



COMMUNALE
ST-OUEN

CHARTRE DE
L'ÉVÈNEMENT RESPONSABLE

**CRÉER DU LIEN, RÉDUIRE
L'IMPACT, GÉNÉRER
DE L'ENGAGEMENT.**

Et si votre événement
à Communale Saint-Ouen
faisait vraiment
la différence ?



VISION 1/2

À Communale St-Ouen Saint-Ouen, chaque événement est plus qu'un moment partagé : c'est une action concrète pour un territoire, une communauté et un avenir plus responsable.

1/ DE CLIENT À MÈCÈNE

Communale St-Ouen n'est pas seulement un lieu : c'est un projet de territoire où chaque privatisation soutient des initiatives sociales, culturelles et solidaires.

En choisissant Communale St-Ouen, vous financez l'accueil d'associations engagées et participez directement à la vie locale, dans un lieu vivant, ouvert et profondément ancré dans son écosystème.

2/ UN LIEU ENGAGÉ ET ENGAGEANT

Implantée dans un éco-quartier exemplaire et installée dans une halle industrielle réhabilitée, Communale St-Ouen incarne un modèle d'espace durable.

Mobilier en réemploi, acteurs locaux, démarche environnementale structurée : le lieu lui-même est un engagement, pensé pour réduire son impact et valoriser les ressources du territoire.

3/ UNE HALLE GOURMANDE RESPONSABLE

Notre halle gourmande réunit des restaurateurs indépendants engagés dans une cuisine durable : produits de saison, circuits courts, options végétariennes et bas carbone, lutte contre le gaspillage, artisans locaux. Une offre gourmande, accessible et responsable, qui valorise la diversité culinaire tout en maîtrisant son impact.

VISION 2/2

4/ UN TRAITEUR PAS COMME LES AUTRES

Pour vos événements, nous collaborons avec Refugee Food, acteur reconnu de la gastronomie solidaire. Leur brigade compte 30 % de cuisiniers en insertion, les menus suivent la saisonnalité, les déchets sont revalorisés et les surplus redistribués. Une cuisine engagée, inclusive et porteuse de sens.

5/ DES ANIMATIONS PORTEUSES DE SENS

Communale propose des animations qui vont au-delà du divertissement : fresque du climat, ateliers de réemploi, Disco Soupe, art urbain éco-responsable, expériences inclusives... Nos artistes et partenaires créent des moments fédérateurs, inspirants et alignés avec les enjeux actuels.

6/ ET APRÈS ?

L'impact de votre événement ne s'arrête pas au jour J : seconde vie des matériaux, réemploi, redistribution, optimisation logistique... Nous mettons également à disposition un outil d'estimation du bilan carbone pour vous aider à concevoir un événement plus responsable, en identifiant les leviers d'amélioration

1. DE CLIENT À MÉCÈNE



Nous accompagnons nos clients dans la création d'événements à impact positif, en nous appuyant sur un écosystème de partenaires engagés, sélectionnés pour la force de leurs actions sociales et environnementales. Cette démarche donne une autre dimension aux événements organisés à la Communale: plus ouverte, plus collective, plus ancrée dans la réalité du terrain.

Notre force, c'est une équipe impliquée et un réseau de partenaires locaux, associatifs et inspirants.

Grâce à vous, chaque privatisation permet de financer et d'accueillir, tout au long de l'année, de nombreuses associations (locales ou nationales) à titre gracieux. Ces collaborations font de la Communale un lieu réellement partagé, où l'événementiel soutient directement des initiatives d'intérêt général.

Parmi ces projets, **Hop Hop Food** a animé une journée dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire, tandis que **Zero Waste France Saint-Ouen** a transformé la halle en véritable terrain d'action avec

notre célèbre Disco Soupe, mêlant cuisine anti-gaspi et ambiance festive. Avec **Ludi 93**, la Communale s'est transformée en grand espace de jeux intergénérationnels, accessible à toutes et tous.

Nous avons également accueilli **Abiosol** pour une exposition engagée sur le monde paysan en Île-de-France, ou encore **Muka Arts et Culture**, **Atome & Carbone** et **USMA Tai Chi** à l'occasion du Nouvel An lunaire, célébré dans une approche artistique, culturelle et inclusive.

D'autres collectifs comme **Consentis**, **En avant toutes** ou **Notre Ohrage** ont investi les lieux pour des dispositifs de veille lors de manifestations, en créant des espaces sécurisés d'écoute et d'accompagnement. **Paris Social Club** a fait vivre des soirées jeux ouvertes à tous, dans une ambiance conviviale et populaire.

Le sport et le bien-être ont aussi leur place avec **Sorority Boxing**, qui propose des cours de boxe 100 % féminins, ou encore **Kip Sunday Club** et ses bootcamps fédérateurs. La culture continue de s'exprimer avec **Carbonari** et ses cours de tarentelle, ou encore des formats pédagogiques comme ceux du **Red Star Lab**, qui sensibilise les U16 aux bases de la nutrition sportive.



Enfin, des initiatives comme **Les Entreprises s'engagent** ou les actions du **service de l'Aide sociale à l'enfance** permettent de créer des passerelles entre jeunes en difficulté, institutions et monde professionnel.

2. UN LIEU ENGAGÉ ET ENGAGEANT



Organiser votre événement à Communale, c'est déjà faire un choix responsable.

UNE HALLE RÉHABILITÉE (ANCIENNE HALLE INDUSTRIELLE).

Inaugurée le 18 janvier 2024, la réhabilitation de l'ancienne halle industrielle Alstom vieille de plus de 100 ans a donné naissance à un espace de 13000m². Un cocon culturel et gourmand, dans un cadre durable et innovant.

IMPLANTATION EN ÉCO-QUARTIER AVEC NORMES ENVIRONNEMENTALES STRICTES

Communale est implantée dans le projet de quartier des Docks de Saint-Ouen, soutenu par l'État au titre du développement d'éco-quartiers en Île-de-France et bénéficie du label régional « Nouveaux Quartiers Urbains » (NQU). Exceptionnelle par sa taille, l'opération des Docks de Saint-Ouen l'est tout autant par sa qualité environnementale. Cet éco-quartier ambitieux a ainsi été pensé selon des normes de développement durable exigeantes avec la construction de bâtiments économes en énergie.

Les Docks de Saint-Ouen concentrent des solutions innovantes pour atténuer les impacts écologiques du quartier, telles que la collecte pneumatique des déchets, la mise en place d'un réseau de chauffage urbain et la gestion des eaux pluviales.

DU MOBILIER ISSU DU RÉEMPLOI OU UPCYCLÉ

70 % de l'aménagement intérieur privilégie le réemploi de matériaux issus de chantiers et de caisses de transport d'œuvres d'art. Cette démarche produit un mobilier modulable, recyclable et unifié, adapté à la flexibilité des usages. La structure bois des grandes tables et bancs renforce l'identité artisanale du lieu. Communale s'affirme comme un modèle d'espace hybride au service du développement local et des nouvelles centralités du Grand Paris.

DÉMARCHE DE CERTIFICATION ISO 20121 EN COURS

Communale s'engage pour **l'obtention de la certification ISO 20121**, la norme internationale qui distingue les acteurs



capables d'organiser des événements réellement responsables. Cette démarche formalise ce que nous mettons déjà en œuvre : une gestion durable, transparente et maîtrisée, intégrant l'environnement, l'inclusion et l'impact local.

3. UNE HALLE GOURMANDE RESPONSABLE



Manger dans notre halle, c'est faire un véritable tour du monde ! Des crêpes bretonnes aux naans indiens en passant par la cuisine de rue coréenne ou encore les wraps grecs, tout le monde trouve son bonheur.

Chacun de nos restaurateurs s'engage à respecter une cuisine écoresponsable.

PRODUITS DE SAISON ET CIRCUITS COURTS

À Communale, la cuisine de rue prend racine dans le vrai, le frais et le local. Dans cette grande halle industrielle devenue spot culinaire, les restaurateurs travaillent au rythme des saisons et s'approvisionnent

autant que possible en circuit court. L'idée est simple : des produits mieux sourcés, moins transportés, et respectueux de leur terroir. On retrouve aussi un véritable marché vivant au cœur du lieu, avec des producteurs, artisans et étals de produits frais qui prolongent cette logique du "bon, simple et local".

OPTIONS VÉGÉTARIENNES / BAS CARBONE

Ici, la cuisine de rue ne se résume pas à la viande ou aux plats ultra-riches : elle se réinvente. Communale met en avant une cuisine du monde plus responsable, avec de nombreuses options végétariennes, véganes et des recettes pensées pour réduire leur impact carbone. Des gimbaps coréens aux plats veggies revisités, en passant par des recettes créatives à base de légumes et légumineuses, chaque stand propose des alternatives gourmandes et accessibles.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans un lieu où la diversité culinaire est forte, la cohérence passe aussi par la sobriété. À Communale, les cartes sont volontairement resserrées pour éviter la surproduction et garantir la fraîcheur des plats. Les restaurateurs indépendants travaillent en flux maîtrisés, ajustent leurs quantités et valorisent au maximum les produits. Cette organisation permet de limiter



le gaspillage tout en gardant une vraie qualité de cuisine de rue artisanale, pensée pour être consommée sur place, partagée et optimisée.

LABELLISATION ECOTABLE

Afin de garantir la cohérence et la sincérité de notre démarche,

l'ensemble de nos restaurateurs s'engage contractuellement à respecter les principes d'une alimentation plus durable. Chaque année, leurs pratiques sont évaluées par les équipes d'Ecotable, premier label français dédié à la restauration durable.

4. UN TRAITEUR PAS COMME LES AUTRES



Pour l'ensemble de nos événements, nous collaborons avec Refugee Food.

du label Ecotable. Celle-ci implique une démarche environnementale globale qui tient compte des pratiques durables, éthiques et transparentes.

Cet acteur, reconnu de la restauration solidaire, engage dans sa brigade 30% de cuisiniers en insertion, ayant le statut de réfugiés ou d'apatrides.

RESPECT DE LA SAISONNALITÉ

Le chef ainsi que la brigade en insertion ont à cœur de respecter au maximum la saisonnalité des produits travaillés. Ainsi, notre catalogue traiteur change plusieurs fois par an afin

LABELLISATION ECOTABLE

Dans une démarche de développement d'une politique RSE, Refugee Food est en cours d'obtention

de proposer des mets de qualité et respectueux des saisons.

GESTION DES DÉCHETS ET DES SURPLUS ALIMENTAIRES

Refugee Food fait appel à un prestataire externe pour la revalorisation des déchets organiques. Ils n'hésitent pas à ajuster les quantités au plus juste pour limiter le gaspillage. En cas de surplus et si la chaîne du froid est respectée, les denrées peuvent être redistribuées sur des centres d'hébergement où se trouve notamment leur laboratoire, dans le 13^{ème} arrondissement de Paris.

Refugee Food limite également les emballages en utilisant de la vaisselle réutilisable, fournie par un prestataire de location ou par Communale, pour toutes les prestations cocktails, buffets et repas assis.

LOGISTIQUE

Refugee Food s'est tournée vers une logistique plus éco-responsable à travers l'utilisation de vélos cargos pour les prestations ne nécessitant pas de service. De plus, l'arrivée d'un camion hybride en février 2025 a permis de réduire davantage leur empreinte carbone.



5. DES ANIMATIONS PORTEUSES DE SENS



Nous allons plus loin que le simple divertissement. Tous nos prestataires d'animation sont sélectionnés pour leur démarche RSE et leur impact positif.

NOS ACTEURS INTERNES

La majorité de nos ateliers et animations sont réalisées en interne, par les différents acteurs de la Halle, qui font le bonheur de notre public et de nos clients. Du karaoké immersif, véritable hit

auprès du grand public, aux DJ sets et autres concerts, en passant par nos blind tests, tous sont réalisés par nos artistes !

Nous avons également à coeur de proposer des animations engagées, telles que la fresque du climat, des ateliers de réemploi, des disco soupes ou encore des masterclasses inspirantes. Nous tenons à créer du lien en impactant notre public ou vos invités.

NOS ARTISTES D'ART URBAIN

Nous travaillons avec Street Designers, une maison de production artistique 360° spécialisée dans l'art urbain, la fresque murale et les expériences créatives. Le collectif s'engage à concilier excellence artistique, maîtrise opérationnelle et réduction de leur impact environnemental dans une logique d'amélioration continue. Depuis 2021, Street designer utilise exclusivement des peintures françaises éco-responsables à base d'eau, faibles en émission de composés organiques volatils (COV), classées A+. Un choix plus coûteux, mais plus vertueux sur le plan environnemental. Par ailleurs, 100% des déchets liés aux fresques sont déposés en déchetterie agréées conformément à la réglementation en vigueur.

La politique du développement durable de Street Designer est pilotée par son fondateur, Ludovic Perron, signataire et membre engagé du mouvement 1% for the Planet. Street designer reverse 1% de son chiffre d'affaires annuel à des associations environnementales agréées.



NOS FAISEURS DE BONHEUR

Nous travaillons avec Yeah Pa ! Leur mission : créer du lien dans les entreprises en imaginant des moments de vie fun et fédérateurs. Yeah Pa ! s'engage à prendre soin de la planète sans laisser de trace lors de vos événements (à part de supers

souvenirs !).

Leurs bars à jeux sont fabriqués de manière artisanale. Rien n'est jeté et tout est réutilisé. Yeah Pa ! tient par ailleurs à ce que 100% des participants passent un moment sublime, sans exception ! Que l'on soit blessé, enceinte, en situation de handicap ou mal à l'aise avec le sport, personne n'est mis sur la touche !

6. ET APRÈS ? 1/2

Aujourd'hui, un événement ne se mesure plus uniquement à son succès le jour J, mais aussi à l'impact qu'il laisse derrière lui.

Donnez-leur une seconde vie !

Plutôt que de finir à la benne après quelques heures d'utilisation, vos éléments de scénographie, votre mobilier ou votre décoration peuvent être récupérés, réemployés ou redistribués grâce à des partenaires spécialisés. Ce geste simple permet de prolonger la durée de vie des matériaux, de limiter le gaspillage et de réduire significativement l'empreinte environnementale de votre événement.

EN CHOISSISSANT LE RÉEMPLOI, VOUS :

- réduisez vos déchets de manière tangible
- participez activement à l'économie circulaire
- soutenez des filières locales et solidaires

S'ENGAGER DANS CETTE DÉMARCHÉ, C'EST AUSSI REPENSER LA CRÉATION EN AMONT :

- privilégier des décors modulables et démontables
- choisir des matériaux réutilisables
- anticiper leur seconde vie dès la conception

Cette approche ouvre la voie à une scénographie plus intelligente, souvent plus créative, et toujours plus responsable.

6. ET APRÈS ? 2/2

Calculez votre bilan carbone !

À Communale, nous mettons à votre disposition un outil de simulation permettant d'estimer le bilan carbone de votre événement, en prenant en compte ses principaux postes d'émissions : transports des participants, scénographie et production, restauration, énergie et exploitation du lieu.

Cet outil vous offre une vision claire des impacts liés à vos choix, dès la phase de conception.

MESURER SON EMPREINTE CARBONE N'EST PAS UNE CONTRAINTE, C'EST UN LEVIER.

Grâce à cette estimation, vous pouvez :

- identifier les postes les plus émetteurs
- arbitrer en connaissance de cause
- adapter votre événement sans en altérer la qualité

Un changement de format, un choix de prestataire ou une optimisation logistique peuvent parfois réduire significativement l'impact global.

COMMUNALE ST-OUEN EN BREF

Communale Saint-Ouen est un lieu hybride de **7 500 m²** pensé comme un **food court nouvelle génération**, mêlant restauration, événements et expériences immersives dans une ambiance conviviale et modulable.

La diversité des espaces permet de créer des formats sur mesure (séminaires, soirées, lancements, événements culturels), en combinant circulation libre, animations et temps forts dans un même lieu.

Du food court à la salle de concert, jusqu'au club immersif, tout est réuni pour que vous vous appropriiez les lieux et vous y sentiez comme chez vous.



CONTACT

Marine Stervinou

Responsable des privatisations

06 02 07 39 55

privatisation@communalesaintouen.com

<https://communalesaintouen.com/>

Plus d'informations sur les privatisations :

<https://communalesaintouen.com/privatisation/>

