**Organiser les événements plus durables**

**L’odeur de barbe à papa et d’amandes grillées, le bruit des montagnes russes ou les sons mélodieux de la fanfare locale... Dans le passé, nous avons dû renoncer à tant d’événements amusants.**

Si l’on suit les médias, les chances d’assouplissement augmentent et la possibilité de réorganiser progressivement les fêtes.

Il n’en reste pas moins que les effets négatifs sur l’environnement, les habitants et le climat qui découlent d’un événement ne doivent pas être négligés. Le projet Green Events, une initiative du ministère de l’Environnement, du Climat et du Développement durable, vise à réduire l’empreinte écologique des manifestations organisées au Luxembourg et à promouvoir ainsi des manifestations respectueuses de l’environnement. L’équipe de l’Oekonzenter Pafendall et de la SDK continue d’assister les organisateurs de manifestations en leur fournissant des conseils individuels et gratuits. Ensemble, nous essayons de réduire la production de déchets et la consommation d’énergie tout en soutenant l’économie locale.

Sur le site Internet **www.greenevents.lu**, l’organisateur dispose déjà de nombreuses recommandations durables pour différents domaines de la planification des événements. En outre, il a la possibilité de bénéficier de conseils gratuits en vue de la reconnaissance de sa manifestation avec le logo Green Events et une subvention du ministère.

Bien que de nombreux secteurs n’aient pas pu agir pendant la pandémie, ce n’était pas le cas de la législation. Ainsi, depuis 2021, la directive européenne 2019/904, qui interdit la mise sur le marché d’articles en plastique jetables tels que des assiettes, des couverts ou des pailles en plastique, s’applique. La „mise sur le marché“ est définie comme la première mise sur le marché d’un produit, ce qui n’interdit pas la vente à des tiers. Cela garantit que les stocks existants ne doivent pas être détruits. Comme ces produits peuvent tout de même être vendus, l’objectif général est de ne pas détruire les ressources sans raison.

L’interdiction de l’importation à l’échelle de l’UE garantit que ces produits interdits disparaîtront à l’avenir du marché.

Lors de nombreuses manifestations, des frites croustillantes ou des plats savoureux tels que des „Kniddelen“ ou du „Iebesenbulli“ sont incontournables.Très souvent, on utilise ici des récipients jetables. Soit parce qu’ils sont encore en stock de l’année dernière, soit parce qu’on n’a pas de chasse d’eau sur place.

Pour qu’un organisateur de futurs événements ne soit pas limité dans la nourriture et les boissons et qu‘il ne se soucie pas de l’utilisation de vaisselle réutilisable et puisse en outre agir durablement, il existe depuis juin 2021 une autre solution concernant les structures de prêt déjà existantes dans le domaine des évènements.

En collaboration avec Party Rent, la SDK a développé un concept qui permet aux organisateurs de louer des Ecobox pour une courte période, même en l’absence de dispositif de rinçage professionnelle.

L‘Ecobox est actuellement connue dans le secteur de la gastronomie. La petite boîte verte (500 ml et 1000 l) sert à emporter les restes de repas ou les repas commandés par les restaurants participants. L’objectif est de lutter contre le gaspillage alimentaire et la consommation d’emballages jetables.

Etant donné que le format Ecobox est bon pour la consommation directe, par exemple de frites, de soupes, de nouilles ou „Kniddelen“, il est tout à fait évident qu’il peut également être utilisé comme récipient réutilisable pour les manifestations.

Il est déjà possible que les communes puissent louer l‘Ecobox et la transmettre à leurs associations. Certaines communes disposent d’une offre de vaisselle réutilisable et de dispositif de rinçage adaptée. Toutefois, la capacité logistique de stockage n’est pas toujours suffisante.

Grâce au nouveau concept, l’organisateur peut désormais commander le nombre souhaité d‘Ecobox chez Party Rent pour une période donnée. L’organisateur dépose une caution et peut retirer les Ecobox auprès de Party Rent ou se les faire livrer moyennant un droit de livraison. Après l’événement, les Ecobox (non rincés) retournent à Party Rent, où ils seront nettoyés de manière professionnelle. S’il n’y a pas de défaut, le client reçoit sa caution et ne paie que les frais de rinçage.

L’organisateur doit mettre à disposition un système de consigne pendant l’événement afin d’éviter les frais. S’il arrive qu’un visiteur emporte sa Ecobox avec une consigne de 5€, il a toujours la possibilité d’échanger Ecobox contre 5€ dans un restaurant participant.

Si vous êtes déjà en train de préparer votre prochain événement, n’hésitez pas à nous rendre visite et à nous consulter gratuitement sur **www.greenevents.lu**ou **www.ecobox.lu** pour en savoir plus sur l’utilisation d’Ecobox lors d’événements.