
- Non toxique pour l'alimentaire et répond au règlement Européen.
- Température d'utilisation -50°C à +110°C mais il est recommandé de ne pas y mettre de liquide de plus de 80°C
- Translucide
- Inerte chimiquement et plus résistant à l'oxydation que le PP
- Très solide et résistant aux chocs
- Compatible avec le lave-vaisselle
- Bon marché
- Recyclable

#### Points faibles :

- Matériau plastique, donc constitué à base d'hydrocarbures
- Certaines études ont montré que le PEHD peut libérer en quantité infime du nonylphénol, un perturbateur endocrinien, en particulier lorsqu'il est exposé à la lumière du soleil
- Séchage long à l'air libre, risques de moisissures si stocké encore humide
- Rayures plus visibles sur les éléments de vaisselle au contact de couteaux par exemple



### 4.4 Verre

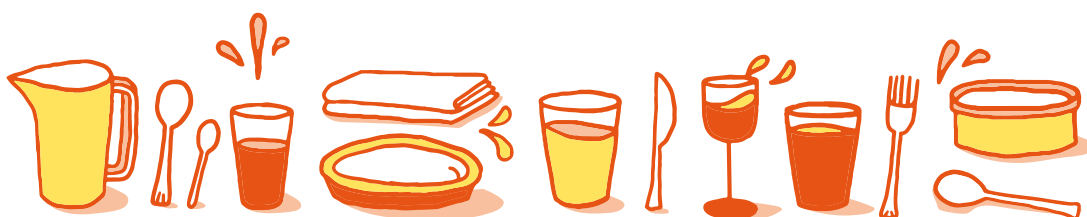


#### Points forts :

- Esthétique
- Apprécié par le public (particulièrement pour le vin)
- Le caractère inerte du verre empêche la rétention et le transfert de saveurs et d'odeurs du contenant en verre au liquide qu'il conserve
- Facilement lavable (compatible avec le lave-vaisselle)
- Sèche très rapidement

#### Points faibles :

- Lourd
- Parfois interdit sur les événements pour des raisons de sécurité
- Se brise facilement et peut entraîner des blessures (= problèmes de sécurité)
- Non recyclable : la vaisselle en verre a une composition chimique différente des emballages en verre (pots, bocaux, bouteilles) car elle contient des composants chimiques particuliers (ex : pyrex pour augmenter la résistance aux chocs thermiques, aluminium pour augmenter la transparence...). Si on dépose cette vaisselle au récup'verre, les bouteilles recyclées présenteront alors des défauts et seront fragilisées.



#### 4.5 Plastique type Homopolymère de polypropylène (PP)

##### Points forts :

- Pas de bris de verre, sécurité renforcée
- Léger
- Non toxique pour l'alimentaire
- Grande rigidité et résistance à la flexion
- Transparence
- Bonne résistance aux hautes températures (<90°C)
- Ne contient pas de BPA
- Bon marché
- Compatible avec le lave-vaisselle
- Fabrication possible de plusieurs couleurs ou transparent

##### Points faibles :

- Matériau plastique, donc constitué à base d'hydrocarbures
- Séchage long à l'air libre, risques de moisissures si stocké encore humide
- Rayures plus visibles sur les éléments de vaisselle au contact de couteaux par exemple
- Non recommandé pour y mettre de l'eau bouillante (max 90°C)
- Faible résistance aux températures négatives (ne pas congeler)



#### 4.6 Plastique type Polycarbonate (PC)

##### Points forts :

- Transparence : éléments identiques au verre et clairs comme le cristal
- Incassable : 250 fois plus résistant que le verre
- Très grande durabilité
- Légèreté (2 fois plus léger que le verre)
- Résistance aux rayures
- Respecte la propriété des liquides sans altérer leurs saveurs et leurs odeurs
- Compatible avec les micro-ondes, lave-vaisselle industriels, congélateurs

##### Points faibles :

- Fabriqué à partir de Bisphénol A
- Le problème majeur est qu'au contact alimentaire et à la chaleur (en particulier aux micro-ondes) le polymère a tendance à se dépolymériser et à libérer des particules de BPA dans la nourriture



#### 4.7 Tritan TM (type de polyester)

##### Points forts :

- Ne contient pas de BPA ni aucune substance à effet œstrogénique (qui est reproché au BPA)
- Très transparent, aspect similaire au verre
- Léger
- Résistant aux hautes températures donc usage possible dans micro-onde (90°C)
- Considéré comme un des plastiques les plus résistants (résistance thermique, mécanique et chimique)
- Compatible avec le lave-vaisselle

##### Points faibles :

- Parfois considéré comme moins solide que le Polycarbonate
- Certains additifs ou impuretés présents dans le Tritan peuvent migrer dans l'eau mais avec des concentrations inférieures aux seuils légaux
- Plus cher que le PP et PEHD (prix en moyenne > 1€ le verre)



# FICHE 6

## CHOISIR LE MATÉRIEL POUR SA LAVERIE

L'investissement nécessaire à la mise en place d'une laverie est conséquent, mais du matériel de bonne qualité vous fera indéniablement gagner du temps et du confort de travail.

### 1. EQUIPEMENTS INDISPENSABLES

#### > Une plonge

Choisir de préférence un double évier avec un robinet et une douchette pour préalablement rincer la vaisselle trop sale.

**A noter** Veiller à avoir une cuve pas trop profonde pour rincer la vaisselle. Attraper des couverts au fond d'un évier profond pendant une période prolongée peut entraîner des douleurs dans le dos !



Espace de lavage d'Elémén'terre

#### > Un lave-vaisselle professionnel

Choix du lave-vaisselle :

- lave-vaisselle à capot pour les structures devant des grosses quantités de vaisselle car cela évite de porter chaque panier pour le mettre puis le sortir de la machine. A envisager dès le début de l'activité, si vous pensez développer cette activité de façon pérenne et régulière (gain important de temps et de confort de travail).
- un lave-verres à ouverture frontale peut suffire si les quantités à laver ne sont pas très importantes.

**A noter** À Elémén'terre, nous avons fait le choix d'un lave-vaisselle à capot extra large (pouvant contenir des paniers de 60x50cm) afin de pouvoir y laver également les caisses de stockage de vaisselle.

#### > Une table d'entrée de lavage et une table de sortie

Cela permet d'y poser les paniers avant de les faire glisser dans la machine puis au sortir de la machine.

#### > Des étagères pour faire sécher la vaisselle

Il est hautement recommandé que les rayonnages soient sous forme de grilles afin que l'eau ne stagne pas et que le séchage soit opti-

misé. Il est également plus facile d'y mettre les assiettes à sécher.



> **Des paniers de lavage** (pour y mettre la vaisselle dans le lave-vaisselle)

Choix des paniers :

- nous ne recommandons pas forcément les paniers spécial gobelets, car ils ne permettent pas d'y mettre différents types de gobelets (ex : pintes de 60cl). Les paniers plats font très bien l'affaire et peuvent contenir plus de gobelets.
- paniers à picots ou paniers « spécial assiettes » pour les assiettes et autres contenants
- prévoir également des paniers à couverts si vous en louez.

Prévoir 2 ou 3 paniers de chaque sorte, pour organiser leur rotation facilement pendant le lavage.

> **Des caisses de stockage pour la vaisselle**

Choisir des caisses en plastique pour pouvoir les laver facilement (sur les événements, les caisses sont souvent salies à cause de projections, de boue...).

Nous recommandons également des caisses totalement hermétiques pour garder la vaisselle propre (avec couvercle et poignées non ouvertes).

Pour info, à Elément'erre nous utilisons :

- des grosses caisses (60L, 40x60x40cm) qui contiennent chacune : 500 gobelets de 30cl ou 440 de 20cl ou 276 de 60cl ou 300 grandes assiettes ou 400 petites assiettes ;

• des caisses standard (40L, 40x60x30cm) qui contiennent chacune : 250 gobelets de 30cl ou 220 gobelets de 20cl ou 184 de 60cl ;

• des petites caisses (4,6L, 20x30x12cm) qui contiennent chacune : 100 gobelets de 10cl ou des couverts rangés par 100.



A titre informatif, en 2019 Elément'erre possédait 53 caisses de 60L, 73 caisses de 40L et 91 caisses de 4,6L.

> **Ordre d'idée du prix :**

- Budget d'investissement total : voir [FICHE 5](#)
- Grosse caisse + couvercle (60L) : 24,50 € HT
- Caisse standard + couvercle (40L) : 20€ HT
- Petite caisse + couvercle (4,6L) : 10,50€ HT
- Etagère de séchage en inox : 100€ HT

## 2. LES CONSOMMABLES

> **Du produit de lavage et de rinçage spécial lave-vaisselle professionnel :**

Attention : il est important pour optimiser l'utilisation de la machine d'utiliser un produit compatible, et de préférence un produit éco-labellisé.

> **Ordre d'idée du prix**

- Bidon de 25L de produit de lavage : environ 120€ HT
- Bidon de 5L de produit de rinçage : environ 33€ HT



## 3. AUTRE MATÉRIEL FACULTATIF



> **Des brosses en nylon spéciales lave-verres avec ventouse** pour nettoyer les gobelets trop sales dans l'évier avant de la mettre dans le lave-vaisselle ;

> **Un chariot** afin d'y positionner les paniers de lavage pour le séchage ou l'entreposage ;

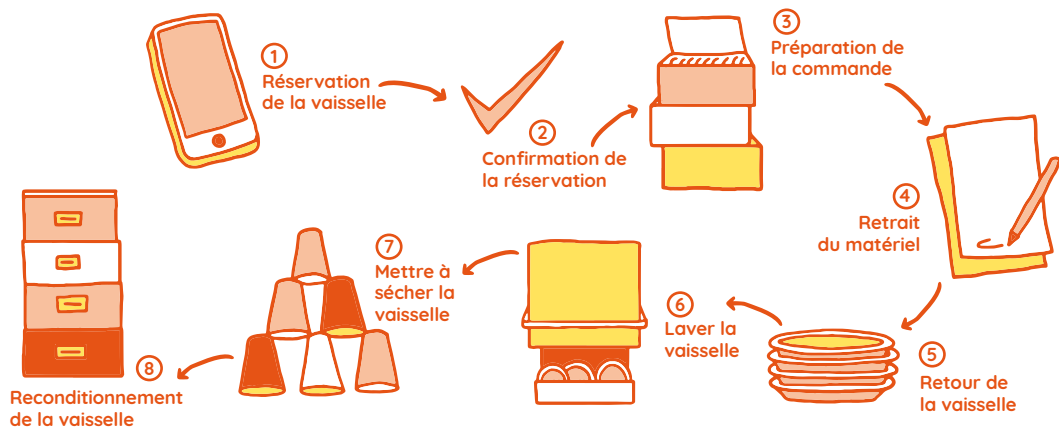
> Éventuellement **un diable** ou un chariot de transport pour transporter les caisses, si les voitures ne peuvent pas se garer juste à l'entrée de l'espace de stockage / préparation et rendu de la vaisselle.

> **Ordre d'idée du prix**

- Brosse lave-verres (3 brosses) : 7 à 10€ TTC

# FICHE 7

## METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE GESTION EFFICACE POUR SA PLATEFORME



### ETAPE 1 - RÉSERVATION DE LA VAISSELLE

Il est important de mettre en place un outil pour la réservation. Plusieurs possibilités s'offrent à vous :

- un questionnaire intégré à votre site internet, qui vous envoie automatiquement un mail pour vous prévenir de la réservation. C'est le modèle d'Elémén'terre.
- créer un formulaire en ligne (par exemple avec framaform), et mettre le lien sur votre site internet. Vous recevrez automatiquement

un mail pour vous prévenir qu'une personne a rempli le formulaire. Un tableau récapitulatif des réservations est alors automatiquement créé par le logiciel.

- uniquement par mail ou par téléphone (si par mail, il est indispensable d'avoir une adresse mail dédiée) : très simple à mettre en œuvre, mais beaucoup moins pratique si les réservations sont assez nombreuses.

### ETAPE 2 - GESTION DES STOCKS ET CONFIRMATION DE LA RÉSERVATION

Il vous faut vérifier la disponibilité de la vaisselle demandée à la date prévue pour l'événement avant de confirmer sa réservation à l'emprunteur. Vous devez donc connaître en temps réel le stock à disposition, qui change après chaque emprunt !

Pour cela, un outil de gestion des stocks vous est indispensable.

Plusieurs possibilités :

- un tableur type LibreOffice Calc ou Excel (voir un exemple en [ANNEXE 2](#)) – pas de coût à prévoir mais gestion compliquée dès que le nombre d'emprunts devient conséquent et dans les périodes de forte activité, où le stock disponible est critique par rapport à la demande...
- une base de données : limite les erreurs et permet une gestion prévisionnelle du stock disponible et un meilleur suivi des commandes, mais il faut la créer spécifiquement (c'est le cas à Elémén'terre).
- un logiciel dédié : outil idéal pour cette activité. Elémén'terre étudie le développement d'un PGI (Prologiciel de Gestion Intégrée) open-source.



## ETAPE 3 - PRÉPARATION DE LA COMMANDE

Préparer la commande dans des caisses identiques aux caisses de stockage de la vaisselle, donc lavables et hermétiques.

**Conseil** Sceller une partie des caisses permet de ne pas facturer et surtout de ne pas avoir à laver la vaisselle qui n'aurait pas été utilisée pendant l'événement (rendue dans des caisses toujours scellées). Cela permet donc aux organisateurs d'estimer leurs besoins un peu à la hausse, sans surcoût pour eux s'ils n'utilisent pas tout.

## ETAPE 4 - RETRAIT DU MATÉRIEL

Mettre en place une convention de prêt/location engageant les 2 parties, à faire signer au moment du retrait du matériel (cf. modèle en [ANNEXE 1](#)). Cette convention doit mentionner à minima :

- les conditions de mise à disposition de vaisselle
- la date de retour prévue (pour planifier le lavage). Bien préciser que le retour de la vaisselle doit se faire au plus vite après l'événement.
- les quantités empruntées par type de vaisselle
- le montant des articles non rendus

Si vous êtes une association, vous avez la possibilité de corréliser l'emprunt à l'adhésion à votre structure.

Il est vivement recommandé de demander un chèque de caution d'un montant égal à la consigne (1€/gobelet ; 1€/assiette par exemple).

**Bonus** Pour faciliter l'utilisation de vaisselle réutilisable, vous pouvez proposer du matériel supplémentaire en prêt ou en location :

- prêt d'affiches de consignes (A4 plastifiées ou bâches imprimées, facilement lavables). Voir un exemple ci-contre.
- prêt d'affiches de sensibilisation/explication (explication sur le choix de vaisselle réutilisable, comparaison des impacts environnementaux des différents types de vaisselle...). Voir annexe.
- prêt de bacs en plastiques + brosses spéciales lave-verre pour faciliter le rinçage de la vaisselle sur événement, voire le lavage pour réutilisation des gobelets plusieurs fois sur le même événement.
- location de lave-verres de type bar, pour faciliter le lavage et la réutilisation des gobelets sur événement

NB : A Elémén'terre, nous louons des lave-verres, mais nous lavons tout de même toute

la vaisselle au retour, pour s'assurer que le processus lavage-séchage est respecté dans son intégralité, avant reconditionnement de la vaisselle.



Kits de rinçage : 2 bacs + brosse + liquide lave-verres éco fait maison

## Retour d'expérience

## QUELQUES CONSEILS POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA VAISSELLE SUR ÉVÈNEMENT

Les organisateurs d'événements vous solliciteront régulièrement sur ce point, et il est important au moment du retrait du matériel de s'assurer qu'ils ont prévu un dispositif adéquat pour que la mise en place de la vaisselle réutilisable sur leur événement se fasse au mieux.

Conseiller aux utilisateurs de mettre en place un système de consigne, pour éviter une trop grande perte de gobelets ou autres articles de vaisselle.

En pratique, on note que des gobelets sont souvent gardés par les participants aux événements, mais rarement les assiettes ou couverts : la consigne est donc moins indispensable.

Sur notre site internet, vous retrouverez plus de « [Conseils pour la mise en place de la vaisselle réutilisable sur votre événement](#) » dans la partie « Vaisselle ».

**Rinçage de la vaisselle sur événement :** vous pouvez demander aux emprunteurs de vous ramener la vaisselle rincée, pour faciliter le lavage. Pour cela, il leur faudra mettre en place un système de rinçage sur événement :

- pour les gobelets, un bac d'eau froide est suffisant : les gobelets y trempent quelques minutes, sont brossés si nécessaire (soupe ou autre liquide collant) avant d'être remis dans les caisses. Ainsi, la mousse de la bière, les odeurs d'alcool, le tanin du vin... seront éliminés et ne marqueront pas les gobelets.

- pour la vaisselle, la laisser tremper dans un bac d'eau chaude et utiliser une éponge ou une brosse pour enlever le reste des sauces et des aliments si nécessaire.

ETAPE 5 - RETOUR DE LA VAISSELLE :  
COMPTAGE ET GESTION DES STOCKS

- Au moment où la vaisselle empruntée est rapportée, il faut compter tous les éléments de vaisselle ramenés :
  - Pour les gobelets, les ranger correctement par pile dans les caisses, ce qui simplifie le comptage (on connaît le nombre de gobelets max par pile pour chaque type de gobelet). Vérifier que les piles soient complètes et qu'il n'y ait pas de gobelets autres mis dans les piles.
  - Pour les assiettes, les compter une par une.
  - Pour les couverts, il est possible de mettre en place un fonctionnement au poids, pour éviter la lourde tâche de tous les recompter un par un.
- Faire signer la convention de prêt/location avec les quantités rapportées et les quantités manquantes.
- Remplir son outil de gestion des stocks avec les quantités retournées pour mettre à jour le niveau des stocks.
- Procéder à la facturation des éléments manquants et du lavage.

# FICHE 8

## ORGANISER LE LAVAGE DE LA VAISSELLE

Trois possibilités s'offrent à vous concernant le lavage de la vaisselle mise à disposition.

### 1. VOUS INTERNALISEZ LE LAVAGE EN FAISANT L'INVESTISSEMENT D'UNE LAVERIE

Cette solution a l'avantage de vous permettre de contrôler entièrement le processus de lavage et ainsi garantir la propreté de votre vaisselle à vos emprunteurs. De plus, en dépit de l'investissement, posséder sa propre laverie permet, pour un même nombre de prêts, d'avoir un stock moins important car la vaisselle est plus rapidement lavée et remise à disposition d'un autre emprunteur. La gestion en interne du lavage est également un gain de temps (pas de transport à prévoir).

C'est la solution que nous avons choisie à Elément'erre à partir de 2018, et celle choisie par le syndicat mixte Trigone dans le Gers. C'est la solution que nous vous recommandons, pour assurer une capacité et une qualité de service maximum.

Le matériel à prévoir pour sa laverie est décrit en FICHE 6. Les étapes pour le lavage sont décrites ci-dessous.

#### 1.1 Laver la vaisselle

- Entreposer la vaisselle sale à laver en début de chaîne de lavage.
- Prélaver la vaisselle si les emprunteurs ne l'ont pas rincée. Pour prélever les gobelets, l'utilisation de brosses en nylon spéciales gobelets facilite grandement le travail (voir FICHE 6 - Choisir le matériel pour sa laverie)
- Disposer la vaisselle dans les paniers adéquats (voir FICHE 6) et les passer en machine.
- Laver les caisses dans lesquelles la vaisselle est revenue : à l'éponge, au jet d'eau ou dans la machine si sa taille le permet (machine XL).

**A noter** Les gobelets en plastique étant très légers, ils peuvent se retourner sous la force des jets et ressortent alors remplis d'eau de rinçage. Pour éviter cela, on recommande de mettre sur les gobelets une grille en inox ou un autre panier de lavage, pour qu'ils restent dans leur position initiale pendant le lavage.

**A noter** En 1h, une personne peut laver et mettre à sécher entre 600 et 800 gobelets.

#### 1.2 Mettre à sécher la vaisselle

La vaisselle doit être mise à sécher dans un espace dédié, bien ventilé et différent de l'es-

pace de lavage qui est souvent très humide. Le séchage de vaisselle en plastique prend généralement entre 24h et 48h en fonction des conditions météo.

- Disposer les gobelets en pyramide sur des étagères sous forme de grille. Si vous ne disposez pas de telles étagères, mettre les gobelets du rang le plus bas ouverture vers le haut, puis les rangs suivants ouverture vers le bas, pour assurer que l'intérieur de tous les gobelets puisse sécher correctement.
- Disposer les assiettes verticales, les unes contre les autres, sur les grilles de séchage.
- Les couverts peuvent sécher dans les paniers de lavage ou dans des cagettes en plastique.

**A noter** La vaisselle doit toujours sécher à l'air libre et **ne doit jamais être séchée au torchon** car les torchons deviennent rapidement humides, et ne sèchent pas dans les coins si le séchage est fait un peu rapidement.



### 1.3 Reconditionner la vaisselle

- Une fois la vaisselle propre et sèche, la ranger dans des caisses avec couvercles et hermétiques de préférence (cf. [FICHE 5](#) - Choisir son matériel).
- Afin de simplifier la gestion des stocks, prévoir un système de marquage des caisses avec le nombre et le type d'éléments contenus.
- A Elémén'terre, nous mettons un petit carton noté « I » pour « incomplet » sur la dernière caisse.
- Empiler les assiettes en alternant 10 assiettes de chaque couleur pour simplifier le comptage lors de la préparation des commandes.



## 2. VOUS EXTERNALISEZ LE LAVAGE

### 2.1 Externalisation du lavage à un ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail)

Cette solution favorise l'aspect social de votre projet via la participation de personnes en situation de handicap.

Exemple de plateforme ayant choisi cette option : [Elémén'terre](#) jusqu'en 2018, [le SYMAT](#) des Hautes-Pyrénées, [le SIRTOMAD](#) (externalisation de toute la gestion de la plateforme à un ESAT).

Les ESAT pouvant facilement remplir cette mission sont ceux qui ont déjà un service de restauration. Cependant les ESAT ne sont pas également répartis sur tous les territoires.

**A noter** Les conditions et les tarifs sont à fixer avec l'ESAT choisi. Il vous faudra prévoir un fonctionnement pour apporter la vaisselle sale après chaque emprunt ou chaque semaine à l'ESAT, et venir la chercher lorsqu'elle sera propre.

### 2.2 Partage d'un espace de lavage avec d'autres structures

Vous pouvez aussi vous renseigner pour partager l'espace de lavage d'une structure disposant déjà d'une solution (maison de retraite, école ou autre).

Exemple de plateforme ayant choisi cette option pour le lavage des verres lors de ses propres événements : association [AJAL](#) (Aveyron).

## 3. VOUS DEMANDEZ AUX UTILISATEURS DE VOUS RETOURNER LA VAISSELLE PROPRE.

A ce jour, c'est la solution choisie par la majorité des structures qui prêtent des gobelets réutilisables en Occitanie car elles n'ont pas de solution de lavage.

Si cette solution peut convenir pour des quantités de vaisselle très limitées, elle comporte plusieurs inconvénients :

- Conditions d'hygiène à respecter : en confiant le lavage aux emprunteurs vous ne pouvez pas vous assurer du bon respect des conditions de lavage (température de l'eau, produits utilisés, etc) ni des conditions d'hygiène.
- Les emprunteurs sont plus intéressés par un service « clé en main » avec la possibilité de retourner la vaisselle sale : en effet, pour un organisateur d'évènement il est très compliqué et contraignant de laver lui-même des grosses quantités de vaisselle.
- La tâche est complexe pour les organisateurs. Par exemple, le séchage de la vaisselle doit se faire à l'air libre pendant 24 à 48h dans un espace sain, ce qui est très rarement possible après un événement. Aussi, la vaisselle est souvent rendue propre mais pas parfaitement sèche.

# FICHE 9

## TROUVER DU FINANCEMENT POUR SON PROJET

En fonction du modèle économique choisi et de l'avancée de votre projet, un co-financement peut être nécessaire :

- au démarrage de l'activité pour les dépenses en investissement (achat du matériel de laverie et du premier stock de vaisselle) ;
- en cours fonctionnement, pour compléter les ressources propres ou pour développer l'activité.

A noter que les associations déclarées peuvent demander à bénéficier d'aides en nature comme la mise à disposition de matériel ou de locaux auprès des organismes publics et des collectivités territoriales.

Nous avons listé ici certains des organismes publics et privés qui proposent des aides financières (via des appels à projets, subventions, prix...). Nous vous laissons le soin de consulter les critères d'éligibilité de chaque dispositif et organisme, qui peuvent évoluer au cours des années. Cette liste cible essentiellement les aides disponibles en Région Occitanie et est non exhaustive.

### 1. ORGANISMES PUBLICS AYANT DES DISPOSITIFS D'AIDE POUR LES PROJETS LIÉS LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

- **La Région Occitanie** au titre du Plan Régional Prévention et Gestion des Déchets (PRPGD) : <https://www.laregion.fr/Aides-regionales-a-la-realisation-de-projets-locaux-en-matiere-d>  
Les dispositifs d'aide de la Région évoluant régulièrement, vous les retrouverez tous ici : <https://www.laregion.fr/-Toutes-les-aides->

- **Les Conseils Départementaux** : en fonction des départements, différentes aides peuvent être mobilisées pour votre projet (subventions spécifiques pour les associations, aide pour les projets avec un volet social si participation d'un ESAT... )

Votre intercommunalité (métropole, communauté d'agglomération ou communauté de communes) et/ou votre mairie : à étudier au cas par cas

- **L'ADEME** peut ponctuellement apporter du financement à des opérations à caractère innovant. Avant de déposer un dossier, contacter les référents départementaux à la Direction Régionale de l'ADEME. Voir ici : <https://www.ademe.fr/collectivites-secteur-public/collectivites-lademe-finance-projets> ou là <https://agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/>

- **Le FDVA** (Fonds pour le Développement de la Vie Associative) si vous êtes une association. Depuis 2018, en plus du volet «Formation des bénévoles», ce fonds de l'état finance également le fonctionnement ou les projets innovants des associations : <https://www.associations.gouv.fr/FDVA.html>

- **Le Programme européen LEADER** qui vise à soutenir des projets pilotes en zone rurale : [https://fr.welcomeurope.com/subventions-europennes/leader-437+337.html#tab=onglet\\_details](https://fr.welcomeurope.com/subventions-europennes/leader-437+337.html#tab=onglet_details)

- Dans le cadre du **plan France Relance**, plusieurs appels à projets seront lancés pour soutenir l'Economie Sociale et Solidaire. L'un d'eux sera lancé début 2021 et ouvert jusqu'à fin 2022 pour « l'investissement dans des projets de réemploi et le recyclage » avec un accent sur les activités de réduction et/ou de substitution des emballages plastiques notamment à usage unique. <https://www.economie.gouv.fr/france-relance-les-1ers-appels-projets-ess#>

## 2. ORGANISMES PRIVÉS QUI PEUVENT VOUS APPORTER UN SOUTIEN TECHNIQUE OU FINANCIER

- **L'agence collective d'ingénierie AVISE** qui accompagne les porteurs de projet du champ de l'ESS (Economie Sociale et Solidaire). Vous trouverez de nombreuses informations sur les financements de projets (fonctionnement, investissement...) sur leur site : <https://www.avise.org/entreprendre/se-faire-financer>
- **La Fondation Crédit Coopératif** qui encourage les initiatives ou actions exemplaires novatrices sur le plan économique, technologique, social ou culturel : <https://fondation.credit-cooperatif.coop/>
- **Le réseau associatif France Active** qui permet d'apporter aux entreprises de l'ESS des garanties aux prêts bancaires pour réaliser des investissements : <https://www.franceactive.org/acceller-votre-reussite/parlez-nous-de-votre-projet/>
- **Le Mouvement Associatif**, via le Dispositif Local d'Accompagnement (DLA) qui vise le renforcement du modèle économique des structures employeuses de l'ESS : <https://lemouvementassociatif-occitanie.org/DLA-Occitanie/dla-en-occitanie.html>
- **La Fondation Banque Populaire Occitane** pour les associations qui ont des projets d'investissement : <https://www.occitane.banquepopulaire.fr/portailinternet/Catalogue/Segments/Pages/fondation.aspx>

## 3. AUTRES TYPES DE FINANCEMENTS

- **Financement participatif** : une campagne de financement participatif peut vous aider à financer une partie des investissements nécessaires à votre projet.

### Conseil

#### RETOURS D'EXPÉRIENCES :

- Le syndicat de déchets SIRTOMAD a bénéficié d'un financement de l'ADEME pour acheter en 2013 leurs deux lave-verres à hauteur de 50% de leur prix.
- Le SMEEOM Moyenne Garonne a également obtenu un financement de l'ADEME au démarrage de son activité en 2014.
- Le syndicat de déchets SYMAT bénéficie depuis 2010 d'un financement annuel du Département des Hautes-Pyrénées dans le cadre d'un « Fonds Déchets » pour le réapprovisionnement de son stock de gobelets et bénéficie depuis 2019 d'un cofinancement de la Région dans le cadre du PRPGD (Plan Régional de Prévention et Gestion des Déchets).
- Le Département du Lot a octroyé une aide à l'association Ecaussystème qui leur a permis d'acheter leur premier stock de gobelets.
- L'association Recyclo-LoCo a bénéficié d'un financement du FDVA en 2019, qui lui a entre autres servi à acheter des étagères et des caisses pour entreposer et transporter la vaisselle.
- L'association **Elémentterre** a mené une campagne de financement participatif en juin-juillet 2018 pour équiper sa laverie (4000€ collectés au total) et a remporté le premier prix régional de la Fondation Crédit Coopératif en 2019 pour son action de mutualisation de vaisselle (4000€ investis dans ce projet de guide).



# FICHE 10

## QUELLES NORMES D'HYGIÈNE POUR UNE PLATEFORME DE LAVAGE ?

### 1. PRINCIPES GÉNÉRAUX

Les plateformes de lavage de vaisselle qui ne possèdent pas de denrées alimentaires sur place ne sont soumises à aucune réglementation obligatoire en France.

Néanmoins **il existe des normes volontaires (pas d'exigence de certification) comme la norme ISO 22000** qui présente les exigences relatives au système de management de la sécurité des denrées alimentaires et qui s'applique à toute la filière agroalimentaire. La vaisselle entrant en contact directement avec les aliments, une plateforme de lavage est donc concernée par cette norme.

Elle met l'accent sur **le système HACCP** (système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques).

**Retrouvez ici les principales règles concernant l'hygiène** dans la restauration et les commerces alimentaires, déclinables en partie à une plateforme de lavage (personnel, locaux, matériel et équipements...) : <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32189>

Cependant, même si aucune norme n'est d'application obligatoire pour ce type d'activité, des contrôles d'hygiène peuvent avoir lieu à tout moment. Ils sont exercés par la Direction Départementale de Protection des Populations (DDPP) et parfois par la Direction des Services Vétérinaires (DSV). Il est donc important de s'assurer de toujours avoir un espace de travail et de stockage propre et de veiller à la bonne application des normes d'hygiène par le personnel (voir ci-dessous).

**Le respect de l'hygiène est une obligation de résultat**, c'est-à-dire que vous pouvez décider des moyens à mettre en œuvre pour atteindre cet objectif.

### 2. CONSEILS PRATIQUES

#### 2.1 Pour le personnel

- Instaurer une procédure écrite détaillant les gestes d'hygiène à adopter pour le personnel ainsi que les étapes à suivre rigoureusement pour le nettoyage de la vaisselle (voir ANNEXE 3 - Exemple de guide des bonnes pratiques en matière d'hygiène).
- Il est fortement recommandé que la ou les personnes en charge du lavage de la vaisselle disposent d'une tenue différente de celle portée dans la vie civile et qu'elle soit réservée à cette activité.

**Pour aller plus loin** : il est également recommandé qu'un des membres du personnel suive la formation à l'Hygiène Alimentaire HACCP (Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques) pour faciliter l'organisation et la mise



en pratique des mesures d'hygiène adaptées à votre plateforme. Cette action sera un témoin de votre engagement en matière de santé publique.

## 2.2 Matériel et organisation de l'espace de lavage

- La salle de lavage doit être si possible carrelée au sol et sur les murs pour faciliter le nettoyage.
  - Le personnel doit impérativement avoir à disposition de quoi se laver et se désinfecter les mains avant de manipuler la vaisselle.
  - Respecter le principe de «marche en avant» : organiser l'espace de lavage de manière à ce que la vaisselle circule dans un sens déterminé et ressorte propre au bout du circuit (le sale ne doit jamais croiser le propre). Vous pouvez également disposer des pancartes avec des flèches indiquant le sens de circulation de la vaisselle du sale vers le propre dans votre espace de lavage.
  - Pour l'hygiène de la machine à laver, il est impératif de changer et désinfecter les filtres aussi souvent que nécessaire et de désinfecter la totalité de la machine après plusieurs utilisations.
  - La température minimale recommandée pour le lavage (élimination des bactéries) est de 65°C et de 75°C pour le séchage en lave-vaisselle.
  - **Pas de séchage au chiffon** (les torchons étant sources de contamination). Le séchage pour la vaisselle en plastique est recommandé à l'air libre :
    - mettre les gobelets en pyramide
    - appuyer les assiettes les unes contre les autres, en laissant bien de l'espace entre chacune d'elles.
  - L'espace de séchage doit être bien ventilé et aéré.
- Pour aller plus loin** Mettre en place des auto-contrôles des surfaces de la vaisselle une fois lavée à l'aide d'un kit de languettes appelé « kit d'analyse de surfaces » s'achetant dans le commerce et permettant de vérifier que le procédé de lavage utilisé répond bien aux exigences d'hygiène (procédure expliquée ci-dessous).
- <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32189>
  - **Une certification HACCP** vous permettrait d'assurer un niveau d'hygiène maximum des articles en sortie de chaîne de lavage/séchage, mais cette certification nécessite un équipement haut de gamme et des locaux entièrement pensés en ce sens (salle blanche, tunnel de séchage...).

### Conseil

#### ANALYSER VOLONTAIREMENT LA QUALITÉ DES SURFACES LAVÉES

- Pour ce faire, il vous faut acheter un ou plusieurs « kits d'analyse de surface », puis tester quelques éléments de votre vaisselle (attention, si vous testez un nombre trop faible d'éléments, le résultat risque de ne pas être représentatif) en frottant la languette/lamelle/écouvillon présent dans votre « kit d'analyse des surfaces ». Les prélèvements sont ensuite envoyés en laboratoire pour analyse et les résultats vous parviennent rapidement sous 4 ou 5 jours. Le délai peut varier selon les kits.
- Si les résultats sont conformes alors cela signifie que votre procédé de lavage respecte bien les normes sanitaires. Dans le cas contraire, il vous faudra revoir certaines étapes de votre procédé de lavage et refaire des analyses jusqu'à ce que celles-ci soient conformes.
- Afin que votre démarche d'engagement sanitaire soit efficace, il convient de réaliser des tests au moins une fois par an.
- Tenir à jour un document de suivi des analyses, avec la date et les résultats de chaque analyse de surfaces.
- Coût : Compter environ 30€ pour un kit de 6 éprouvettes (soit pour tester 6 articles de vaisselle), analyses du laboratoire comprises. Il est également possible d'investir dans votre propre étuve (coût environ 400€) si vous êtes amenés à effectuer des contrôles de surfaces plus régulièrement ou si vous avez un stock important : vous pourrez alors analyser vous-même les échantillons et la languette / lamelle / écouvillon vous revient beaucoup moins cher (environ 1€).
- Les kits peuvent se commander très facilement sur internet.



# FICHE 11

## CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION EN TERMES DE VAISSELLE JETABLE

Trois lois et un décret viennent encadrer la suppression progressive de la vaisselle en plastique jetable en France :

- **La Loi n° 2015-992** du 17 août 2015 **relative à la transition énergétique pour la croissance verte** (loi TEPCV) - article 73 : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000031044385&categorieLien=id>
- La Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (**Loi Egalim**) : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037547946&categorieLien=id>
- **La Loi n° 2020-105** du 10 février 2020 **relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire** : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041553759&categorieLien=id>.
- Décret n° 2019-1451 du 24 décembre 2019 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039675665&categorieLien=id>

Ces interdictions se trouvent transposées dans le Code de l'Environnement à l'Article L541-15-10. Cette fiche récapitule les réglementations relatives aux gobelets, assiettes, couverts et autres articles de vaisselle.

### 1. GOBELETS

#### A partir du 1er janvier 2020 :

- Interdiction des gobelets jetables en plastique mis à disposition vides (sauf s'ils ont vocation à être remplis directement sur le point de vente, ex: machines à café. Dans ce cas ils sont considérés comme un emballage).
- Exemption de l'interdiction pour les plastiques biosourcés (PLA ou autre, à teneur minimale biologique de 50%) ou en carton avec un filmage pelliculé.
- Exemption de l'interdiction des gobelets en plastique compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées.



#### A partir du 1er janvier 2021 :

- Interdiction des récipients et gobelets composés de polystyrène expansé.

#### A compter du 3 juillet 2021 :

- Interdiction de tous les gobelets en plastique jetables, même ceux considérés comme des emballages
- Fin de l'exemption pour les gobelets en matière plastique compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées.

#### A partir du 1er janvier 2025 :

- La teneur biosourcée minimale des gobelets en matière plastique passe à 60%.



## 2. ASSIETTES

### A partir du 1er janvier 2020 :

- Interdiction des assiettes jetables en plastique lorsqu'elles sont mises à disposition vides.
- Exemption de l'interdiction pour les assiettes en plastique biosourcé (bioplastiques compostables, PLA ou autre), à teneur minimale biosourcée de 50% ou en carton avec un filmage pelliculé.

### A partir du 1er janvier 2021 :

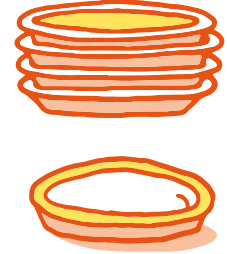
- Interdiction des assiettes jetables cartonnées contenant un film plastique, de même pour les assiettes en plastique compostables.

### A partir du 3 juillet 2021 :

- Fin de l'exemption pour les assiettes en matière plastique compostables en compostage domestique et constituées, pour tout ou partie, de matières biosourcées.

### A partir de 2025 :

- La teneur biosourcée minimale des assiettes en matière plastique passe à 60%.



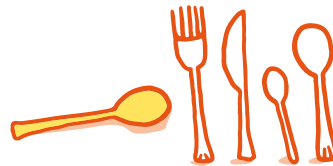
## 3. COUVERTS

### A partir du 1er janvier 2020 :

- Interdiction des couverts en matière plastique sauf si compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées.

### A partir du 1er janvier 2021 :

- Interdiction des fourchettes, couteaux, cuillères et baguettes en plastique à usage unique (y compris en plastique biosourcé).



### A compter 3 juillet 2021 :

- Interdiction de tous les couverts en plastique, même ceux compostables et ceux constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées.

## 4. AUTRES

### A partir du 1er Janvier 2021 :

- Sont interdits les bâtonnets mélangeurs de boisson en plastique à usage unique
- Sont interdites les pailles en plastique à usage unique sauf celles destinées à des usages médicaux
- Sont interdits les moyens de fermeture et couvercles à gobelets en plastique

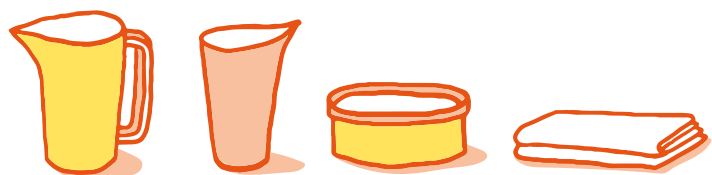


### A partir du 1er janvier 2021 :

- Les clauses contractuelles imposant la fourniture ou l'utilisation de bouteilles en plastique à usage unique dans le cadre d'événements festifs, culturels ou sportifs sont réputées non écrites, à l'exception des cas où la substitution de ces bouteilles par des produits réutilisables est impossible.

### A partir du 1er Janvier 2023 :

- Sont interdits les récipients, gobelets (y compris couvercles) et couverts à usage unique, quel que soit leur matériau, lorsque les repas sont servis sur place dans l'enceinte d'établissements de restauration.



© Unsplash - Volodymyr Hryshchenko

# ANNEXE 1

## MODÈLE DE CONVENTION DE PRÊT / LOCATION

**Entre :** Nom de la structure ou nom individu si particulier : \_\_\_\_\_  
 Nom de l'événement: \_\_\_\_\_  
 Tél : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

**Et l'association Elémen'terre**, dont les bureaux sont au 37 impasse de la Glacière - 31200 Toulouse.  
 Il a été convenu ce qui suit :

**Article 1 :** L'association Elémen'terre met à disposition de la structure ci-dessus nommée le matériel décrit à l'article 2, à compter du : \_\_\_\_\_ jusqu'à \_\_\_\_\_ . La ponctualité dans la remise et la reprise du matériel est importante pour le bon fonctionnement de ce service.

**Article 2 :** Le matériel emprunté se décompose comme suit :

ARTICLE	QUANTITÉ DÉPART	RENDU TOTAL	DS CAISSE SCELLÉE	LAVAGE			PERTES		
				RENDU RINCÉ (R) / SALE (S)	TARIF LAVAGE RINCÉ/SALE	TOTAL	QUANTITÉ PERTES	TARIF	TOTAL
Gobelets 10cl					x 0.05/0.10€	=		x 1€	=
Gobelets 20cl					x 0.05/0.10€	=		x 1€	=
Gobelets 30cl					x 0.05/0.10€	=		x 1€	=
Gobelets 60cl					x 0.05/0.10€	=		x 1€	=
Grande assiette					x 0.20/0.30€	=		x 1€	=
Petite assiette					x 0.15/0.25€	=		x 1€	=
Barquette					x 0.15/0.25€	=		x 1€	=
Couteau					x 0.05€	=		x 0.50€	=
Fourchette					x 0.05€	=		x 0.50€	=
Grande cuillère					x 0.05€	=		x 0.50€	=
Petite cuillère					x 0.05€	=		x 0.50€	=
Pichet					x 0.20/0.30€	=		x 2€	=
Autre :						=			=
Caisse grande								x 35€	=
Caisse moyenne								x 35€	=
Caisse petite								x 20€	=
						<b>TOTAL LAVAGE</b>	€	<b>TOTAL PERTES</b>	€

Payé : NON  OUI  par Chèque  Espèces  Sols Violette   
 Chèque de caution rendu : NON  OUI

**Article 3 :** L'emprunteur s'engage à : être adhérent de l'association Elémen'terre. Remettre un chèque de caution d'un montant équivalent à 1€ par gobelet et assiette. Assurer le transport du matériel. Prendre en charge les frais occasionnés par le vol, la perte, la détérioration et le lavage du matériel dont les tarifs sont indiqués à l'article 2. Rendre le matériel dans le conditionnement d'origine. Régler la facture relative à la perte, la détérioration et au lavage du matériel à réception de la facture. Le chèque de caution sera remis après acquittement de cette facture. Si le chèque de caution n'est pas récupéré après règlement, il sera détruit au bout de 30 jours si non réclamé.

Fait à Toulouse

**Date départ :**

Signature Elémen'terre      Signature adhérent

**Date retour :**

Signature Elémen'terre      Signature adhérent

## ANNEXE 2

# OUTIL DE SUIVI DE LA GESTION DES STOCKS

Afin de vous aider dans la mise en place d'une gestion simple et efficace des réservations et de vos stocks de vaisselle, nous vous proposons un outil (tableur) conçu pour :

- suivre les réservations,
- suivre l'état de vos stocks,
- éditer les factures liées aux emprunts de vaisselle,
- et faire un bilan des prêts par année.

Vous trouverez cet outil en téléchargement libre depuis la page « [Vaisselle / Réseau de plateformes de vaisselle](#) » du site internet d'Elément'erre. Merci au Symat des Hautes Pyrénées pour le partage de leur outil, celui proposé ici en est largement inspiré.

## ANNEXE 3

# EXEMPLE DE GUIDE DE BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE



Guide des bonnes pratiques en matière d'hygiène pour le lavage, le séchage et le reconditionnement de la vaisselle et autres contenants

Ce guide a pour vocation de définir une procédure en matière d'hygiène à respecter par toute personne (employé.e, volontaire, stagiaire ou autre) manipulant la vaisselle de l'association Elément'erre ou tout contenant confié à l'association, que ce soit au moment de son lavage, de son séchage ou de son reconditionnement.

### 1. Procédure d'hygiène à respecter au moment du lavage

#### Avant de commencer le lavage :

- Bien se laver les mains avec du savon avant de commencer et après chaque pause.
- S'attacher les cheveux pour les cheveux longs.
- Porter une blouse de protection au moment du lavage. Celle-ci doit être nettoyée au bout de 4 sessions de lavage.

#### Pendant le lavage :

- Bien respecter le principe de marche en avant : la vaisselle et autres contenants sales ne doivent jamais croiser ceux qui sont propres.
- Ne jamais entreposer de vaisselle sale dans la salle de stock.

### A la fin du lavage :

- Suivre la procédure pour éteindre la machine, et la laisser ouverte.

Nettoyer et désinfecter les filtres du lave-vaisselle à la fin de chaque session de lavage au vinaigre d'alcool.

- Nettoyer et désinfecter la table d'entrée et la table de sortie de lavage ainsi que la plonge au vinaigre blanc. Veiller à bien essorer les éponges afin qu'elles ne moisissent pas et ranger tous les accessoires de lavage.
- Nettoyer le sol après chaque session de lavage.

## 2. Procédures d'hygiène à respecter au moment de mettre à sécher la vaisselle

### Avant de commencer l'activité :

- Bien se laver les mains avec du savon avant de commencer et après chaque pause.
- S'attacher les cheveux pour les cheveux longs.

### Pendant l'activité :

- Veiller à ce que l'espace de séchage soit aéré et ventilé.
- Pour mettre à sécher les gobelets, les disposer en pyramide.
- Pour mettre à sécher les assiettes, les dis-

poser verticalement en les appuyant les unes contre les autres, tout en gardant un petit espace entre chacune d'entre elles.

- Ne jamais utiliser de chiffon pour sécher les éléments de vaisselle.

### A la fin de l'activité :

- Tous les mois, nettoyer avec une éponge ou un chiffon propre et du vinaigre blanc les étagères de l'espace de séchage.
- Nettoyer le sol de l'espace de séchage dès que nécessaire.

## 3. Procédures d'hygiène à respecter lors du reconditionnement de la vaisselle

### Avant de commencer l'activité :

- Bien se laver les mains avec du savon avant de commencer et après chaque pause.
- S'attacher les cheveux pour les cheveux longs.

### Covid 19

#### CRISE SANITAIRE DÙE AU COVID 19 : PROCÉDURES D'HYGIÈNE EXCEPTIONNELLES À RESPECTER

- Respecter les consignes sanitaires et les gestes barrières recommandés par les autorités sanitaires.
- Accueil de maximum 2 personnes à la fois dans l'espace d'accueil de l'établissement.
- Aucun retour de vaisselle propre non scellée n'est accepté, un lavage systématique des éléments retournés sera réalisé.
- Mise en « huitaine » de la vaisselle reconditionnée après le lavage et le séchage avec inscription sur les caisses concernées : « reconditionné le (date du jour). Ne pas ouvrir avant le (date du jour + 8 jours) ».
- Sceller systématiquement la moitié du stock emprunté à compter de 200 gobelets.

# PRÉSENTATION D'ÉLÉMEN'TERRE

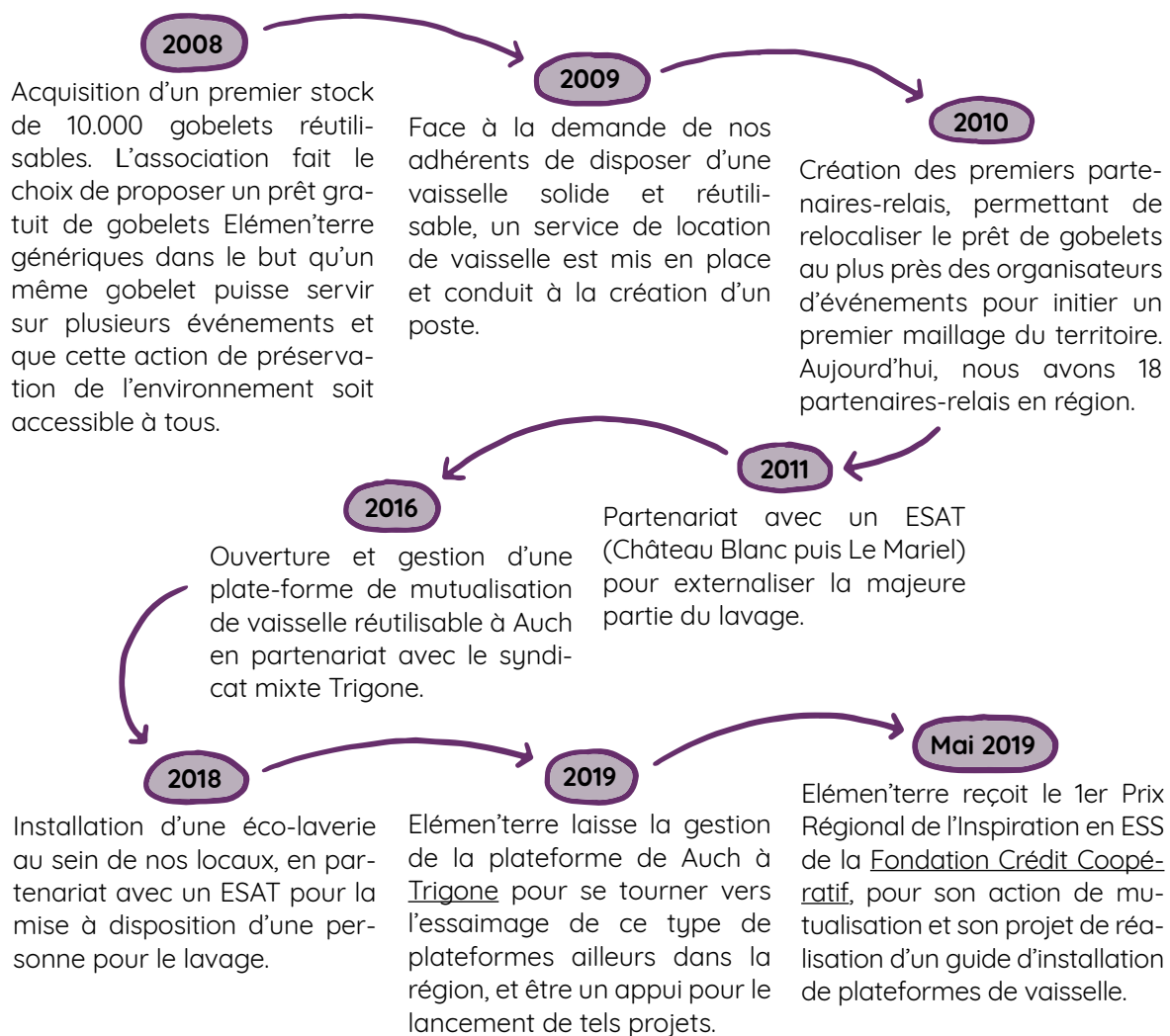
Élémenterre œuvre depuis 2008 pour favoriser les pratiques éco-responsables sur les événements, d'abord à l'échelle de la région Midi-Pyrénées et depuis 2016 à l'échelle de l'Occitanie.

Cette association est née de la volonté de proposer des solutions pour réduire les déchets sur les événements, car ces temps de regroupement ont un impact non négligeable sur l'environnement. Notre projet est de diminuer cet impact tout en préservant l'aspect de partage, de rencontre et de convivialité d'un événement, ainsi que le dynamisme économique qu'il peut apporter sur son territoire.

Pour cela, nous avons développé **4 pôles d'activité** :

- ➔ **Mutualisation de vaisselle réutilisable** (gobelets, assiettes, couverts...) et de matériel de tri sélectif (supports de tri, signalétique)
- ➔ **Accompagnement global des événements** à l'éco-responsabilité : conseil, diagnostic, accompagnement, mise en réseau, création de ressources...
- ➔ **Formations** à l'éco-responsabilité pour les organisateurs d'événements
- ➔ **Animations** d'ateliers de sensibilisation sur plusieurs thématiques (eau, déchets...)

## Historique de la mutualisation de vaisselle au sein d'Élémenterre







# Elémenterre

Association pour des pratiques éco-responsables  
sur les événements en Occitanie



Ce guide s'adresse à toute structure ou collectivité désireuse de promouvoir l'usage de la vaisselle réutilisable en créant sa propre plateforme de prêt ou location.

La mutualisation de son stock de vaisselle réutilisable permet d'en faire profiter un maximum d'acteurs sur son territoire et de contribuer au développement de cette alternative, qui a un impact environnemental bien moindre que tous les autres types de vaisselle jetable (en plastique, en carton, en bambou...), aujourd'hui encore très répandus dans les événements.

Le lavage de la vaisselle réutilisable étant son principal défi, ce guide propose de vous accompagner dans la construction de votre plateforme de mutualisation et de lavage de vaisselle réutilisable.

## Ce guide vous permettra

- de cerner les avantages de la vaisselle réutilisable sur la vaisselle jetable ;
  - d'identifier les principaux acteurs locaux à mobiliser ;
- de choisir votre vaisselle parmi les différents matériaux de vaisselle réutilisable ;
  - d'identifier le matériel nécessaire pour votre laverie et de mettre en place un fonctionnement pérenne de votre plateforme ;
- de définir votre modèle économique et d'orienter vos recherches de financement ;
- de connaître les normes d'hygiène applicables et la réglementation en vigueur ;
  - de faire partie d'un mouvement global pour une économie circulaire.



[www.elemen-terre.org](http://www.elemen-terre.org)

[www.facebook.com/Elementerre.asso](https://www.facebook.com/Elementerre.asso)

[www.instagram.com/elementerreoc](https://www.instagram.com/elementerreoc)

[www.linkedin.com/company/elemen-terre](https://www.linkedin.com/company/elemen-terre)

Guide réalisé avec le soutien financier de :

