



**Petit guide pratique  
de l'organisation  
d'un événement à faible  
empreinte écologique**

# Conseils pour le pôle événement

## Organiser des activités

Objectif : valoriser les activités à faible impact écologique.

- Réfléchir au matériel impliqué dans l'activité :
  - le matériel est-il polluant (gaz à effet de serre, pollution de l'air, pollution de l'eau, pollution des sols, déchets, matériaux non-renouvelables, matériaux exploités dans des conditions détériorant la qualité de l'environnement ou la vie des travailleuses) ?
  - le matériel est-il à usage unique ou réutilisable ?
  - l'activité génère-t-elle beaucoup de déchets ?
  - comment le matériel vient-il à nous (plus le matériel vient de loin et prend des transports polluants, plus il génère de pollutions → attention notamment à la livraison, de plus en plus facile et peu chère, mais pas idéale écologiquement ; si livraison, préférer la livraison en point relais).
- Réfléchir au sens de l'activité : une activité écologique, c'est une activité qui part du principe que s'amuser ne doit jamais se faire aux dépens de la planète, même si l'activité en elle-même a l'air fun.
  - plus une activité est porteuse de valeurs écologiques (refus de la surconsommation, faible production de déchets, upcycling), plus elle participe à sensibiliser les participant.es de manière douce à l'importance des conséquences de l'activité humaine – notamment les activités de loisir – sur la planète ;
  - plus une activité est pensée d'abord de manière récréative quel que soit le coût écologique, plus elle porte des valeurs capitalistes (amusement aux dépens des conséquences écologiques, surconsommation).
- Attention aux usages du numérique : le numérique est un des secteurs les plus polluants aujourd'hui (consommation de matériaux rares, processus de fabrication polluants, taux de recyclage quasiment nul, taux de décyclage bas, consommations énergétiques importantes) et un des plus problématiques en termes d'exploitation des populations et de géopolitique (néocolonialisme, conditions de travail très difficiles, guerres), il est donc préférable de favoriser des activités à faible connexion numérique pour sensibiliser à la question :
  - préférer l'utilisation de matériel déjà existant (éviter l'achat de matériel électronique neuf autant que possible) ;
  - préférer les activités en local plutôt qu'en ligne (téléchargement de contenus vidéo représente aujourd'hui la principale part du flux de données) ;
  - ne pas encourager la connexion inutile (notamment sur les réseaux sociaux, qui encouragent une connexion permanente et des flux de données souvent peu utiles) ;
  - /!\ cela ne signifie pas qu'il faut proscrire le numérique à tout prix, mais qu'il faut l'utiliser avec parcimonie quand cela apporte vraiment un plus !

# Décorer le lieu de l'événement

Objectif : créer un lieu immersif, cool et éco-conçu.

- Utiliser des matériaux renouvelable et biodégradables ou recyclables :
  - utiliser le moins de plastique possible
  - favoriser des matériaux tels que : bois, carton, argile, paille, laine, tissus (chute ou récup) ;
    - pour du bois en grande quantité : <https://www.montasdebois.fr/deptv4.0.php?nom=69%20Rh%C3%B4ne>
    - pour des chutes de bois (et autres matériaux de bricolage) : Leroy Merlin et Ikea vendent des chutes à très bas prix
    - pour des cartons et des cagettes : aller voir des supermarchés
    - pour des chutes de tissus : aller demander dans des merceries
  - faire du papier mâché, de la pâte à sel ou des matériaux à base de farine et d'eau ;
  - décorer les gâteaux/aliments de la buvette pour les faire participer à l'ambiance ;
  - /!\ composition des colles et des peintures : éviter les composés très polluants (préférer les peintures à l'eau, les colles pour enfants quand c'est possible) ;
  - /!\ paillettes : si elles ne sont pas biodégradables, c'est extrêmement polluant ;
  - /!\ tissus neufs : le tissu est très polluant à produire, éviter le tissu si c'est pour un usage unique.
- Utiliser au maximum des matériaux et des décorations de seconde main, éviter le neuf autant que possible, car les processus de fabrication des matériaux et objets sont souvent polluants (y compris les processus de recyclage : utiliser des matériaux recyclés c'est bien, mais moins que des matériaux de seconde main) :
  - acheter en seconde main à des particulier·es (leboncoin est votre ami) ;
  - réutiliser d'anciennes décorations d'un autre événement (ne pas hésiter à demander à d'autres associations organisant des événements si elles ont des décorations qu'elles peuvent prêter) ;
  - emprunter/racheter des décorations à des normalien·nes (ex : pour des thèmes courants style Halloween, Pâques, Noël que les gens peuvent organiser chez elleux).
- Faire de l'upcycling (= transformer des objets usés ou des chutes matériaux en nouveaux objets) :
  - utiliser des matériaux de récup' : chutes (bois, tissus, carton, papier), objets hors d'usage (vêtements/tissus déchirés, vieilles affiches, papiers brouillons, anciennes décorations), contenants de récup' (bouteilles/bocaux en verre, cartons d'emballage, papier de soie de protection, etc.) ;
  - utiliser des matériaux naturels : branchage coupé, marrons, feuilles, plantes en pot, fruits et légumes (ex : courges, attention à les garder comestibles), etc. ;
  - monter des partenariats avec d'autres associations et clubs pour l'upcycling : ENplaStik!, club origami, club bricolage, club tricot, etc. ;
  - faire de l'upcycling une activité ? : c'est amusant, ça permet de partager le travail, ça crée de bons souvenirs, ça permet de diffuser les compétences ;
  - /!\ penser au recyclage des matériaux utilisés : si trop de matériaux différents sont utilisés ensemble, on ne peut plus les recycler + le papier/carton coupé très petit pas recyclable → attention au tri.

# Offrir des goodies ?

Objectif : créer des souvenirs durables tout en évitant la surconsommation.

- Éviter les goodies autant que possible : ce sont souvent des objets inutiles et polluants, le comble de la surconsommation.
- Si vous voulez absolument des goodies, choisissez des goodies utiles pendant l'événement, mais aussi après (tasses, t-shirts, objets utiles au quotidien) : éviter que les gens entassent des tonnes de goodies dans un carton et finissent par les jeter au moment de déménager sans même savoir à quels événements ils les ont reçus.
- Éviter les matériaux polluants : plastique, métal en particulier, gadgets électroniques, autocollants (plastique + colle).
- Éviter les goodies produits industriels fabriqués à l'autre bout du monde (processus de fabrication souvent polluants, transport polluant, conditions de travail souvent dégradées, suremballage).
- Privilégier des goodies qui vont représenter des bons souvenirs de l'événement : vêtement, mug ou écocup de l'événement, objets personnalisés pendant l'événement → moins de goodies plus originaux et en lien avec l'événement.
- Fabriquer soi-même ses goodies : transformer le goodie en activité DIY, ce qui permet de choisir des matériaux plus écologiques !

# Conseils pour le pôle bouffe

## Choisir le menu

Objectif : manger bien et sain sans exploser le budget

- Limiter le plus possible la consommation de viande : la viande est un des produits alimentaires les plus polluants, en particulier dans les grosses exploitations et la viande qui vient de l'étranger, qui fournissent la viande bon marché.
  - *Bon plan* : tout le monde peut manger végétarien le temps d'un événement et ça évite d'avoir toutes les personnes végétariennes à gérer (environ 20 % sur les gros événements).
- Acheter bio et local autant que possible :
  - parfois difficile du fait du prix et des contraintes budgétaires des événements, mais abordable pour certains types de produits (légumes et fruits frais notamment) ;
  - limiter la viande permet de faire des économies qui peuvent contrebalancer le surcoût du bio.
- Éviter autant que possible les produits ultra-transformés (procédés industriels polluants, beaucoup de transport des ingrédients, faible rémunération des productrices, parfois mauvais pour la santé) : préférer les produits bruts ou faiblement transformés, quitte à faire un menu plus simple.
  - prévoir des recettes simples pouvant être réalisées en grandes quantités (pas de cuissons trop précises, ni trop longues) ;
  - prévoir beaucoup de petites mains : cuisiner soi-même des produits bruts prend plus de temps et demande plus de personnes... mais c'est un chouette moment en cuisine !
  - prévoir les temps de cuisson (/!\ beaucoup plus long en grande quantité : prévoir deux à trois fois le temps de cuisson pour une très grosse marmite) et préparer un planning de cuisine pour s'assurer qu'il n'y a pas plus de cuissons à paralléliser que de feux/marmites ;
  - prévoir les plats et les récipients (!!!) : avant d'établir le menu, compter le nombre de grosses casseroles/plats à four et vérifier que cela suffit pour l'événement ;
  - prévoir des sceaux PROPRES pour la cuisine : sert de contenant pour les légumes déjà coupés, les restes cuits à mettre au frigo, etc.

# S'approvisionner en nourriture

Objectif : savoir où acheter des produits de bonne qualité

- Préférer les petites épiceries bio-local aux grandes surfaces : un peu plus cher, mais les produits sont généralement sélectionnés pour être les plus éthiques et écologiques possibles et cela favorise les petits commerces aux grandes surfaces industrielles.
  - **Demain supermarché** : supermarché coopératif, moins cher car très peu de salariés, pour l'instant situé place des pavillons (= très peu de transport)
    - /!\ il faut être membre pour acheter (demander à EnvertS si besoin, plusieurs personnes au bureau sont membres) ;
    - **prévoir au moins 2 semaines de délai.**
  - **Prairial** (<http://www.prairial.fr/>) : épicerie bio à Vaulx-en-velin, prix très intéressants pour les conserves, le sec, facile pour le semi-gros
    - /!\ un peu loin, prévoir le transport.
  - **3 ptits pois** : épicerie bio à Lyon 7, un peu plus cher
    - pour les interludes on avait réussi à négocier une remise de 15 % si on prenait une grosse partie de la liste de courses chez elleux ;
    - beaucoup de vrac (y compris épices, produits ménagers).
  - **AMAP** : possibilité de passer par ENvertS pour avoir des produits de nos producteurices (légumes, fruits, œufs, pain, farine, fromages de chèvre, fromages de vache, yaourt, etc.).
    - /!\ vérifier avant que les producteurices peuvent livrer les quantités souhaitées
    - passer les commandes définitives **au moins deux semaines avant l'événement**
    - sauf exception (à négocier avec producteurices en amont), les produits sont livrés le mardi en même temps que l'AMAP
  - **ENgraineS** : potager de l'ENS, les contacter pour les besoins en herbes aromatiques (notamment romarin, laurier), parfois illes ont du surplus de légumes (principalement en été et à la rentrée).
  - **Biomilanes** (commandes en semi-gros) pour des produits un peu plus exotiques (agrumes, mangues, avocats, grenades) produits en Espagne de manière responsable.
    - en saison uniquement ;
    - livraison à Lyon une ou deux fois par mois.
- Les récup' : un peu chronophage, mais très écolo, les récup' de fin de marché ou de produits légèrement abîmés dans les supermarchés bios.
  - permet de sauver des légumes et de les avoir à très bas prix (mais il y a de la perte, donc demande du temps de préparation + impossible de prévoir ce que l'on va récupérer) ;
  - discosoupe/discosmoothie : activité pour faire de la soupe/des smoothies avec des légumes de récup' sur un mode participatif, tout le monde participe à couper les fruits/légumes, avec de la musique pour l'ambiance, et ensuite on distribue la soupe/les smoothies.
- Appel à gâteaux : les repas participatifs permettent de répartir le travail et c'est très convivial.
  - faire un pad où chacun·e peut indiquer ce qu'elle apporte pour avoir une idée des quantités qui seront apportées et compléter si besoin ;
  - remboursement des ingrédients sur présentation d'un ticket de caisse si le budget le permet.
- Limiter les achats en grandes surfaces aux produits chers (fromage, viande, pâte à tartiner, etc.).
  - choisir de préférence du bio quand c'est abordable ;
  - choisir de préférence des produits locaux ou au moins français ;
  - éviter les produits exotiques ;
  - éviter l'huile de palme.
- Prévoir des contenants adaptés pour acheter en vrac (sauf si vous achetez un sac entier) : sceaux du RU, grands sacs à vrac, bocaux pour les épices, flacons ou bidons pour les produits ménagers.

# Distribuer des repas

Objectif : éviter le gâchis pendant l'événement.

- Éviter la vaisselle jetable :
  - les associations de l'ENS possèdent de la vaisselle lavable, les contacter pour récupérer la vaisselle, prévoir dans le budget la caution pour la vaisselle jetable.
    - Fédération des associations : assiettes et couverts
    - BDE : écocup
  - pour éviter la corvée de vaisselle : instaurer la vaisselle participative (chacun·e lave sa vaisselle dans une bassine prévue à cet effet).
    - /!\ prévoir l'espace et les bassines
- Sortir les plats petit à petit au fur et à mesure où c'est mangé :
  - tout plat sorti en « salle » ne peut pas être resservi à un futur repas s'il y a des restes → garder les plats en cuisine et les apporter petit à petit pour éviter de jeter les restes ;
  - sur un gros événement, s'il y a beaucoup de restes en fin de repas, mettre les restes en charogne (ex : en une buvette s'il y en a une, sinon mettre à un endroit accessible et prévenir sur BonsPlansENSL, sur le discord et sur la liste mail charogne) ;
  - s'il y a beaucoup de restes après le repas, ne PAS tout mettre en charogne : mettre en chambre froide et mettre en charogne petit à petit au fur et à mesure que ça part.

# Gérer les restes de nourriture

Objectif : éviter le gâchis après l'événement.

- Restes non-périssables (conserves, épices, boissons non-entamées) :
  - stocker pour de futurs événements ;
  - proposer aux autres associations (en CA fédé) ;
  - donner au Secours populaire (stocker en Thêk et contacter ENvertS pour les informer, les restes seront donnés en même temps que les restes de l'AMAP) ;
  - donner dans des squats les produits faciles à cuisiner (conserves, épices par ex).
- Restes de produits frais non-cuisinés (légumes, fromage, yaourt, etc.) **si les produits ont été correctement conservés au frais** :
  - donner au Secours Populaire (légumes, fromages emballés, yaourts en pots) ;
  - donner dans des squats (produits faciles à cuisiner : éviter les légumes ayant besoin d'être cuits et préparés).
- Restes de pain et restes de plats cuisinés **si les plats ont été mis au frais dès refroidissement et conservés au frais dans des récipients fermés ou filmés** :
  - donner dans des squats si les quantités sont importantes ;
  - mettre en charogne si les quantités sont peu importantes.

# Conseils pour le pôle matériel

## Choisir le matériel

Objectif : connaître les bons plans pour acheter du matériel le moins polluant possible.

- Pour le matériel réutilisable, préférer les emprunts aux achats (sauf pour du matériel dont vous prévoyez qu'il serve souvent dans des événements associatifs) :
  - faire un appel à matériel en amont pour savoir de quoi vous disposerez ;
  - prévoir une liste des gens avec le matériel prêter ;
  - prévoir des étiquettes pour mettre le nom des gens sur le matériel.
- Acheter de préférence de la seconde main :
  - leboncoin;
  - La Ressourcerie créative, Lyon 7 : <https://ressourcerielyon.fr/> ;
  - La boutique solidaire (magasin solidaire du secours populaire) : 21 rue Galland, Lyon 7 ;
  - Friperies : [https://enverts.org/bons\\_plans.php#mode](https://enverts.org/bons_plans.php#mode) ;
  - EMAÜS.
- Récupérer le matériel des anciens événements avant d'en racheter : tenir une liste des stocks et la consulter avant de faire la liste des courses.
- Éviter le matériel en plastique, surtout pour du matériel n'ayant pas vocation à être réutilisé (ex : bracelets d'entrée).
- Éviter le tissu neuf pour du matériel à usage unique (ex : bracelets d'entrée) : préférer des chutes de tissus/de la récup si possible, sinon d'autres matériaux.

## Gérer les courses

Objectif : éviter les transports carbonés inutiles

- Mutualiser les courses pour limiter les déplacements :
  - communiquer entre associations organisatrices/groupes/pôles pour centraliser les listes de courses et envoyer une seule voiture au lieu de plusieurs à un même endroit ;
  - prévoir un·e respo courses qui fait le lien avec les différents pôles/groupes, qui a une vue d'ensemble sur les besoins et qui prévoit les déplacements.
- Viser les courses en voitures en heures creuses pour éviter les embouteillages (très polluants).
- Éviter la voiture pour les petits déplacements (c'est dans les 5 premières minutes qu'une voiture pollue le plus), préférer le vélo ou les pieds :
  - prévoir des sacs/contenants adaptés pour faire les courses à vélo (grands sacs à dos, sacoches de porte-bagage) ;
  - prévoir un vélo disponible sur l'événement pour les organisatrices ;
  - si besoin, emprunter un caddie (le BDE en possède) ou demander à Blondot d'emprunter son chariot ;
  - si les courses sont un peu lourdes, prévoir plusieurs personnes disponibles plutôt qu'une seule personne avec une voiture.



# Conseils pour le ménage

## Trier pendant l'événement

- Prévoir quelques caquettes de récup pour jeter les déchets recyclables lors de la préparation de l'événement (mieux que les sacs plastiques, car pas de plastique).
- Pendant l'événement, prévoir des sacs poubelle de couleurs différentes pour les différents types de déchets :
  - sacs poubelle très reconnaissable pour que les participant·es ne se trompent pas ;
  - panonceaux rappelant les significations des différentes couleurs de sac (quelle couleur pour quel déchet) + les règles de tri de base.
- Prévoir des sceaux à compost (sceaux du RU) pour **tous les restes alimentaires à jeter (cuits ou non, végétaux ou non)** :
  - prévoir un panonceau rappelant les déchets qui peuvent être mis dans les sceaux à compost ;
  - jeter ce compost dans les composts de ville (voir carte) → **NE PAS JETER CE COMPOST A L'ENS**, le compost de l'ENS ne prend pas tous les restes alimentaires.
- Prévoir des cendriers si l'événement est en extérieur :
  - bocaux en verre de récup' (bocaux alimentaires vides) ;
  - cendriers individuels de poche → voir avec ENvertS.

## Trier après l'événement

- Trier les déchets (<https://www.grandlyon.com/services/je-trie-mes-emballages-et-mes-papiers>):
  - le verre consignés : mettre de côté pour rendre la consigne ;
  - le verre non-consigné (bouteilles, pots, bocaux) : au conteneur à verre ;
  - la vaisselle en verre abîmée et les ampoules : **PAS AU VERRE**, la vaisselle à la poubelle ménagère, les ampoules à la déchetterie ou dans des bacs de récupération ;
  - les emballages (plastique, carton) : à la poubelle recyclable (celles des résidences à Descartes, celles des jardins à Monod) ;
  - le compost : dans les composteurs de rue ;
  - les piles, les cartouches d'encre, les ampoules : dans des bacs de récupération (hall Félix Pécault à Descartes, près de la porte menant aux jardins, à côté de la sécu) ;
  - les déchets autres ménagers : dans la poubelle normale ;
  - les déchets non-ménagers (textiles, gros cartons, déchets électroniques, encombrants) : à la déchetterie.
- Les objets/matériaux réutilisables
  - stocker ce qui pourra servir à un autre événement (décorations, matériel) et en informer le BDE + la fédération des associations pour que cela puisse servir à d'autres associations ;
  - donner les restes de matériel utilisables pour du DIY : proposer à ENplaStik!, à ENvertS, sinon laisser en libre service quelque part et informer sur les différents canaux de communication de ce qui a été laissé et où ;
  - mettre le papier utilisable en brouillon dans les bacs à brouillon de la bibliothèque ;
  - donner/revendre les objets en bon état et qui ne peuvent pas être stockés ou qui ne serviront plus (leboncoin, ressourcerie créative).

# Nettoyer

Objectif : *utiliser des produits ménagers peu polluants*

- Utiliser des lavettes microfibre lavables pour les surfaces plutôt que des éponges !
- La vaisselle :
  - liquide vaisselle doux (en vrac en magasins bio) ;
  - liquide vaisselle fait maison ;
  - vinaigre blanc : pour détartrer et pour dégraisser (grosses casseroles, bassines, etc. : versez environ 2 cl de vinaigre blanc, couvrez et portez à ébullition OU laisser tremper une nuit à froid, bien rincer dans les deux cas).
- Les surfaces (hors surfaces de préparation alimentaire) :
  - eau : pour les surfaces peu sales et non-destinées à un usage alimentaire, un nettoyage à l'eau peut souvent suffire ;
  - savon noir (en vrac ou en bidons dans les épiceries bio) : ultra-dégraissant, permet de laver les surfaces très sales, les surfaces où des gens ont mangé, mais aussi les éviers (notamment après la grosse vaisselle), les fours, etc. ;
    - /!\ le savon noir est très décapant, l'utiliser dilué
  - vinaigre blanc : dégraissant et désinfectant.
- Les surfaces de préparation alimentaires :
  - nettoyeur surface bio (en vrac dans les épiceries bio) : permet de dégraisser ET désinfecter les surfaces de préparation alimentaire ;
    - /!\ certains nécessitent un rinçage, d'autres non, bien vérifier avant usage
  - pierre d'argile (en pot dans les épiceries bio) : permet de dégraisser et de désinfecter (pouvoir désinfectant moins important), léger pouvoir abrasif ;
    - rinçage obligatoire
    - à éviter sur les surfaces en bois
    - très efficace sur les surfaces métalliques
  - vinaigre blanc : permet de dégraisser ET désinfecter les surfaces de préparation alimentaire.
    - rinçage obligatoire
    - /!\ odeur forte, désagréable mélangé à d'autres odeurs, peut perturber l'odorat et donc la cuisson des plats
- Le sol :
  - savon noir (dilué) ;
  - vinaigre blanc (dilué).
- Les poubelles :
  - savon noir : dégraisse ;
    - /!\ il est conseillé de mettre des gants, le savon noir est très décapant
  - vinaigre blanc : dégraisse et désinfecte ;
    - /!\ il est conseillé de mettre des gants, le vinaigre blanc est très acide
  - désinfectant bio (en vrac à 3 ptits pois) : désinfecte.
- Les textiles et les cuirs :
  - savon noir : détache et assouplie (linge et cuirs) ;
  - vinaigre blanc dilué avec 3/4 d'eau : détache et assouplie (linge et tapis).
- Pinceaux, matériel de DIY :
  - vinaigre blanc.

Et pour faire vos produits vous-mêmes : <https://enverts.org/DIY.php>