

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



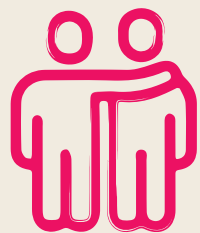
GUIDE DEVELOPPEMENT DURABLE

La gestion de vos déchets
au Salon International de l'Agriculture 2026



Chaque année, le premier Salon de France déploie ses 16 hectares à la Porte de Versailles. Grâce à l'engagement de 2 000 professionnels, c'est une ville éphémère qui émerge pour 9 jours et accueille plus de 600 000 visiteurs, 4 000 animaux, 1 000 exposants.

Evènement de grande envergure et acteur de la société, le Salon International de l'Agriculture est conscient de son impact social, sociétal et environnemental. Une ampleur et un rayonnement incomparables, et des responsabilités en conséquence.



OUI

**AU BIEN-VIVRE
ENSEMBLE**



OUI

**À UN SALON PLUS
RESPECTUEUX
DE L'ENVIRONNEMENT**

**ADOPTER
LA SIA'TTITUDE
C'EST DIRE...**



OUI

**À UNE CONTRIBUTION
COLLECTIVE**



OUI

**AU RESPECT
DES ANIMAUX**

GÉNÉRALITÉS

EN MONTAGE

Prévoyez de commander le nombre de bennes et chariots nécessaires pour la bonne évacuation de vos déchets.

Séparez les flux de déchets, pour faciliter leur récupération :
Carton / Bois / Plastique souple / DR.

PENDANT LE SALON

- Prévoir de bien séparer les flux de déchets valorisables (carton, canettes, bouteilles, plastiques) et non valorisables (DR), devant votre stand pour en faciliter la récupération chaque soir. Le verre doit être mis en évidence séparément et ne doit pas être laissé dans les allées en ouverture.
- Des points d'apport volontaire sont à votre disposition dans les pavillons 1 et 7.1, 7.2, 7.3. Pour les exposants qui produisent des biodéchets et huiles usagées alimentaires dans les halls sans point d'apport volontaire,

des contenants appropriés vous seront distribués directement par notre prestataire en début du salon en fonction de vos besoins.

- Les sacs sont évacués chaque soir après la fermeture et chaque matin avant l'ouverture du salon.

ATTENTION : Pour les stands surface nue, stands basic et stands bar/restaurant, le nettoyage n'est pas inclus. Pensez à commander les prestations de nettoyage dans l'espace exposant (voir page 5).

DÉMONTAGE

- Nous vous rappelons que vous êtes dans l'obligation de rendre votre espace dans l'état dans lequel vous l'avez trouvé. **Tout déchet doit être retiré.**

VOTRE CONTACT

NETTOYAGE & ÉVACUATION DES DÉCHETS - MILLENIUM



Mail :
stand@millenium-sas.com

Numéro :
01 82 95 01 19

Prestations proposées :

- Remise en état de votre stand avant ouverture (déjà inclus pour les stands pré-équipés).
- Enlèvement des déchets exposants en montage et démontage.



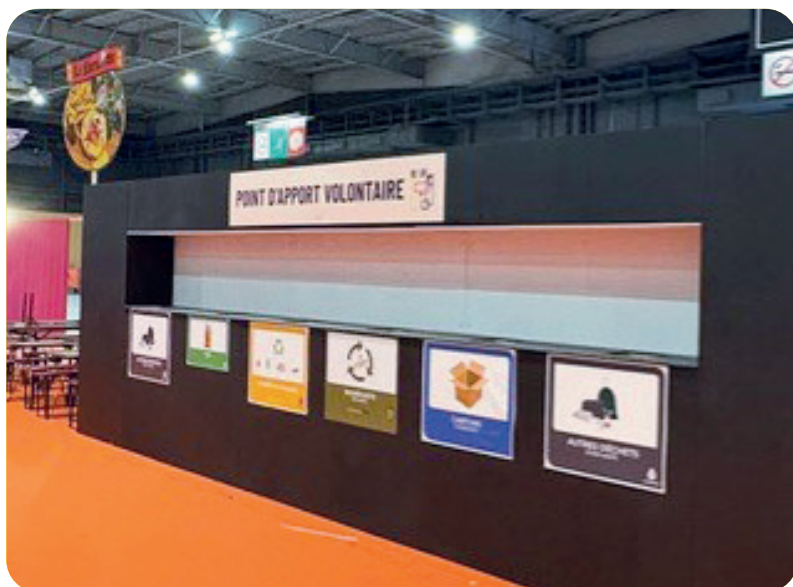
INFOS PRATIQUES

Notre prestataire Millenium en charge de la propreté du salon, se tient à votre disposition dans le **pavillon 2.2 à l'Accueil Exposant** pour toute demande complémentaire et de dernière minute.

PRESTATIONS GRATUITES MISES À VOTRE DISPOSITION PAR LE SALON

LES POINTS D'APPORT VOLONTAIRE

4 points d'apport volontaire sont à votre disposition dans les pavillons 1 et 7.1, 7.2, 7.3 pour trier vos déchets.



TRIEZ VOS DÉCHETS



PLASTIQUE



VERRE



CARTON



BIODÉCHETS



HUILES ET GRAISSES
DE CUISSON

LE PROCESS

- De manière autonome, vous déposez vos déchets dans les bacs correspondants.
- Vous pouvez déposer tous vos biodéchets alimentaires sauf les coquillages (huîtres, moules, bulots etc.) et noyaux sans fruits.
- Nos équipes vous accompagneront pour vous aider à optimiser le tri et répondre à toutes vos questions.
- Pour les exposants qui produisent des biodéchets et qui ne disposent de PAV dans leur hall, nos équipes vous mettront à disposition les contenants appropriés.

ATTENTION : Vos biodéchets ne doivent pas être déposés dans des sacs opaques.

INTERDIT : Verre, céramique ou polystyrène épais sont interdits dans les bennes réservées aux biodéchets.

POINTS D'APPORT VOLONTAIRE



Mail : contact@bereup.com

Numéro : 06 68 83 20 98

- Une équipe de Recycling Rangers pour vous accompagner dans la gestion de vos déchets, et plus particulièrement dans la récupération de vos biodéchets et huiles usagées.

PRESTATIONS PAYANTES

QUEL TYPE DE NETTOYAGE POUR MON STAND ?

Pour les stands avec moquette :

Commandez l'article "Remise en état veille d'ouverture"

+ Nettoyage stand quotidien (stand avec sol moquette) **7,50 € HT**

Pour les stands sans moquette (lino, parquet, etc) :

Commandez l'article "Remise en état veille d'ouverture"

+ Nettoyage quotidien

+ Lavage du stand **9,10 € HT**

VOUS AVEZ ACHETÉ UN STAND PRÉ-ÉQUIPÉ :

Le nettoyage est déjà compris pour les stands "pré-équipés".



**VOUS AVEZ ÉGALEMENT
LA POSSIBILITÉ DE RÉSERVER
DES PRESTATIONS PAYANTES !**

Pour commander :
<https://event.salon-agriculture.com/2026/>

À COMMANDER DANS L'ESPACE EXPOSANT

- Enlèvement des décors et des déchets : **SUR DEVIS**
- Location chariot benne : **117,40 € HT**
- Mise à dispo d'une benne de 30 m³ pendant montage et/ou le démontage avec manutention : **2 062 € HT**
- Mise à dispo d'une benne de 30 m³ pendant le montage et/ou le démontage sans manutention : **1 375 € HT**



ATTENTION

La benne restera sous votre surveillance pendant l'utilisation de celle-ci.

Dans le cas de l'achat d'une benne en bois, celle-ci ne devra pas être souillée par d'autres matières, au risque d'être déclassée et de faire l'objet d'une facturation complémentaire.

ENSEMBLE LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Pendant le salon, les Banques alimentaires passeront récupérer les produits que vous souhaitez donner

Ne jetez pas vos denrées
alimentaires non vendues/utilisées !



- **RAMASSE LE MARDI 24 FÉVRIER 2026 - 19 H**
ET LE VENDREDI 27 FÉVRIER 2026 - 19 H

- **GRANDE RAMASSE LE**
DIMANCHE 1^{ER} MARS 2026 - 13 H 30

Ces produits seront distribués dès le lendemain
aux personnes en situation de précarité
en Île-de-France.

Produits récupérables

- Fruits et Légumes
- Lait et produits laitiers
- Épicerie sèche (emballages non ouverts)
- Conserves
- Fromages
(sauf fromages à la coupe non emballés)
- Pain de mie (emballés uniquement)
- Viandes et poissons (mis sous vide uniquement)

Produits non récupérables

- Pâtisseries
- Abats
- Boissons Alcoolisées



Vos contacts pour la ramasse des Banques Alimentaires :

Anne-Caroline Mouton : 06 59 98 75 64 - Jean-Marc Daubier : 07 88 15 00 68

RÉGLEMENT GÉNÉRAL DES CUISINES :

**TRAITEMENT DES GRAISSES,
DES HUILES ET DES BIODÉCHETS
ALIMENTAIRES**

EVACUATION ET TRAITEMENT DES HUILES USAGÉES ALIMENTAIRES

RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Il est formellement interdit de déverser vos huiles usagées dans les caniveaux du parc des expositions sous peine de sanctions et/ou de facturation supplémentaire (soit 722 € HT).

POUR RAPPEL : Les dispositions du code de la santé publique prévoient l'interdiction absolue de rejet des huiles alimentaires dans les rejets d'eaux usées (article R. 1331-2)*. Le fait, en violation de l'article L.1331-10, de déverser, sans autorisation, dans les égouts publics, des eaux usées, autres que domestiques, est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la cinquième classe. La récidive de la contravention au présent article est punie conformément à l'article 132-11 du code pénal.

3 solutions pour vous mettre en conformité !

- 1 Apporter vos bidons de récupération et les ramener dans votre restaurant pour les traiter comme à votre habitude.
- 2 Vider vos bidons de récupération d'huile dans les points d'apport volontaire de votre pavillon (voir guide gestion des déchets).
- 3 Demander à notre prestataire de gestion des biodéchets de vous déposer un bidon de récupération d'huile usagée qu'ils viendront récupérer à votre demande.

Exemple Point d'Apport Volontaire et bidons d'huile de récupération d'huiles usagées :



* <https://www.mjr.fr/pages/la-reglementation>

EVACUATION, ET TRAITEMENT DES BIODÉCHETS ALIMENTAIRES

RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Il est formellement interdit de vider vos déchets alimentaires dans d'autres contenants que ceux prévus à cet effet sous peine de sanction et/ou de facturation supplémentaire.

POUR RAPPEL : Depuis le 1^{er} janvier 2024, la LOI °2020-105 du 10 février 2020, dite « loi AGECC » impose que les personnes produisant ou détenant des déchets majoritairement composés de biodéchets mettent en place un tri à la source + une valorisation (soit sur place, soit par collecte séparée).

Pour vous mettre en conformité nous avons mis en place un service de tri à la source permettant de revaloriser vos biodéchets, voici les deux solutions que vous retrouverez dans le guide de gestion des déchets :

- 1 Dépôt en point d'apport volontaire.
- 2 Accompagnement spécifique par nos prestataires de gestion des biodéchets.

Exemple Point d'Apport Volontaire :



EVACUATION ET TRAITEMENT DES GRAISSES

RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Dans le cadre de l'application des prescriptions du Règlement Sanitaire Départemental, **les eaux chargées de graisses doivent obligatoirement être déversées dans des séparateurs à graisse (bac de décantation)** avant d'être évacuées dans le réseau d'eaux usées*. Un siphon ne constitue pas un système de filtrage et de dégraissage. Il est nécessaire d'installer un bac séparateur de graisses placé entre votre plonge et l'évacuation dans les caniveaux.



En cas de manquement à ces obligations des sanctions et/ou une facturation supplémentaire (soit 722 € HT) pourront vous être appliquées.

2 solutions pour vous équiper d'un bac de décantation !

- 1 Le louer dans votre Espace exposants rubrique « Ma boutique ».
- 2 L'acheter directement auprès du revendeur de votre choix.

* L'article 90 du règlement sanitaire départemental interdit le déversement des graisses d'origine végétale ou animale « susceptibles de constituer un danger ou une cause d'insalubrité, de communiquer à l'eau un mauvais goût ou une mauvaise odeur, de provoquer un incendie ou une explosion » dans les « cours d'eau, lacs, étangs, canaux, sur leurs rives et dans les nappes alluviales ».

* L'article 29-2 du Règlement Sanitaire Départemental est clair dans ses dispositions : il est interdit de déverser dans les ouvrages publics toute matière liquide, solide ou gazeuse qui risque de détériorer les ouvrages d'évaluation et de traitement ou de gêner leur fonctionnement.



FICHE TECHNIQUE BAC À GRAISSE :

- Séparateur de graisses 400 couverts.
- En acier inoxydable.
- Capacité de 11 L pour le stockage des graisses.
- **Dimensions :**
L= 800 x l = 420
x h = 400 mm
ou
L= 600 x l = 400
x h = 440 mm
- **Volume :**
90 ou 130 litres.



DESCRIPTION PRESTATION & LOCATION DU BAC A GRAISSE ;

- Location et pose par un technicien du séparateur de graisses en inox.
- Raccordement par un technicien de l'évacuation sous plonge ou évier.
- Vidange quotidienne par un technicien (le matin).
- Stockage et recyclage des graisses.
- Dépose des bacs à graisses en fin de salon.

LES GESTES DE L'EXPOSANT RESPONSABLE

J'adopte la technique des 4R :

Refuser : ce dont je n'ai pas besoin.

Réduire : ce dont j'ai besoin.

Réutiliser : ce que j'ai déjà.

Recycler : ce que je n'ai pas pu refuser, réduire ou réutiliser.

En Wifi plutôt qu'en 4G ou 5G

Si le lieu en est bien sûr équipé, privilégiez le WiFi gratuit.

Le saviez-vous ?

1 GigaOctet transmis est jusqu'à 20 fois plus impactant en 4G qu'en Wifi ou ADSL*.

* Livre blanc GreenConcept.

Je bannis les bouteilles plastique

C'est un must-do car un vrai symbole !

Privilegions les carafes sur le stand, les gourdes à remplir aux fontaines à eau pour les équipes.

Le saviez-vous ?

Une bouteille d'eau minérale c'est 255 litres d'eau pour la produire.

Moins de jetable, moins de déchets

Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas.

Pour les inévitables ?

Trions-les en respectant les consignes (papier/carton, verre, plastique, bois, métal, biodéchets...). Côté gaspillage alimentaire, réduisons-le en en faisant don aux Banques alimentaires.

Le saviez-vous ?

Un événement de 5 000 personnes, c'est en moyenne 2,5 tonnes de déchets et 500 kg de papier*.

*ADEME.

Goodies & brochures : vraiment utiles ?

Si oui, préférez la fabrication responsable avec un impact carbone minimum (peu ou pas d'emballage individuel, de conditionnement plastique...). Pour l'impression (brochures, catalogues, flyers...) : le moins possible et le plus éco-conçu possible (en numérique, peu d'images...).

Le saviez-vous ?

Pour qu'un tote bag contribue moins au réchauffement climatique qu'un sac plastique à usage unique, il faut le réutiliser entre 52 et 131 fois*.

*Brut media, 2018.

J'optimise les livraisons

Pensez à grouper les livraisons dont vous avez besoin afin de réduire l'impact carbone du transport.

J'incite mes équipes à voyager plus léger (en CO2)

Que ce soit en transport doux (à pied, en vélo), en commun (train, métro, tramway...), en co-voiturage...

Le saviez-vous ?

Un trajet de la gare de Paris Montparnasse jusqu'à Porte de Versailles en métro est jusqu'à 64 fois moins émetteur de gaz à effet de serre qu'en voiture à moteur thermique*.

*Calculateur CO2 ADEME.

J'explique, je sensibilise !

Plus on en parlera, plus on pourra déclencher de bons réflexes.

Expliquez votre démarche responsable à vos visiteurs, vos équipes, vos partenaires, et communiquez sur ses bénéfices !

Je reste accessible à toutes les mobilités

Pensez à aménager vos espaces en conséquence :

- Rampe
- Hauteur du plancher
- Boucles magnétiques...

ENGAGEZ-VOUS AVEC NOUS !

À bientôt sur le Salon International
de l'Agriculture 2026.



salon-agriculture.com

#SIA2026