



Atelier Régional
« Alimentation Responsable »
Jeudi 26 janvier 2023



Cet atelier est enregistré



Merci de vous renommer en indiquant le nom de votre structure



Coupez votre micro pour éviter les bruits parasites



Posez vos questions dans le chat, nous vous donnerons la parole

OBJECTIFS

- ✓ Informer/ rappeler les réglementations et enjeux
- ✓ Favoriser la collaboration entre les différents acteurs des territoires
- ✓ Échanger sur les pistes d'actions et sur les ressources nécessaires.
- ✓ Permettre aux organisateurs de répondre aux objectifs inclus dans les chartes dont ils dépendent

PROGRAMME

1/ Les enjeux, réglementations et ressources

- Les enjeux pour les manifestations
- L'alimentation responsable et durable : enjeux et réglementations/
Maison de l'Éducation à l'Alimentation Durable
- Les offres locales, les outils disponibles en région / Chambre
d'Agriculture de Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Focus gaspillage alimentaire / Réseau Éco-événements (REEVE)

2/ Les outils et moyens

Expérimentés par les organisateurs de manifestations

- L'expérience du Cooksound festival
- L'expérience du Festival le Bon Air
- Echanges avec les participants sur leurs outils et actions

34 ADHÉRENTS AU 1er juin 2022



TERRITORIALITÉ

Ancrer les actions dans des spécificités locales,

Relier les festivals régionaux,

Participer aux politiques environnementales des collectivités

MUTUALISATION

Rassembler les moyens et les ressources,

Réduire les coûts liés aux démarches éco-responsables et solidaires.

TRANSMISSION

Partager les expériences,

Encourager les initiatives,

Accompagner les actions des Opérateurs culturels

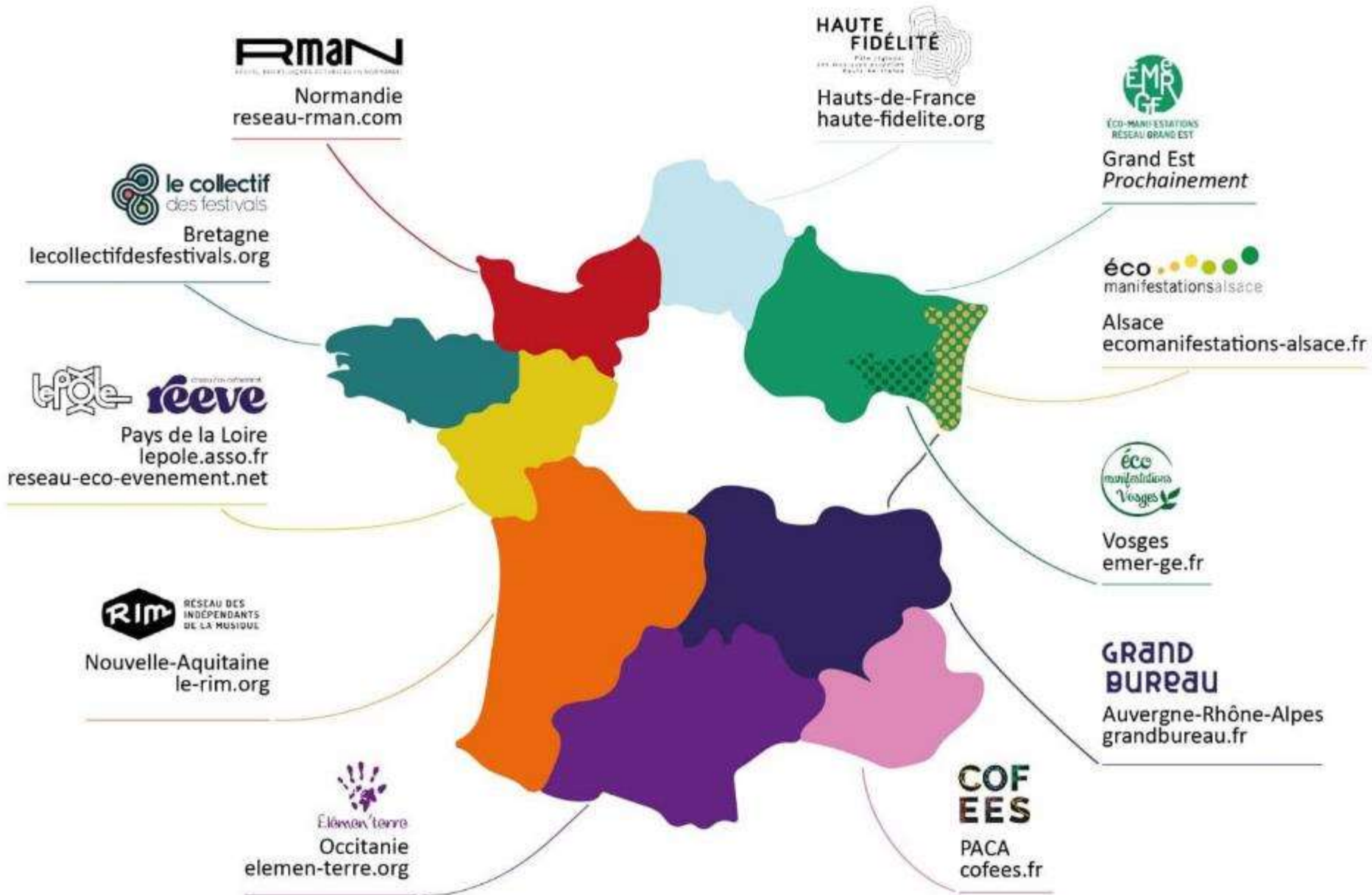
TRANSVERSALITÉ

Collaborer avec les acteurs de terrain,

Résoudre les problématiques communes à différentes disciplines,

Construire des outils partagés.

LES DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT – R2D2



ENJEUX POUR LES ORGANISATEURS DE MANIFESTATIONS



Objectif n°3

Alimentation responsable. Les prestations offertes dans le cadre des festivals doivent s'orienter vers une alimentation responsable. Les organisateurs de festivals devront ainsi favoriser les boucles courtes d'approvisionnement, une offre d'alimentation saine, diversifiée et certifiée, des dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire et de retraitement des bio-déchets, la sensibilisation à une alimentation responsable...

[Charte Ministère Culture](#)



ENGAGEMENT 1 – ALIMENTATION DURABLE

Objectif N+4	80 % de l'offre alimentaire durable			
Trajectoire proposée	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4
	50 %	60 %	70 %	80 %

Cet engagement concerne l'alimentation dans la restauration des spectateurs, visiteurs et collaborateurs. L'application de la Loi EGAlim*, et de son extension à la restauration collective privée, est un préalable à ce dernier.

Il se décline en plusieurs objectifs à atteindre en année n+4 :

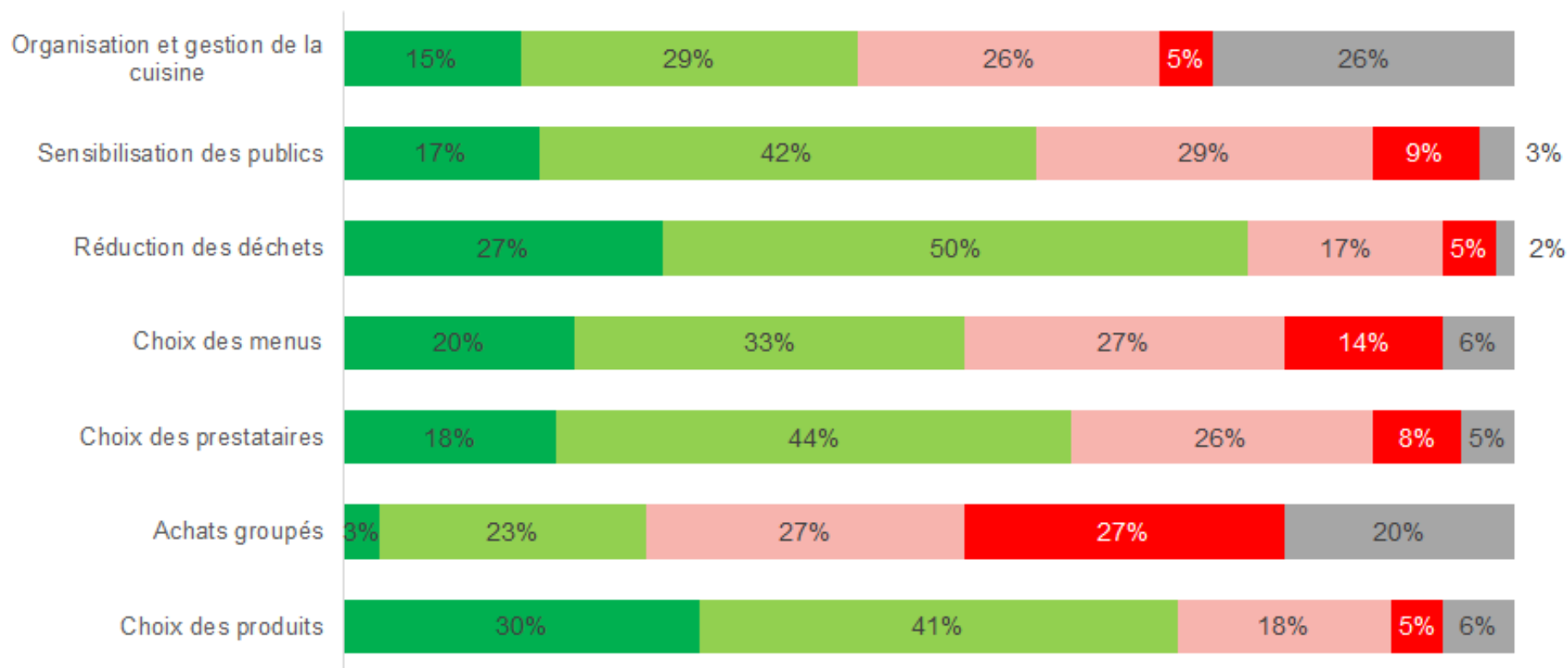
[Charte Ministère Sport](#)

CONTEXTE

Résultat questions dans formulaire d'inscription

Niveau de maitrise

■ Bonne maitrise ■ Quelques actions ■ En réflexion ■ Aucune action ■ NC



Alimentation durable des manifestations

Gilles PEROLE

Adjoint au Maire de Mouans-sartoux



L'alimentation durable

Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de **faibles conséquences sur l'environnement**, qui contribuent à la **sécurité alimentaire et nutritionnelle** ainsi qu'à **une vie saine** pour les **générations actuelles et futures**. Les régimes alimentaires durables contribuent à **protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes**, sont culturellement acceptables, **économiquement équitables et accessibles**, abordables, **nutritionnellement sûrs et sains**, et permettent **d'optimiser les ressources naturelles et humaines**.

- *(FAO, Biodiversité et régimes alimentaires durables, 2010)*

Une santé, one health

Le concept « One Health » ou « une seule santé » en français, est mis en avant depuis le début des années 2000, avec la prise de conscience des **liens étroits entre la santé humaine, celle des animaux et l'état écologique global**. Il vise à promouvoir une approche pluridisciplinaire et globale des enjeux sanitaires.

Certains chercheurs dont François Collart Dutilleul parlent aussi de **santé commune** en ajoutant la **santé sociale**



Santé humaine

LA NUTRITION EST IMPLIQUÉE
DANS L'APPARITION DE
LA PLUPART DES
**maladies chroniques
fréquentes**



42 %
des adultes
CONSOMMENT AU MOINS
5 fruits & légumes/j

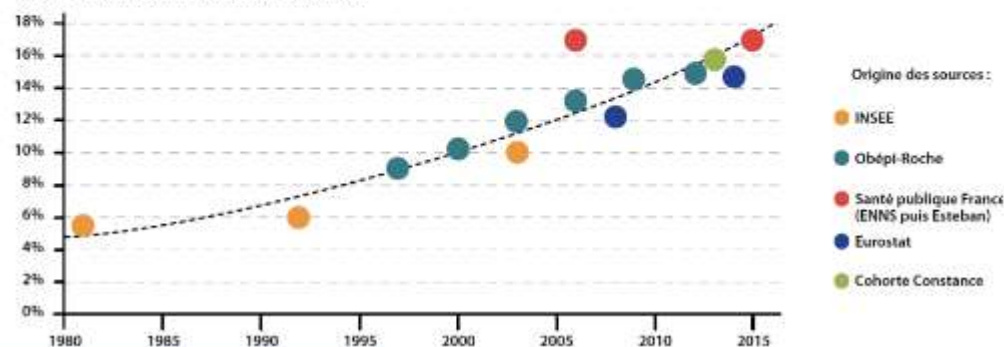
- **Aliments ultra-transformés**
- **Additifs**
- **Résidus de pesticides**

DES PRÉOCCUPATIONS
PRISES EN COMPTE
PAR LA RECHERCHE

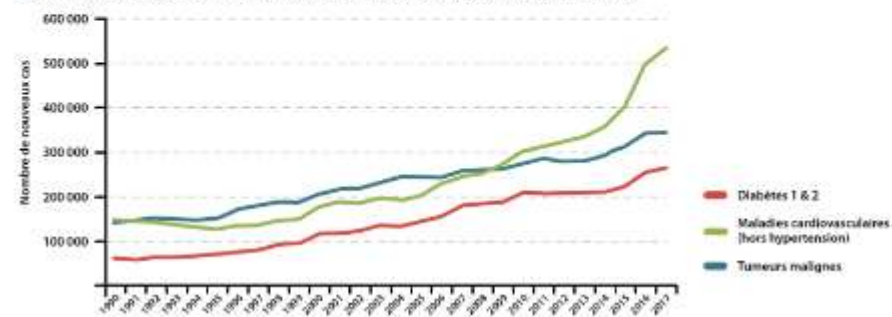
Les liens entre nutrition et santé sont de mieux en mieux connus, et le risque de développer de nombreuses maladies – cancer, maladies cardiovasculaires, obésité ou encore de diabète de type 2 – peut être réduit en suivant les recommandations nutritionnelles nationales.

<https://www.inserm.fr/dossier/nutrition-et-sante/>

• (fig. 1) : Evolution du taux d'obésité en France



• (fig. 2) : Nouveaux cas d'ALD en France, d'après la Cnam (Caisse Nationale d'Assurance Maladie)



Santé environnementale

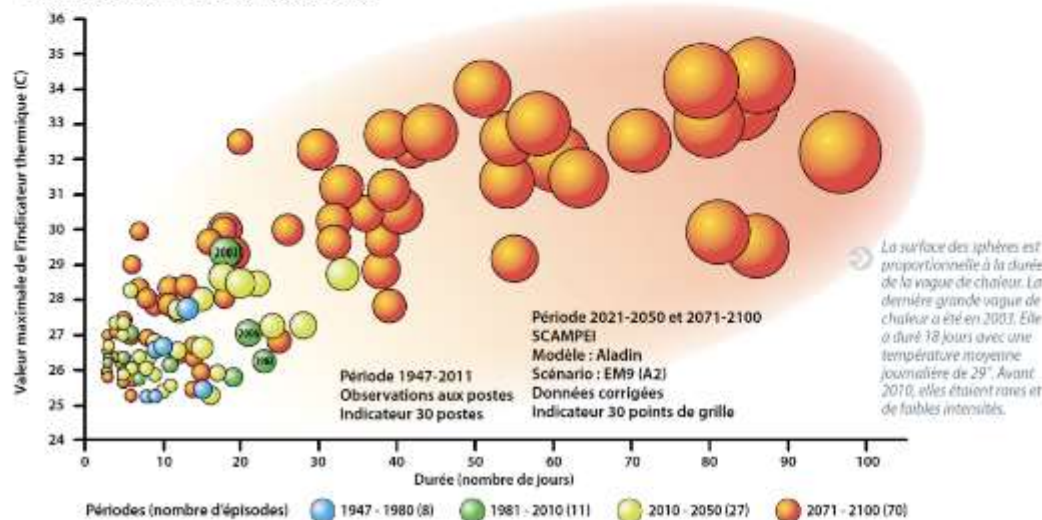
Gaz à effet de serre générés par les ménages - France

EN ÉMISSIONS DIRECTES



Source : ADEME 2012

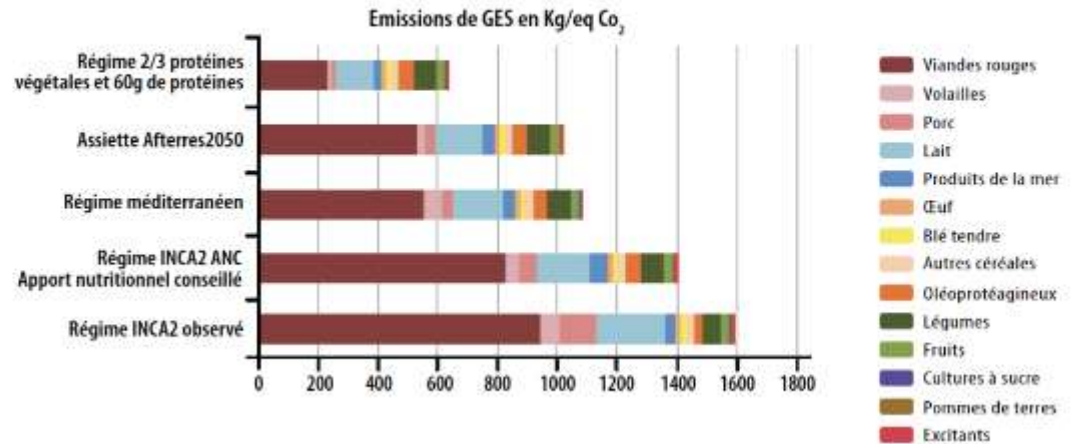
(fig.2) : Intensité des vagues de chaleur en France sur la période passée (1947- 2010) et projetée (2021-2100) selon le modèle Aladin et le scénario EM9 (A2) - Météo-France.



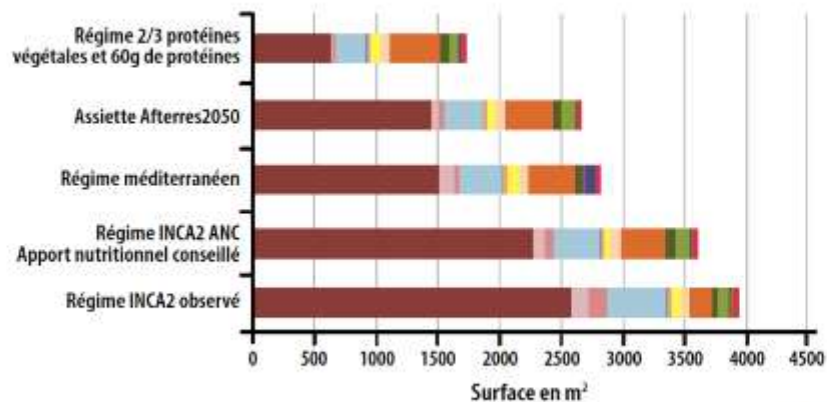
Différents impacts suivant le contenu de son assiette



• (fig. 1) : Comparaison des empreintes carbone de différents régimes



• (fig. 2) : Comparaison des empreintes surface de différents régimes



La France disposait en 2010 de 4600m² par habitant mais cette surface se réduit à 4300m² si on déduit les surfaces agricoles à usage non alimentaire. Cette surface reste supérieure à l'empreinte surface du régime moyen d'un français (INCA2), ce qui explique la capacité de la France à avoir une capacité exportatrice. Cependant si on n'inverse pas les tendances, la surface agricole disponible pour satisfaire des besoins alimentaires ne sera plus que de 3800m², soit une surface inférieure à notre empreinte actuelle. Le scénario Afterres2050 joue sur deux leviers : réduire la perte de terres agricoles et changer notre assiette.

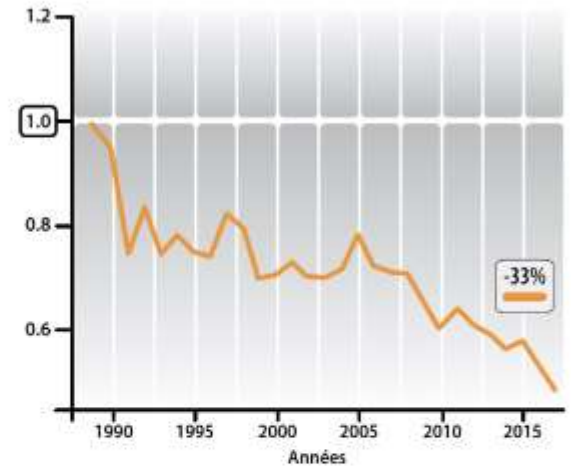
Santé animale



Nations Unies

CENTRE REGIONAL
D'INFORMATION POUR
L'EUROPE OCCIDENTALE

• (fig.2) : Evolution de l'indicateur « population des oiseaux communs spécialistes des milieux agricoles ».
(source : Programme Suivi Temporel des Oiseaux Communs (STOC) du MNHN)



A propos ▾

Actualités ▾

Emplois et stages ▾

Re

<https://unric.org/fr/notre-alimentation-est-la-premiere-cause-de-la-baisse-de-la-biodiversite/>

Notre alimentation
est la première
cause de la baisse
de la biodiversité



© Photo Alex Wigan, Unsplash

rapport, produit par « [Chatham House](#) », en partenariat avec le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) et « [Compassion in world farming](#) », La baisse de la biodiversité continuera à s'accélérer si nous ne changeons pas nos modes de productions agricoles.

<https://unric.org/fr/notre-alimentation-est-la-premiere-cause-de-la-baisse-de-la-biodiversite/>

- **Nos modes de production et de consommation de nourriture sont le premier danger pour la biodiversité. L'agriculture moderne est une menace pour 86% des espèces en voie de disparition**, indique un rapport publié le 03/02/21.
- Le taux mondial d'extinction des espèces est aujourd'hui plus élevé que le taux moyen des 10 derniers millions d'années.
- **Le coût caché de la nourriture à bas prix** visant à produire plus de nourriture, rapidement et à moindre coût, sans tenir compte des coûts cachés pour la biodiversité et ses services vitaux – et pour notre propre santé »

Le rapport préconise trois types d'actions.

- **Moins de viande, plus de végétaux dans nos assiettes**
- **Préserver et restaurer les terres agricoles**
- **pratiquer une agriculture plus respectueuse de la nature et de la biodiversité**, en limitant l'utilisation d'intrants et en remplaçant la monoculture par des pratiques agricoles de polyculture

Construire sa souveraineté alimentaire

Au niveau de la commune, d'une entreprise, d'une famille

- Décider ce que je mets dans mon assiette
- Décider comment est produite ma nourriture
- Décider d'où vient ma nourriture
- Décider les modèle d'échange commercial pour ma nourriture

L'assiette de la cantine de Mouans-Sartoux



- Des légumes et un fruit tous les jours
 - Moins de graisse de sel et de sucre
 - Des céréales plus complètes
 - Des produits frais et bruts
- Les protéines :
- 50% végétales et œuf
 - 50% viande et poisson

100% Bio

Le plus local possible

Commerce équitable
Juste prix



Mouans-Sartoux aujourd'hui c'est:

- Une **cantine scolaire** 100%Bio, 1300 repas/jour depuis 2012
- + 70% approvisionnement local
- 2 repas végétariens par semaine
- Diminution de 80% du gaspillage alimentaire
- Zéro plastique

- Un **projet alimentaire territorial:**

« La maison d'éducation à l'alimentation durable »

**Agriculture-éducation-
Formation-recherche-partage**

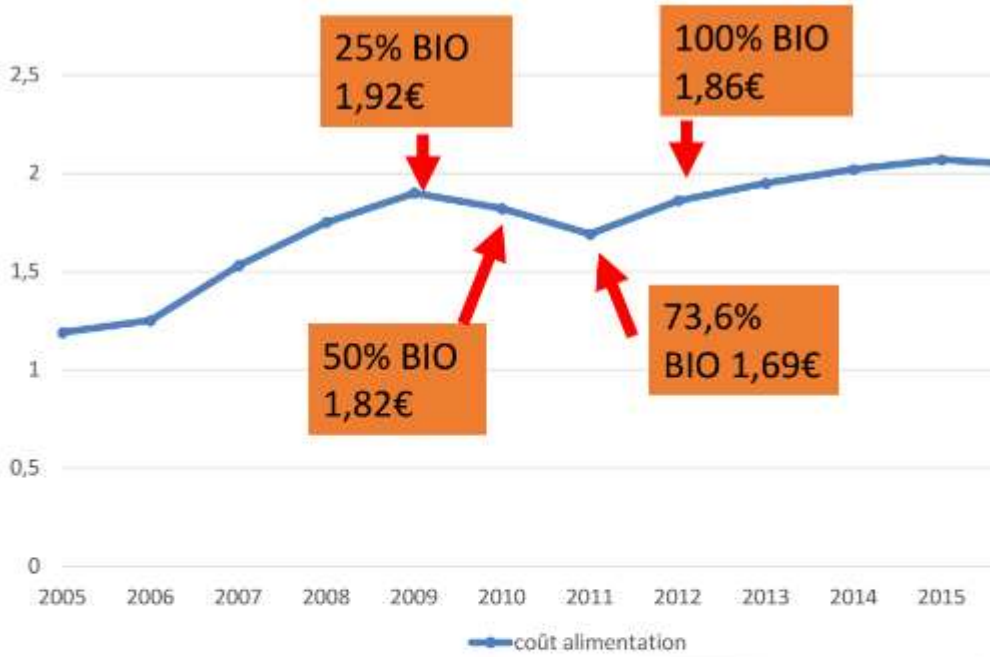


- Une appropriation du projet par les habitants. 87% des familles ont modifié leurs pratiques alimentaires.

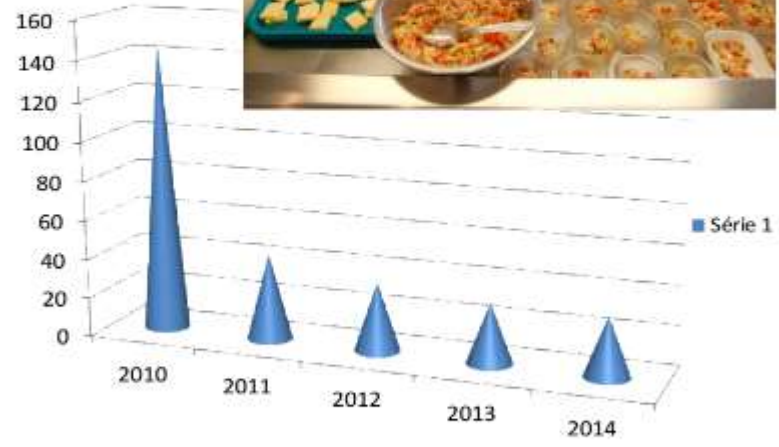


- Une **ferme municipale** qui approvisionne la cantine en légumes à 85% de ses besoins.

- Un **Plan Local d'Urbanisme** qui a triplé les surfaces agricoles
- Un **programme d'aide à l'installation** d'agriculteurs Bio



Diminuer le gaspillage alimentaire pour maîtriser les coûts



Moyenne nationale de restes alimentaires / repas : 150 g

- 80% de gaspillage en 5 ans soit 0,20€ d'économie par repas

Un projet alimentaire territorial

La Maison d'éducation à l'alimentation durable anime le projet alimentaire territorial autour de 5 axes:



Agriculture



Activité
économique



Éducation



Recherche
action



Dissémination





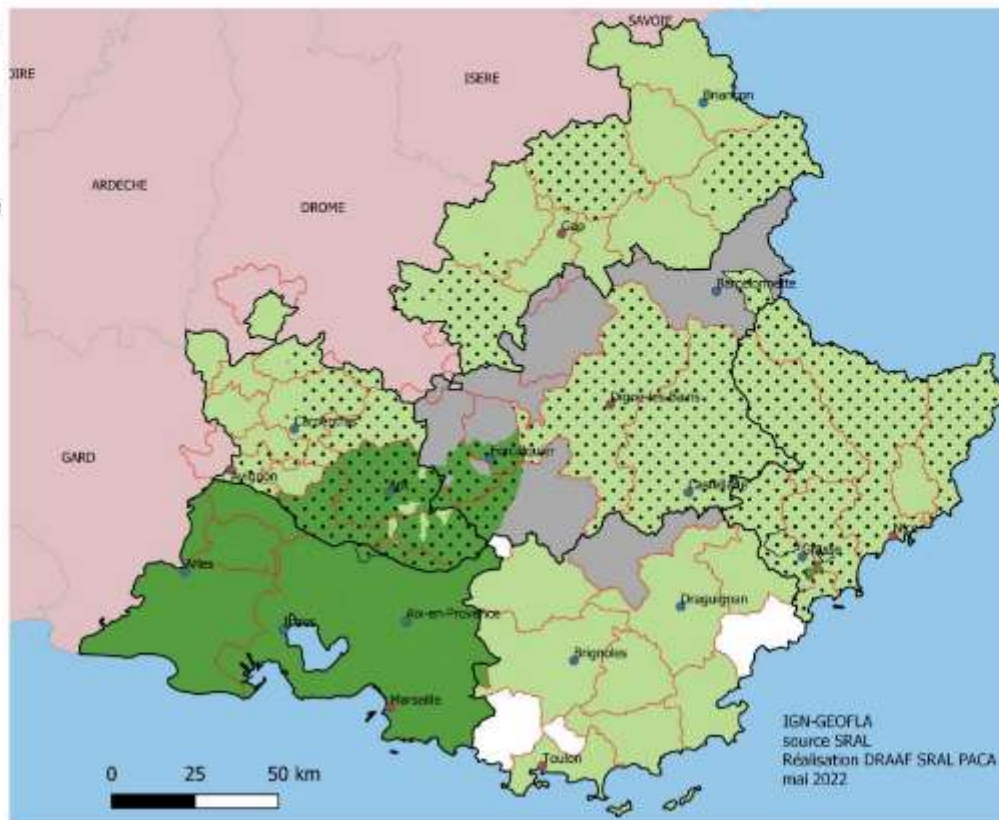
Projets alimentaires territoriaux en Provence Alpes Côte d'Azur (mai 2022)

3 PAT en action, reconnus niveau 2 :
Métropole Aix Marseille PETR Pays Arles
PNR Luberon
Commune de Mours Sartoux

27 PAT émergents, reconnus niveau 1 :
Département 05
Département 06
Département 84
Métropole Nice Côte d'Azur
Métropole Toulon Provence Méditerranée
PNR Baronnies Provençales
PNR Ventoux
CA Provence Alpes Agglomération
CA Pays de Grasse
CA Sophia Antipolis
CA Cannes Pays de Léris
CA Provence Verte
CA Dracénié
CA Grand Avignon
CC Alpes Provence Verdon
CC Champsaur Valgaudemar
CC Alpes d'Azur
CC Golfe de Saint Tropez
CC Méditerranée porte des Maures
CC Coeur du Var
CC Pays de Fayence
CC Provence Verdon
Commune de Jausiers
Commune de Chateaufort Grasse
Commune de Saint Vallier de Thieu
Commune d'Opio
Commune de la Roque d'Anthéron

4 PAT en réflexion :
Département 04
PNR Queyras
CA Riviera Française
CC Lacs et Gorges du Verdon

••• Territoires couverts
par plusieurs PAT



Loi EGALIM
2018

Loi climat
résilience
2021

- Au moins 50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio
- au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons
- information des usagers par voie d'affichage: nutritionnelle et qualitative
- plan de diversification des protéines
- 1 menu végétarien par semaine et expérimentation d'une option végétarienne quotidienne
- Mise ne place d'une lutte contre le gaspillage alimentaire
- Interdiction de rendre impropre à la consommation des denrées consommables
- Établir une convention de dons avec une association caritative
- Expérimenter la réservation de repas
- Interdiction d'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique
- Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique
- obligation de réemploi de la vaisselle et des récipients
- obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières réutilisable pour la vente à emporter en RC

ZOOM SUR L'ÉTIQUETAGE DES LABELS ENTRANT DANS LES 50 % DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ



LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (À HAUTEUR DE 20% MINIMUM)

Les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.



LES PRODUITS BÉNÉFICIANT
DU LABEL ROUGE



LES PRODUITS SOUS APPELLATION
D'ORIGINE (AOC OU AOP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIANT
D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE
(IGP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIANT D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, tels que la mozzarella en Italie, le jambon Serrano en Espagne ou la moule de Bouchot en France.



LES PRODUITS BÉNÉFICIANT DE LA MENTION « ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE)

Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent également dans le décompte uniquement jusqu'au 31 décembre 2029.



LES PRODUITS ISSUS
DE LA PÊCHE MARITIME BÉNÉFICIANT
DE L'ÉCOLABEL PÊCHE DURABLE



LES PRODUITS BÉNÉFICIANT DU LOGO « RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE » (RUP)

Le symbole graphique des régions ultrapériphériques (couramment dénommé « logo RUP » ou « Label RUP ») vise à améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés, qui sont spécifiques aux régions ultrapériphériques, dont font partie les départements français d'outre-mer.

IL N'EXISTE PAS DE LOGO OFFICIEL POUR LES PRODUITS BÉNÉFICIANT DE LA MENTION « FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME » OU « PRODUIT À LA FERME »

Seuls les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le

Alimentation durable en entreprise



CAHIER DES CHARGES Alimentation Durable en Entreprises

- OBJECTIF GÉNÉRAL**
 - Assurer 100% des produits utilisés aux cantines des Agences (Brest, Treguier, Combrès) (produits de qualité)
 - Assurer 100% des produits utilisés aux autres points de vente
 - Assurer l'engagement des Fournisseurs et Agenceurs dans la réduction des gaspillages (au point de vente)
 - Assurer la traçabilité des produits (origine, qualité, sécurité, santé) et des produits utilisés (origine, qualité, sécurité, santé)
 - Assurer une offre de produits variés et innovants
- OBJECTIF ENVIRONNEMENTAL**
 - Assurer la réduction des consommations de Papier, Eau et Énergie
 - Assurer la réduction des déchets et Agenceurs dans la gestion des déchets
 - Assurer la réduction des consommations de Papier, Eau et Énergie
 - Assurer la réduction des consommations de Papier, Eau et Énergie
 - Assurer la réduction des consommations de Papier, Eau et Énergie
- OBJECTIF ÉCONOMIQUE**
 - Assurer la réduction des consommations de Papier, Eau et Énergie
 - Assurer la réduction des consommations de Papier, Eau et Énergie
 - Assurer la réduction des consommations de Papier, Eau et Énergie
 - Assurer la réduction des consommations de Papier, Eau et Énergie
 - Assurer la réduction des consommations de Papier, Eau et Énergie



CHARTE D'ENGAGEMENT Alimentation Durable en Entreprises

Adoption de la charte des charges Alimentation Durable en Entreprises
à destination des entreprises de restauration collective

La présente charte d'engagement est destinée à :

Noter de la structure destinataire :

Noter de la structure destinataire :

Pour le service/le département concerné :

Choisir les critères pour vos engagements et prioriser pour identifier les produits à privilégier, à éviter, à limiter, à proscrire ou à proscrire totalement.

OBJECTIF GÉNÉRAL

Assurer 100% des produits utilisés aux cantines des Agences (Brest, Treguier, Combrès) (produits de qualité)

Prévisions :

Assurer 100% des produits utilisés aux autres points de vente

Prévisions :

Assurer l'engagement des Fournisseurs et Agenceurs dans la réduction des gaspillages (au point de vente)

Prévisions :

Assurer la traçabilité des produits (origine, qualité, sécurité, santé) et des produits utilisés (origine, qualité, sécurité, santé)

Prévisions :

Fiches de bonnes pratiques



Le défi entreprises
"Manger durable ? Au boulot !"





CAHIER DES CHARGES

Alimentation Durable en Entreprises



CHOIX DES PRODUITS

- Au moins 50% des produits utilisés sont certifiés bio ou équivalents (Nature & Progrès, Demeter...) (données en poids).
- Au moins 50% des produits utilisés sont locaux (données en poids).
- N'utiliser que des fruits et légumes de saison lorsque ceux-ci sont travaillés frais.
- Si utilisation de produits « exotiques » (café, chocolat, banane...) dans la confection des plats, au moins un des produits est certifié bio et équitable.
- Garantir l'absence de produits ultra-transformés.
- Ne pas utiliser de produits contenant des « OGM » ou des produits provenant d'animaux nourris aux « OGM ».



CAHIER DES CHARGES

Alimentation Durable en Entreprises



QUALITE NUTRITIONNELLE

- Favoriser les plats respectant les recommandations du Plan National Nutrition Santé en vigueur.
- Favoriser l'utilisation de fruits et légumes dans la confection des plats.
- Proposer une offre bio alternative au pain blanc : pain semi-complet ou complet, pain de différentes céréales (petit épeautre, seigle...) ou pain sans gluten.
- Proposer une offre en céréales semi-complètes ou complètes.
- Proposer une alternative végétarienne dans le repas.



CAHIER DES CHARGES

Alimentation Durable en Entreprises



GESTION ENVIRONNEMENTALE & SOCIALE

- Proportionner au plus juste les doses pour éviter le gaspillage alimentaire.
- Privilégier les grands plats aux portions individuelles.
- Ne pas utiliser de vaisselle jetable en plastique (polycarbonate, polystyrène, PVC...).
- Privilégier une vaisselle lavable et réutilisable.
- Avoir mis en place un système de valorisation des déchets (recyclage, compostage...) sur le site de préparation.
- Garantir des partenariats commerciaux éthiques et équitables avec les fournisseurs.
- Encourager les partenariats avec les entreprises relevant de l'économie sociale et solidaire (ESS).



INFORMATION ET COMMUNICATION

- Proposer un menu et des fiches détaillées mettant en avant la qualité des produits (provenance, frais, surgelé, bio, fait maison...).



les buvettes du Festival :

- Suppression du plastique à usage unique (vaisselle et bouteilles)
- Plus de vente d'eau plate, l'eau de Mouans est offerte sur demande
- Café bio et équitable - Partenariat Malongo
- Vin bio et local de Correns
- Bière bio et locale produite à Mouans, le brasseur produit son propre houblon.
- Offre: 1 sandwich végétalien (ratatouille) 2, sandwichs végétariens (œuf crudité ou fromage) 1 sandwich jambon donc 75% de sandwichs non carnés.
- Proposition de fruits (produit non transformé) en dessert, pomme bio et locale.
- Abandon de proposition de ne prenant pas en compte la saisonnalité (ex. plus de tarte aux abricots)
- Les invendus sont donnés à l'épicerie solidaire et à l'association "une soupe un sourire »
- Partenariat avec les cantines pour le nettoyage des éco-cup avec des machines professionnelles.



Pour la restauration des auteurs :

- Repas 100% bio produit par les cantines de Mouans-Sartoux
- Travail sur la valorisation des restes
- Utilisation de la vaisselle des cantines permettant d'éviter tous les déchets de vaisselle jetable
- Vin bio de Correns
- Café bio et équitable - Partenariat Malongo -

Pour les débats & concerts :

Suppression du plastique à usage unique - remplacement par un système de bouteilles en verre consignée

Dans la programmation :

- Un espace "citoyen" avec des acteurs de ces questions.: Bioconsommateurs, les amap de provence, Terre de lien, Kokopelli, la Mead, la maison du commerce équitable, Terre Vivante
- Une thématique qui revient régulièrement dans les débats
- en 2022 "La place de l'humain dans l'agriculture" - "Comment adapter notre quotidien au réchauffement climatique"...



COLLECTIF DES FESTIVALS
ÉCO-RESPONSABLES
ET SOLIDAIRES



Atelier régional « Alimentation responsable »

Les offres locales, les outils disponibles en région

26/01/2023

Visio-conférence

paca.chambres-agriculture.fr





Les offres locales, les outils disponibles en région

- Actions des chambres d'agriculture pour appuyer le développement de la commercialisation et la valorisation des produits locaux
- Quelle disponibilité en produit de qualité ?
- Les outils disponibles en région
- Questions préalables à se poser pour les organisateurs avant de contacter les chambres d'agriculture / un agriculteur en direct



Actions des chambres d'agriculture

- **Vers les agriculteurs** : développer les circuits courts et de proximité
 - acquérir des compétences sur la transformation et la vente des produits fermiers (sensibilisation, formation)
 - comprendre et appliquer la réglementation
 - élaborer une stratégie de commercialisation
 - être accompagné dans l'émergence et la réalisation de projets (individuels et collectifs)
 - améliorer sa communication pour développer sa visibilité



Point de vente à la ferme, marchés de producteurs, points de vente collectifs, magasins de producteurs, drive fermier, boutiques en ligne ...



Actions des chambres d'agriculture

- **Vers les acteurs économiques des territoires : approvisionnement local**

- accompagner la construction et la mise en œuvre de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)
- approvisionnement local de la restauration collective,...
- appui à la création d'outils (collectif ou non) de transformation
- maintien ou création d'abattoir de proximité
- gestion de projet de territoire
- structuration de filière (amont/aval)





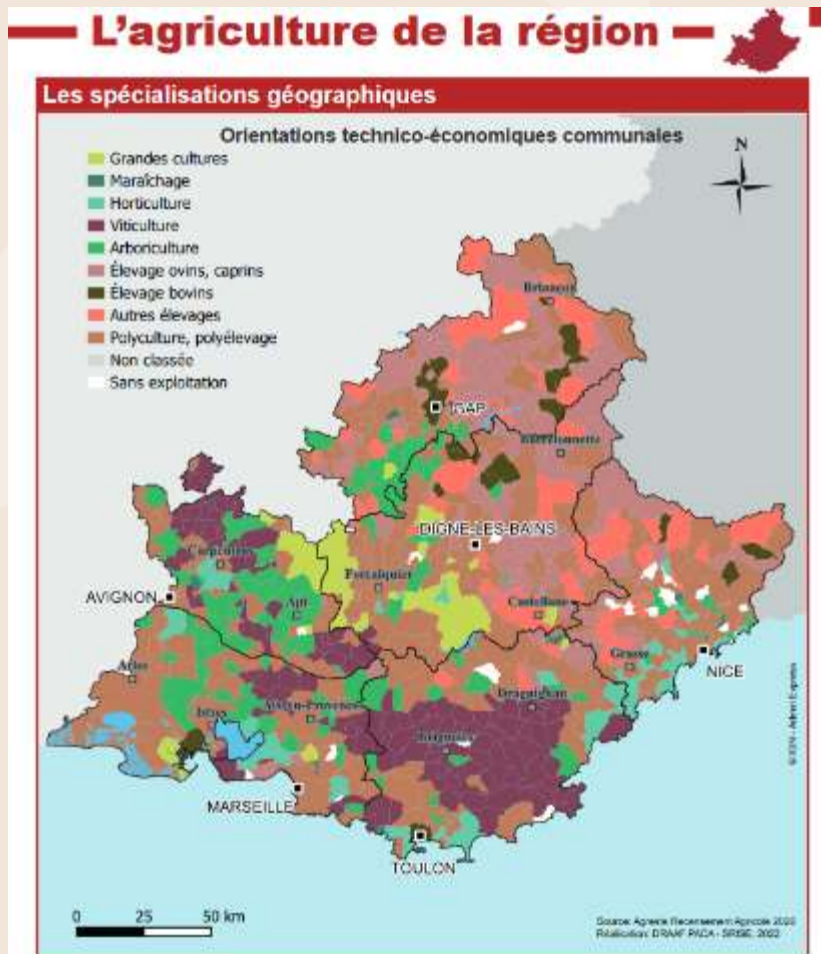
Actions des chambres d'agriculture

- Vers les **consommateurs** : promotion des produits régionaux, promotion du métier, promotion de l'offre agritouristique
 - présence sur des salons professionnels, grand public
 - organisation d'évènements grand public et/ou professionnel
 - élaboration et participation à des campagnes de promotion

Rq : Sur certains évènements, nous sommes aussi amenés à gérer une offre de restauration de produits locaux



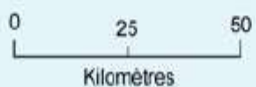
L'agriculture de la région



Principales productions agricoles de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Légende des illustrations

Pomme, poire, cerise, pêche, figue, prune, châtaigne, agrumes ...	Arboriculture
Olivier	Oléiculture
Olive	Olives pour la bouche
Truffe	Trufficulture
Grappe de raisin	Viticulture, raisin de table
Epi de blé	Grandes cultures
Bouquet de lavande	Papam
Fleurs	Horticulture
Chèvre	Élevage caprin
Agneau, mouton	Élevage ovin
Taureau, vache	Élevage bovin
Sac de riz	Riz de Camargue
Courge, tomate, salade, carotte, aubergine, melon, fraise ...	Maraîchage
Abeille	Apiculture



MER MEDITERRANÉE

Realisation : SRISE - DRAAF-PACA
© IGN - GEOFLA





Les produits du territoire

Palmarès national

2^e

RÉGION
PRODUCTRICE



1^{re}

RÉGION
PRODUCTRICE



3^e

RÉGION
PRODUCTRICE



L'AB en Région Sud (source Orab PACA / Agreste / Agence Bio)



	ALPES DE HAUTE-PROVENCE	HAUTES-ALPES	ALPES MARITIMES	BOUCHES-DU-RHÔNE	VAR	VAUCLUSE	PACA
Surface AB	39 178	28 034	6 493	46 441	19 469	23 255	162 870
Surface C1	4 336	3 976	272	4 392	3 041	4 273	20 291
Surface C2 + C3	4 386	2872	513	6 289	4 246	5 214	23 521
Surface C1 + C2 + C3	8 723	6 849	785	10 681	7 287	9 488	46 813
Surface totale (certifiée AB + conversion)	47 900	34 883	7 278	57 122	26 756	32 743	206 682
Taux SAU Bio	31,7%	42,7%	23,4%	40,3%	42,7%	30,15%	35,8%
Nombre d'exploitations	580	473	350	1 203	985	1 324	4 915

• UNE AGRICULTURE BIO DIVERSIFIÉE ^{Notes} ET DES PRODUCTIONS RÉGIONALES SIGNIFICATIVES

Une large diversité de productions végétales (légumes, fruits, vins...) et animales (ovins, caprins...) sont bien implantées dans notre région.

Fin 2021, PACA conserve sa première place des régions françaises, en surfaces de fruits à pépins (26% des surfaces françaises en pommes/poires); cerises (32%) ; plantes à parfum, aromatiques et médicinales (31%) ; oliviers (56%) ; raisin de table (40%) et riz (83%) ;

Provence Alpes-Côte d'Azur est également la 2ème région en surfaces de vergers d'amandiers (25%) et de figuier s (43%) ; la 3ème en surfaces de raisin de cuve (18%) ; la 4ème en nombre de ruches (24%) et en nombre de brebis (viande et lait) (8%).

Les filières où la bio est le plus fortement représentée (> 25%) sont les surfaces fourragères, la viticulture et les légumes frais.

La progression a été particulièrement importante en 2021 sur la viticulture et les légumes frais. A l'inverse on observe un taux de pénétration bio nettement plus faible (<20%) dans les filières fruits et plantes à parfum aromatiques et médicinales, filières sur lesquelles les progressions sur les années passées sont également plus faibles.

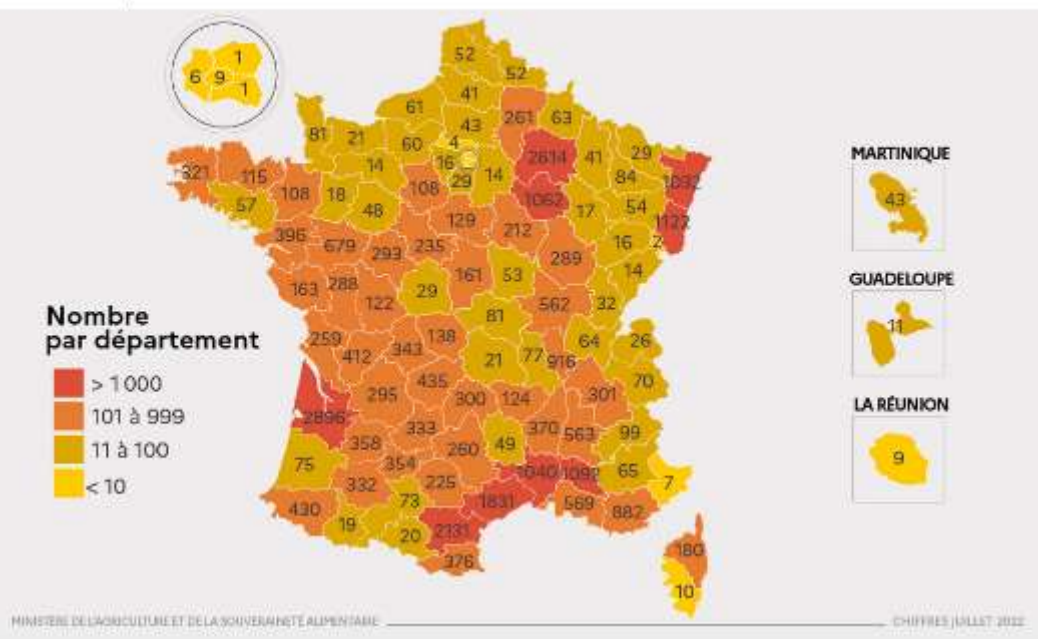


La Certification HVE en Région Provence-Alpes-Côte d'Azur



NOMBRE EXPLOITATIONS CERTIFIÉES HVE PAR DÉPARTEMENT

Total d'exploitations certifiées HVE : 29 898



Certification HVE (Haute Valeur Environnementale) : est fondée sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de

FILIÈRE VÉGÉTALE

	1 ^{er} janvier 2022		1 ^{er} juillet 2022	
	Nb exploitations	Surface minimale associée (en ha)	Nb exploitations	Surface minimale associée (en ha)
Arboriculture	297	15 111	309	15 025
Grandes cultures	93	13 625	111	17 428
Horticulture	4	250	11	337
Maraîchage	154	3 121	182	4 120
Viticulture	1 844	51 060	2 038	56 113
Autres cultures	27	1 745	37	4 662
Total	2 419	84 912	2 688	97 685

2750 exploitations au 1/07/2022

<https://agriculture.gouv.fr/les-chiffres-cles-de-la-haute-valeur-environnementale-hve>



Les signes officiels de qualité



Les signes officiels apportent leur garantie :

- Garantie de l'origine
- Garantie d'une recette traditionnelle
- Garantie d'une qualité supérieure
- Garantie de l'environnement et du bien être animal

Des garanties

Chaque produit sous signe officiel d'origine et de qualité répond à un cahier des charges précis élaboré par un collectif de producteurs et garanti par l'Etat.

... et des contrôles

C'est écrit noir sur blanc et en plus, c'est contrôlé...
... en toute transparence !

Les IG de la Région Sud



La représentation la plus forte vient de la **viticulture** avec deux grands bassins de production emblématiques *La Vallée du Rhône* et la *Provence* pour les AOP et une présence forte des IGP départementales en lien étroit avec l'IGP Méditerranée.



La filière **oléicole** est également bien représentée avec 6 AOP de *Nice* à *Nyons*, en passant par *Aix en Provence*, *La Vallée des Baux de Provence*, *Haute-Provence* et l'appellation *Provence*.



La filière fruits et légumes (hors olive) jusque-là peu représentée (*Muscat du Ventoux*, *Citron de Menton*, *Figues de Solliès* et les *Pommes des Alpes de Haute Durance*) connaît une dynamique forte ces 5 dernières années avec plusieurs démarches qui ont abouti (*Cerise des coteaux du Ventoux*) ou sont en cours et à des stades différents (*Abricot des Baronnies*, *Melon de Cavaillon*, *Ail de Piloenc*).

Les IG de la Région Sud



La **filière animale** avec deux fromages emblématiques que sont le *Banon* et la *Brousse du Rôve* en AOP, et les IGP *Agneau de Sisteron* et *miel de Provence*. Une démarche importante est en cours le bleu du Queyras et la Tomme de Champsaur.

Les autres produits avec l'*Huile essentielle de lavande de Haute-Provence*, le *Thym de Provence*, le *petit épeautre* et la *farine de petit épeautre de Haute-Provence*, et le *Foin de Crau*. Avec de nouveaux produits en cours d'instruction (IGP *Calisson d'Aix*, *Fleur du Var*).

Les produits Label Rouge de la Région Sud



- Trois produits Label Rouge associés à des IGP, Pomme, Agneau fermier, Miel de Lavande, Miel toutes fleurs,



- Pizza surgelée sur Manosque,



- Deux projets en cours Semoule de blé dur et Amandes.





Disponibilité régionale des produits

Exemple en légumes

Niveau de disponibilité théorique pour répondre aux besoins des habitants par Région pour les principaux légumes :

(source CTIFL pour les volumes de production par région et Panel Kantar pour la consommation à domicile – issue d'une moyenne nationale ; moyenne 2017-19) :

Absent	< 50%	[50-100%]	> 100%
--------	-------	-----------	--------

Top 10 des fruits consommés a domicile*	ÎLE-DE-FRANCE	BFC	GRAND EST	HAUTS DE FRANCE	NORMANDIE	BRETAGNE	PDL	CVDL	NOUVELLE AQUIT.	OCCITANIE	PACA	AURA	CORSE
Tomate													
Carotte													
Courgette													
Oignon													
Concombre													
Endives													
Poireau													
Poivrons et piments													
Chou-fleur													
Mâche													

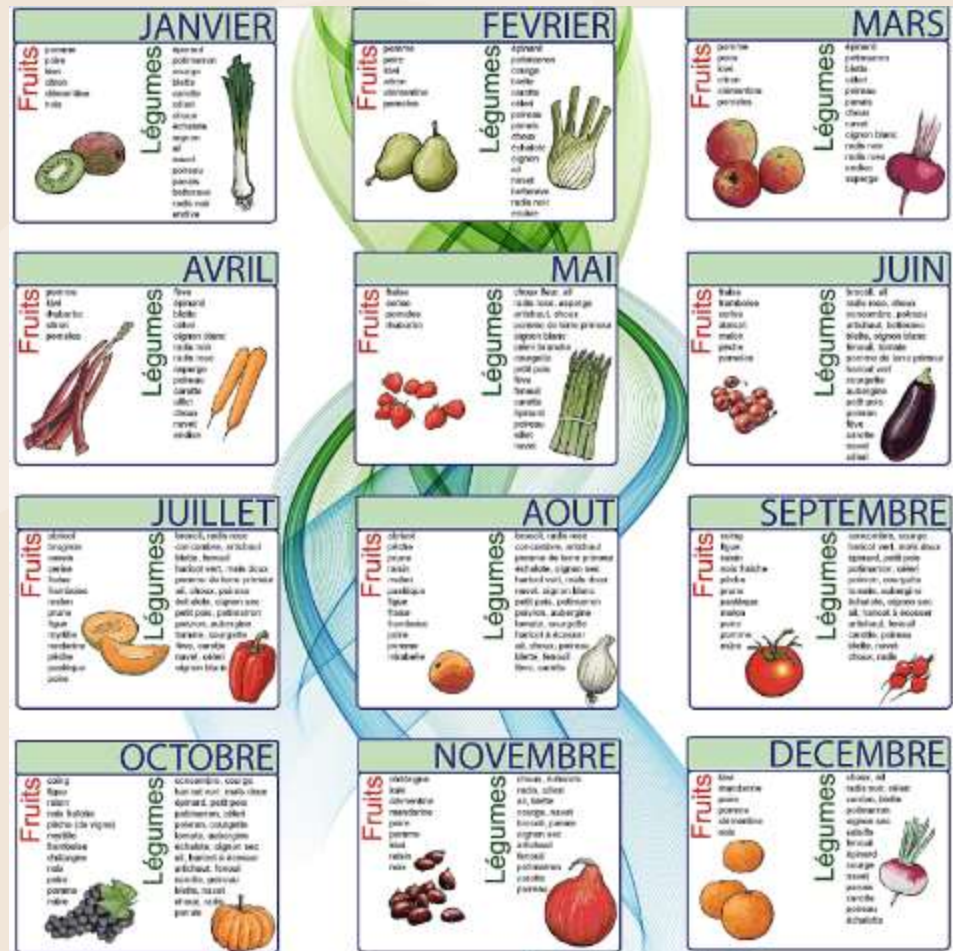
* à l'exception des salades



Saisonnalité

*Exemple dans
le département des
Alpes-Maritimes*

https://www.departement06.fr/documents/A-votre-service/Emploi-et-economie/dpt06-06atable_calendrier-production.pdf





Les outils disponibles en région

- Annuaire de producteurs**
- Plateformes de distribution de produits locaux**
- Organisation de marchés gourmands**
- Traiteur / restaurateur engagés**
- Intermédiaires spécialisés : producteurs / restaurateurs**



Annuaire de producteurs

- **Chambres d'agriculture sur les réseaux organisés et qualifiés**

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca>

<https://www.routedesvinsdeprovence.com/>

<https://paca.chambres-agriculture.fr/nos-produits/trouver-nos-produits/marches/>

- **Agence bio et agrbio départementaux**

<https://annuaire.agencebio.org/>

<https://www.bio-provence.org/Trouver-des-produits-bio>

- **Réseau des plateformes de distribution de produits locaux**

<https://paca.chambres-agriculture.fr/les-actualites-proches-de-vous/detail-de-lactualite/actualites/le-guide-des-plateformes-de-distribution-des-produits-locaux-vient-de-paraitre/>

- **Réseau des magasins de producteurs**

<https://www.facebook.com/magasinsdeproducteurspaca/>

- **Ministère de l'agriculture - La plateforme FRAIS ET LOCAL**

<https://www.fraislocal.fr/>



Annuaire de producteurs

- **Hautes-Alpes** - Vous cherchez un produit, un plat ou un producteur haut-alpin ?
www.saveurshautalpines.fr
- **Bouches-du-Rhône**
<https://13envies.fr/>
- **Autres collectivités territoriales**
<https://www.la-provence-verte.net/activites/producteurs-terroir.php>
<https://www.arlestourisme.com/fr/producteurs-du-terroir.html>
- **Les Parcs Naturels Régionaux (PNR) font état des agriculteurs ou des initiatives sur leur territoire**
PNR du Luberon : <http://luberon.dansvotreassiette.fr/produits-locaux/>
PNR du Verdon : <http://parcduverdon.fr/fr/produits-du-terroir/ou-trouver-les-producteurs>
Projet de PNR du Ventoux : <https://www.ventouxprovence.fr/fileadmin/mediatheque/ventoux-provence/document/guide-saveurs-senteurs-ventoux-provence-2022.pdf>
PNR Préalpes d'Azur : <https://fr.calameo.com/read/0042309683662ca760006>

Sites d'e-commerce permettant d'acheter à des producteurs

Exemple Drive fermier

www.drivefermier.fr

<http://www.drive-fermier05.fr/>

<https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr/>

<https://www.drivefermierenprovence.fr/>





Plateformes de distribution de produits locaux

RÉGION SUD

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



Guide en cours de diffusion



Marché gourmand

Organisé en général à la demande d'une collectivité après étude de faisabilité

- Marché avec restauration sur place qui permet de faire découvrir l'une des manières de consommer les produits.
- Les exposants proposent leurs productions en restauration pour une consommation sur place.
- Ces marchés sont souvent des lieux festifs et conviviaux.
- La clientèle paye individuellement à chaque exposant.
- Une caisse commune est possible si adhésion à une structure juridique qui assure la gestion.
- L'organisation doit être rigoureuse.



Restaurants / Traiteurs engagés

Des exemples...

- <https://www.commerce-engage.com/>
- <https://www.foodtrucksassociation.fr/>

- <https://latabledecana.com/>
- <https://www.paysans-cuisiniers-chocolatiers.fr/>
- .../...





Les questions à se poser par les organisateurs

- Préalable : durée, format et nombre de participants à l'événement ?
- Quel(s) format(s) et diversité de restauration recherché ?
 - Petite restauration, restauration ambulante
 - Cuisine / traiteur sur place
 - Marchés festifs (assiettes gourmandes)
- Qui gère l'approvisionnement en produits locaux ?
 - L'organisateur / Le prestataire
- Quel cahier des charges sur l'approvisionnement des produits bruts ?
Charte de restauration durable ?
- Penser les menus et définir les quantités nécessaires
- Comment intéresser un prestataire, un agriculteur ?
 - Concurrence / Public et visibilité / Volume / Prix
 - Faisabilité et disponibilité (calendrier/délai)



Les pratiques à privilégier :

1. Intégrer les surcoûts des matières premières locales (hausse du prix du repas, travail sur le gaspillage alimentaire, formulation des menus pour réduire les dépenses...)
2. Repenser la logique d'achats en travaillant avec des producteurs ou groupements de producteurs, grossistes en capacité de proposer « une offre locale tracée »
3. Anticiper les commandes
4. Intégrer les contraintes d'offre et de saisonnalité et/ou de production, être flexible en cas de rupture d'approvisionnement...



Les pratiques à privilégier :

1. S'interroger sur les **niveaux de disponibilités** des principaux fruits et légumes frais qui varient selon son territoire d'ancrage et la saison
2. Trouver un compromis sur la **diversité des produits « locaux »** proposés tenant compte de la saisonnalité dans sa logique d'achat
3. Effectuer un travail de **sourcing** approfondi pour aller à la rencontre des fournisseurs en capacité de proposer une offre locale dans le respect des exigences réglementaires
4. Après avoir déterminé les menus, **s'engager** auprès des fournisseurs (volume, prix, durée) pour pérenniser les flux
5. Déployer des **moyens logistiques** (Gestion logistique, stockage, puis gestion des déchets organiques)
6. **Renforcer la traçabilité** sur le caractère local des produits, tout au long de la chaîne de valeur
7. **Co-construire des filières d'approvisionnement locales et pérennes avec les acteurs locaux**



Implication des chambres départementales d'agriculture sur ce type de projet



- Variable selon les moyens et ressources humaines disponibles en interne (prestation à discuter)
- "Mise en relation" ne suffit pas
- Anticipation nécessaire, car **il n'existe pas souvent d'offre « clé en main »** proposée par les agriculteurs
 - selon les départements, connaissance de quelques producteurs qui proposent une activité « traiteur » ou de « petite restauration »
 - pour rechercher des produits, s'appuyer sur des réseaux professionnels (réseaux agricoles, chambres économiques, bouche à oreille, réseaux interpersonnels...)
- Une prestation de sourcing (agriculteurs ou prestataires) peut être possible quand la demande est bien établie (cible, format, concept)





Contacts utiles dans les chambres d'agriculture

Animation régionale	Sabine PICARD	s.picard@paca.chambagri.fr
Alpes de Hautes Provence	Marinette GONZALEZ	mgonzalez@ahp.chambagri.fr
Hautes Alpes	Isabelle MALFATTO	isabelle.malfatto@hautes-alpes.chambagri.fr
Alpes Maritimes	Nadine NIEL	nniel@alpes-maritimes.chambagri.fr
Bouches du Rhône	Nathalie RAOUX	n.roux@bouches-du-rhone.chambagri.fr
Var	Alexandra ESTIVAL	alexandra.estival@var.chambagri.fr
Vaucluse	Céline CARDINALE	celine.cardinale@vaucluse.chambagri.fr



Zéro gaspillage alimentaire sur événement

Dominique Béhar REEVE

26 janvier 2023



Fiche d'identité

Association loi 1901. Création 2016

Mission :

Accélérer la transition Écologique des filières événementielles

Adhérents :

Collectivités, organisateurs, prestataires, lieux, citoyens

Types d'événementiels:

Culture, Sport, BtB, populaires

Réseaux

Comité 21, R2D2, Fresque du climat....

Financements

ADEME, Région, Nantes métropole, adhésions

Territoires

Nantes + Région Pays de la Loire + national en fonction des outils



www.reseau-eco-evenement.net



Nos créations collectives



Label « événement éco-engagé »



parcours
compétences
éco-événement

Parcours compétences éco événement



Animation ludo-pédagogique



Territoires d'événements responsables



Méthode de réduction du gaspillage alimentaire sur événement



Opération nationale festivals zéro plastique jetable



Annuaire cuisine de rue



Club des éco-prestataires de l'événementiel

(au sein du collectif R2d2)

TOUS CONCERNÉS, TOUS ACTEURS TOUS GASPILLEURS

Chaque acteur, tout au long de la chaîne alimentaire, participe aux pertes et gaspillages alimentaires, à son niveau mais également en aval et en amont par le jeu des relations commerciales.



Chaque Français jette chez soi par an



soit par semaine



@TooGoodToGo

Ministère de la transition écologique

LOI AGEC, QU'EST-CE QUI CHANGE EN 2022 ?

SORTIR DU PLASTIQUE

Le sur-emballage des fruits et légumes est interdit

Les bars et restaurants ont l'obligation de fournir gratuitement de l'eau potable

Les fontaines à eau sont obligatoires dans les lieux recevant du public

L'État supprime tous les produits en plastique à usage unique de ses commandes publiques

MIEUX INFORMER LES CONSOMMATEURS

Les opérateurs mobiles devront communiquer à leurs consommateurs l'impact carbone de leurs consommations

Un logo de tri unique est mis en place et les modalités précisées

Les informations sur les produits contenant des perturbateurs endocriniens seront mises à disposition du grand public

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET FAVORISER LE RÉEMPLOI

Destruction des invendus non-alimentaires interdite

Service de réparation et de collecte des produits usagés obligatoires pour les entreprises des secteurs du jouet, du sport et du bricolage

Le gaspillage alimentaire doit être réduit de moitié d'ici 2025 pour les supermarchés et la restauration collective et d'ici 2030 pour les restaurants



La loi AGEC prévoit deux autres axes ("lutte contre l'obsolescence programmée" et "mieux produire").



Ministère de l'agriculture

Pacte national
de lutte contre
le gaspillage
alimentaire



<https://agriculture.gouv.fr/pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-partenaires-sengagent>



Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire : les partenaires s'engagent

13/10/2021 GASPILLAGE ALIMENTAIRE



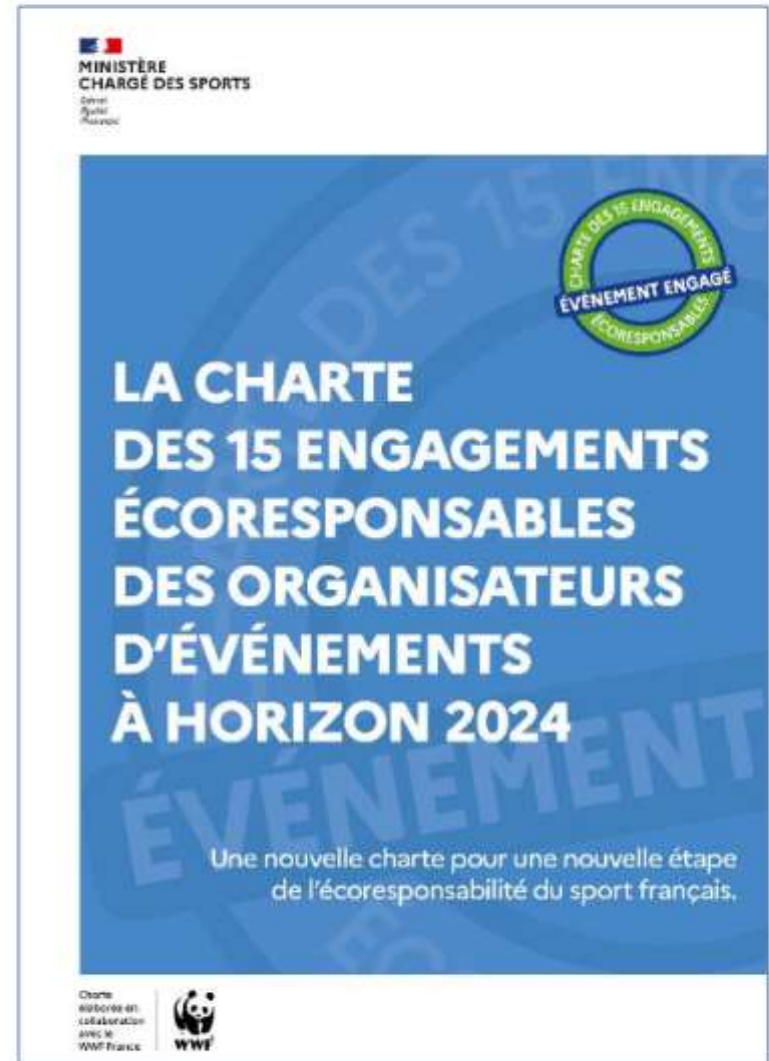
Ministère de la Culture

- Charte développement durable pour les festivals



Ministère du Sport

- Deuxième version de la charte des 15 engagements écoresponsables des organisateurs d'événements sportifs



Signature de engagements croissance verte relatif à la transition de l'industrie événementielle vers l'économie circulaire



Destination
France

Engagement pour la croissance verte relatif à la Transition de l'industrie événementielle vers l'économie circulaire

Entre

Le ministre de la Transition écologique, Madame Barbara Pompili,

Le ministre délégué, chargé du Tourisme, des Français de l'étranger, de la Francophonie et des Petites et Moyennes Entreprises, Monsieur Jean-Baptiste Lemoine,

agissant chacun en leur qualité de représentant de l'État,

ci-après dénommés conjointement « l'État » d'une part ;

et

L'Union Française des Métiers de l'Événement (UFMEV) représentée par son co-Président, Monsieur Pierre-Louis Raucaras

et ses partenaires,

L'ÉVÈNEMENT, association des agences de communication événementielle, représentée par son Président, Monsieur Cyril de Froissard,

CRÉALIANS, Fédération des Métiers de l'Exposition et de l'Événement, représentée par son Président Monsieur Fabrice Laborde

ci-après dénommés les « porteurs de projet » d'autre part.

1. Les considérations particulières propres au présent engagement pour la croissance verte (ECV)



PARTICULIERS

ENTREPRISES

COLLECTIVITÉS

rechercher



COLLECTIVITÉS

Des outils de communication à télécharger pour relayer les messages de la campagne

Une Métropole

Ex : Nantes Métropole

Feuille de route du Projet Alimentaire Territorial (PAT)

Document consolidé

Atelier 3 - Mardi 11 septembre 2018 - 15h > 17h30

La stratégie alimentaire territoriale, adoptée en avril 2018

Les orientations

Ville avec référents en appui au projet alimentaire pour l'ensemble des lieux de production, vers la territoire. C'est le cœur de la stratégie alimentaire territoriale.

- Accompagner une démarche collective
- Favoriser la qualité
- Intégrer les producteurs en amont
- Associer le tiers et le territoire
- Favoriser un système alimentaire attractif et responsable.

Les objectifs stratégiques

Four objectifs des orientations, plusieurs identifiés à attendre sur les territoires.

Les modes de mise en œuvre

Ce sont les modalités adaptées pour concrétiser les orientations.

- 2 axes de mise en œuvre :
- Adapter et concrétiser pour structurer et accompagner et agir
- Faire ensemble et agir ensemble

Le travail de mise en œuvre à partir de cette stratégie.

engagements	actions	illustrations, exemples opérationnels
1 Développer une production alimentaire responsable de l'environnement, sans nuire aux terres et au territoire du territoire.	<ul style="list-style-type: none">• Recensement et promotion des lieux de production alimentaire• Identification et valorisation de lieux de production alimentaire• Contribution à la transition écologique via l'agriculture/l'élevage vers des pratiques respectueuses de l'environnement• Appuyer les modes de production locaux d'agriculture	<ul style="list-style-type: none">• Développer tout les aspects agricoles : favoriser une production alimentaire professionnelle ou résiliente, individualisée ou collective, urbaine et rurale, au plus près de la consommation.• Préférer les labels agricoles et les modes d'agriculture : IGA, productions des communes, de formes agricoles et PMAI (association) / producteurs locaux.• Favoriser une agriculture d'échelle humaine (culture, usage agricole des terres, culture, savoirs collectifs, DNPB) et circuits courts.• Favoriser et amplifier l'action de lutte contre les produits agricoles au sein de zones sensibles.• Favoriser les circuits de production alimentaire dans les zones sensibles d'accompagnement urbain et d'habitat (circuit alimentaire et alimentaire).• Favoriser et développer le service à la consommation et l'habitat dans zones sensibles, via l'économie des zones à proximité de production agricole et favorise la maintenance d'habitats pour des installations en production alimentaire.• Identifier toutes les productions alimentaires à l'échelle des territoires : échanges, lieux de distribution de produits, lieux de gestion, points de vente, approvisionnement collectifs de lieux publics.• Favoriser la production locale.• Intégrer les terres et les produits de haute qualité dans les lieux.• Appuyer une production locale au sein d'un réseau local et de services, dans une perspective de stabilité des lieux et à l'échelle de la zone urbaine.• Appuyer un espace local d'échange et une production en zone urbaine.• Favoriser les installations de production agricole dans les zones sensibles (en zones urbaines sensibles, DNPB) et circuits courts.• Favoriser sur les zones sensibles de production agricole.• Favoriser sur les zones sensibles de production agricole.
2 Sérier l'approvisionnement pour tout le territoire.	<ul style="list-style-type: none">• Définir des lieux de production par les collectivités• Développement d'unités locales de transformation alimentaire locales• Identification des lieux de production agricole sur les zones de vie des territoires• Développement et promotion des productions locales dans les zones de vie des territoires	<ul style="list-style-type: none">• Valoriser le local dans la consommation : mutualisation des modes opératoires entre les producteurs, consommation en fonction de la zone de production locale et de produits à l'échelle locale.• Développer des plateformes collectives entre producteurs et consommateurs.• Appuyer une étude sur la qualité et la sécurité alimentaire des lieux de production de produits locaux (commerce et légumes, engrais, produits de la mer, produits locaux, etc.)• Appuyer les lieux de production d'accompagnement de consommateurs, légumes, produits locaux, produits locaux et produits.• Appuyer une étude de qualité relative aux produits locaux, en matière de type de produits et de conditions d'approvisionnement.• Développer des lieux sensibles de production de produits locaux, agricoles, produits locaux, produits de proximité dans zones sensibles, zones de vie des territoires.• Appuyer les productions locales de qualité dans les zones sensibles.• Appuyer la qualité des produits et les conditions de production des produits locaux.• Intégrer une approche de qualité locale dans les zones sensibles (ex : produits locaux et produits locaux).• Favoriser sur les zones sensibles de production agricole.• Appuyer sur les zones sensibles de production agricole.
3 Ranger à sa fin, partager.	<ul style="list-style-type: none">• Identification de lieux de production sensibles• Appuyer les lieux de production sensibles et les zones sensibles• Développement des produits locaux	<ul style="list-style-type: none">• Favoriser les circuits courts et de proximité de produits locaux, agricoles, produits locaux, produits de proximité dans zones sensibles, zones de vie des territoires.• Appuyer une étude de qualité relative aux produits locaux, en matière de type de produits et de conditions d'approvisionnement.• Développer des lieux sensibles de production de produits locaux, agricoles, produits locaux, produits de proximité dans zones sensibles, zones de vie des territoires.• Appuyer les productions locales de qualité dans les zones sensibles.• Appuyer la qualité des produits et les conditions de production des produits locaux.• Intégrer une approche de qualité locale dans les zones sensibles (ex : produits locaux et produits locaux).• Favoriser sur les zones sensibles de production agricole.• Appuyer sur les zones sensibles de production agricole.

Nantes Métropole

ANNUAIRE DES ACTEURS ET SOLUTIONS

pour réduire le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire

1^{re} Edition - Octobre 2021

metropole.nantes.fr

Vigilance !



Prévoir la quantité d'aliments précise à servir est impossible

L'excédent alimentaire sur événement est quasi certain

Le gaspillage de cet excédent dépend de notre organisation

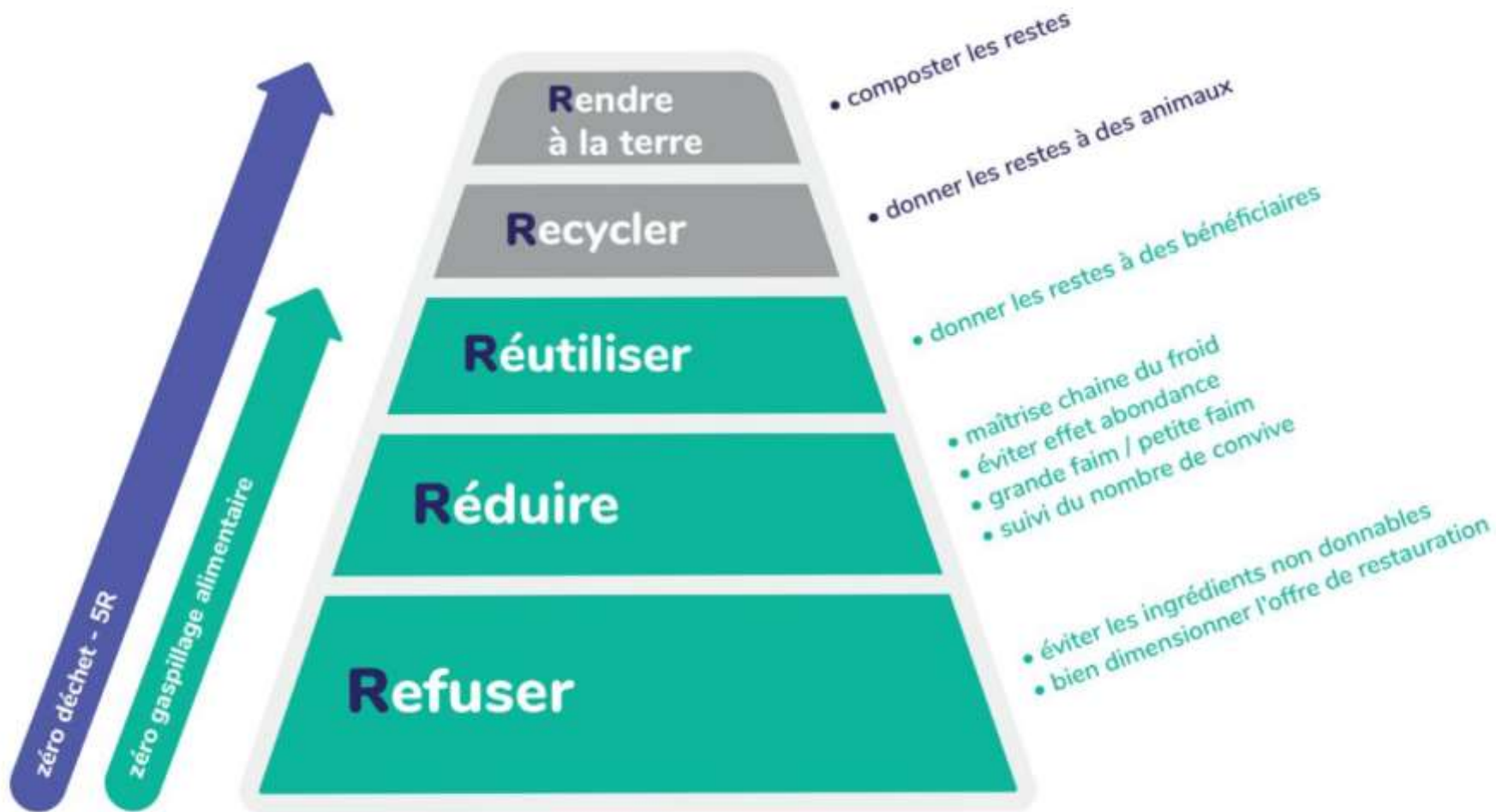
Risque pénal

Environnement
Éthique
Social
économique



**Hygiène
& sécurité
alimentaire**

**Traiter la réduction du gaspillage alimentaire
comme un enjeu alimentaire
(et pas uniquement un enjeu déchet)**



Boite à outils

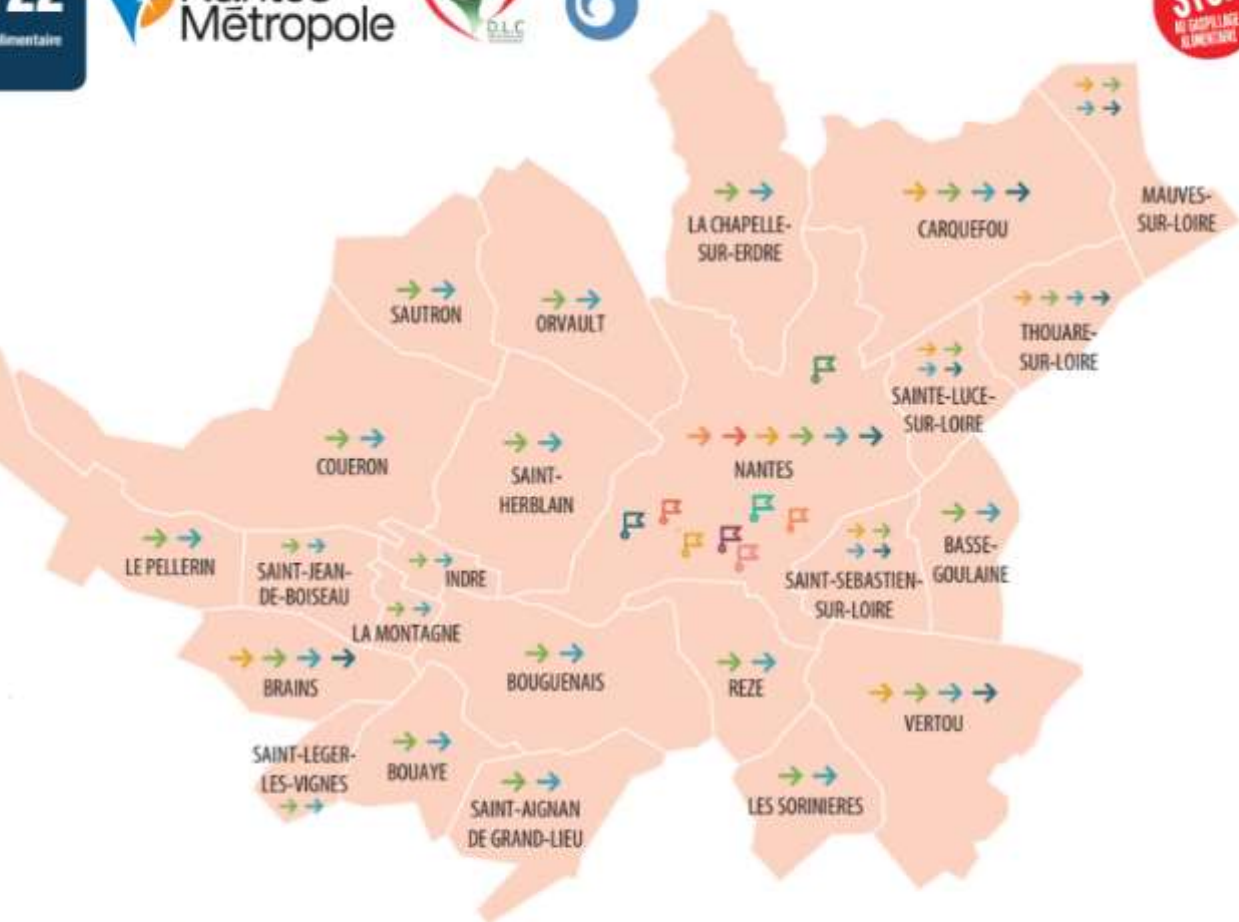
Retour d'expériences 1,2,3 éco événements

CARTE
AIDALIM 2021/22
Structures de la récupération et de la redistribution alimentaire collaborant avec les événements de la Métropole.



L'autre cantine					
La cloche Pays de la Loire					
La cocotte solitaire					
La soupe aux épaves					
Association D.L.C Nantes					
Cuisine et catering					
Le MAB (marché alternatif de la Bretagne)					
La comptoir des Moustiers					
Les petits gilets					
St Vincent de Paul					

Cette liste est non exhaustive et sera mise à jour régulièrement.

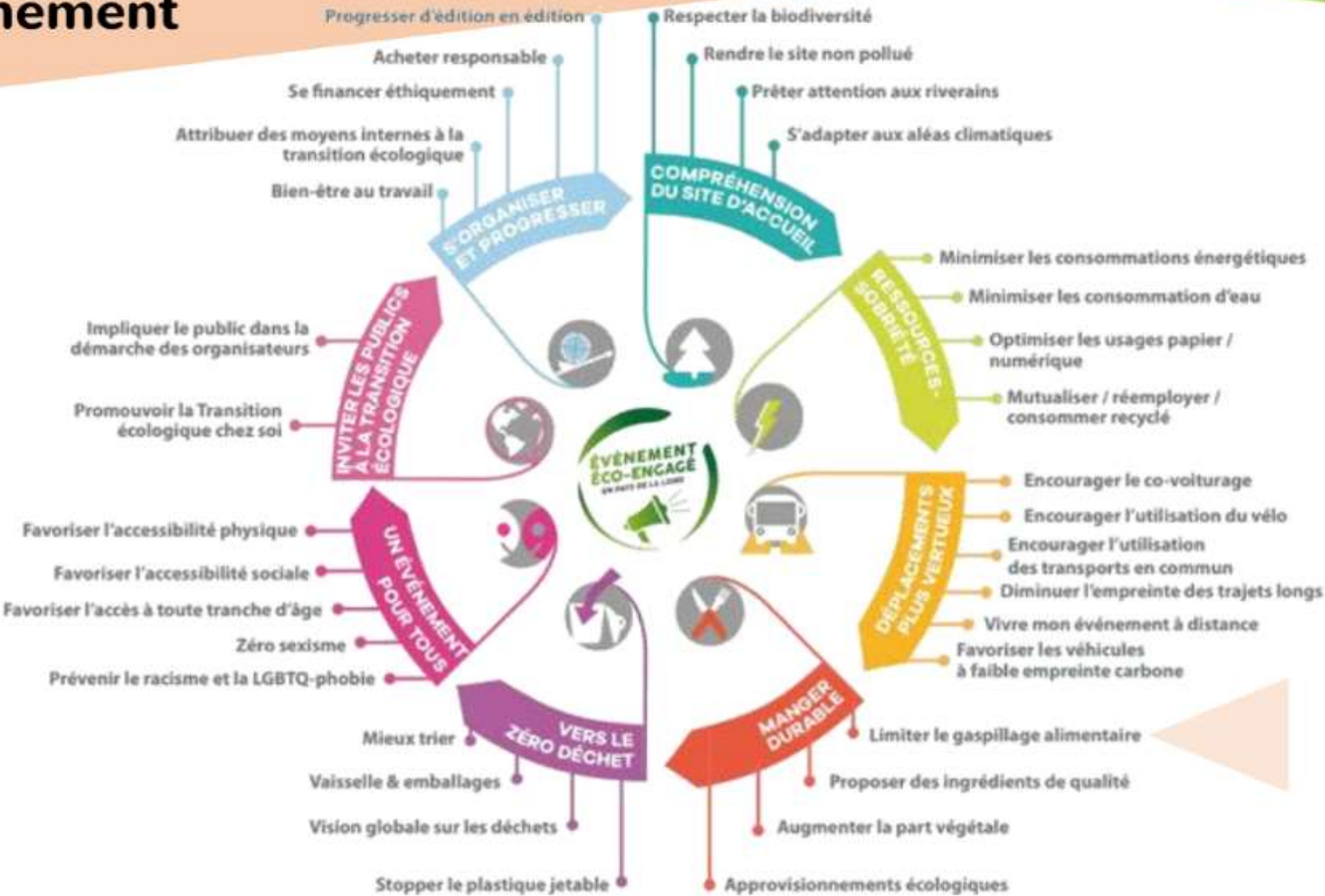


1, 2, 3...
1001 Eco-Événements
Nantes Métropole accompagne les événements dans l'éco-responsabilité événementielle

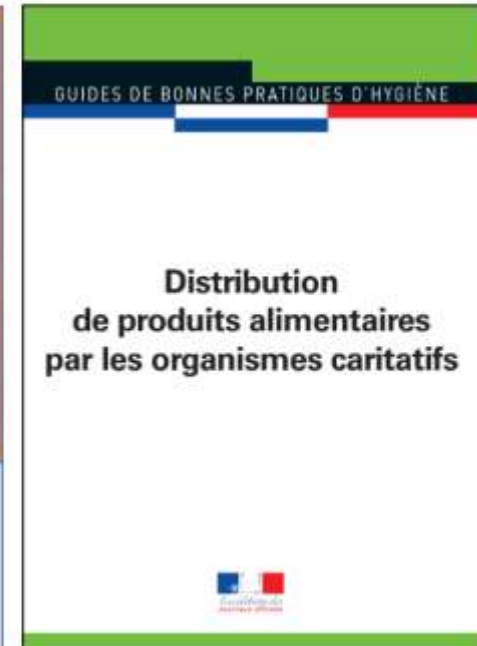
Logistique
 Lieu de dépôt des denrées alimentaires
 Se déplacer sur événement
 Posséder un lieu de dépôt et se déplacer

Denrées collectées
 Fruits et légumes
 Pains et viennoiseries
 Sandwichs
 Produits frais en D.L.C.
 Produits secs en D.C.M.
 Café

Le réseau éco événement



Des guides !



Risque pénal

Exemple : ingrédients interdits aux dons

Produits considérés comme impropres à la consommation :

- produits à DLC dépassée,
- œufs cassés,
- denrées ayant subi une rupture de chaîne du froid,
- denrées écartées de la consommation pour des motifs sanitaires (résultats microbiologique défavorable par exemple)

• **Produits détériorés**, souillés, ou susceptibles de présenter un danger pour le consommateur
exemples : boîtes de conserves bombées, sous vide fuité...

• Les denrées alimentaires animales

- Pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière, crème chantilly
- Coquillages, crustacés et huîtres
- Produits de poissonneries réfrigérées non préemballés
- Viandes réfrigérées non préemballées
- Steak hachés réfrigérés, préemballés ou non
- Abats réfrigérés préemballés ou non
- Farces et produits farcis réfrigérés préemballés ou non

Focus sur le guide

Le réseau éco événement



www.anti-gaspi-alim-sur-evenement.fr

Organisateur.rice



Traiteur



Lieu



Gestionnaire
d'excédents



Territoire



Réseaux Pros



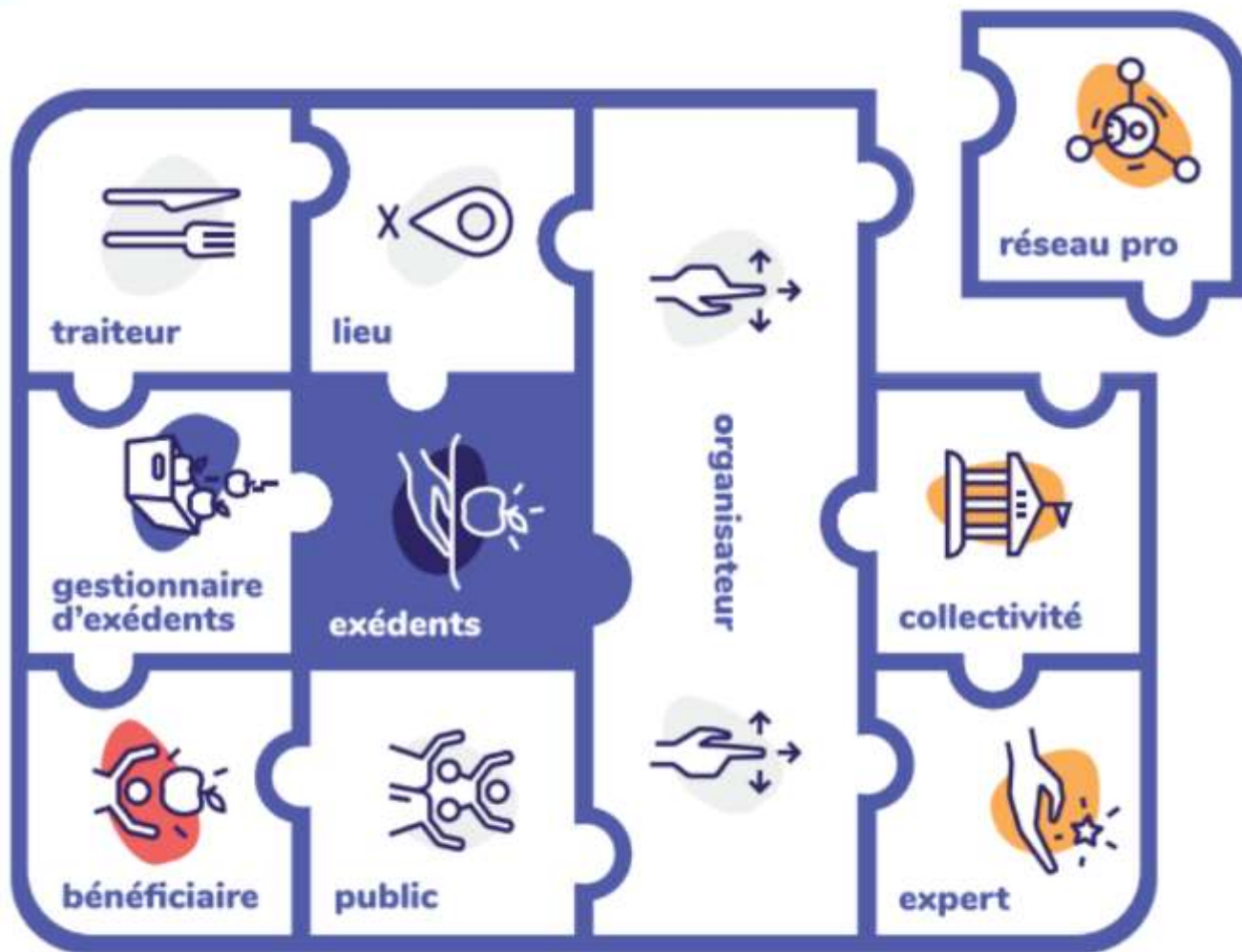
Bénéficiaires



Expert.e.s



Publics





fiche responsabilité n°1

L'organisateur.rice

Je suis...

organisateur.rice de festivals, de séminaires, de conférences sportives, de séminaires, de salons ou autres événements organisés de manière régulière ou occasionnelle pour moi-même, moi-même et moi-même, moi-même et moi-même ou moi-même et moi-même.

Mes responsabilités

C'est moi qui organise les événements je suis responsable, à titre principal, des excès et éventuels gaspilles.

Lors de la phase de l'événement

1. Lorsque je choisis le traiteur, je vérifie que les produits, l'origine de plus en plus présents, sont au maximum 10% au jour de gaspillage alimentaire lors de l'événement et je la demande respect.
2. Je vérifie, en cas de commande de services de nettoyage, les dates et les zones dans les lieux concernés.
3. Je développe mes connaissances et compétences en matière de gestion des déchets alimentaires.
4. Je me renseigne sur les réglementations existantes et sur les initiatives de mon territoire de la filière.

Lors de la phase de préparation

5. Je vérifie l'efficacité des déchets alimentaires, des événements, je les partage et je les diffuse de manière, tout en les faisant passer, diffusés, je suis sur le quartier et les zones de la filière la meilleure solution possible avec le traiteur et les lieux, grâce aux contacts et aux réseaux de mon territoire ou de mon territoire de la filière.
6. Je vérifie que les déchets alimentaires des événements sont traités de manière adéquate et je les partage de manière possible avec le traiteur et les lieux.
7. Je vérifie que les déchets alimentaires des événements sont traités de manière adéquate et je les partage de manière possible avec le traiteur et les lieux.
8. Je vérifie que les déchets alimentaires des événements sont traités de manière adéquate et je les partage de manière possible avec le traiteur et les lieux.

Lors de l'événement

9. Si je suis au travail, je vérifie que les déchets alimentaires, les événements, je les partage et je les diffuse de manière, tout en les faisant passer, diffusés, je suis sur le quartier et les zones de la filière la meilleure solution possible avec le traiteur et les lieux, grâce aux contacts et aux réseaux de mon territoire ou de mon territoire de la filière.
10. Je vérifie que les déchets alimentaires des événements sont traités de manière adéquate et je les partage de manière possible avec le traiteur et les lieux.

Après l'événement

11. Je vérifie que les déchets alimentaires des événements sont traités de manière adéquate et je les partage de manière possible avec le traiteur et les lieux.



www.anti-gaspi-alim-sur-evenement.fr

www.anti-gaspi-alim-sur-evenement.fr/



1

je met en oeuvre
les actions qui me
concernent

2


je partage les
fiches auprès des
autres acteurs
de l'événement

3

d'événement en
événements, nous
agissons, partageons,
amplifions



Merci !



Questions
des participants

TRAVAIL COLLABORATIF SUR LES SOLUTIONS EXPÉRIMENTÉES

Inscription sur un document en ligne par les participants à l'atelier des actions, outils ou moyens utilisés pour l'alimentation responsable:

- Choix des produits : local, de saison, bio, commerce équitable
- Choix des prestataires, implication des sous-traitants
- Choix des menus : pas ou peu de viande, équilibré, tarifs accessibles
- Gaspillage alimentaire
- Réduction des déchets (emballages...)
- Achats groupés
- Sensibilisation des publics
- Organisation et gestion de la cuisine
- Autres actions

Mode d'emploi du document partagé

Document partagé en ligne

- Inscrivez le nom de votre structure ou manifestation en cliquant sur le picto personnage en haut à droite de cette page



- Indiquer en une phrase sous chaque thématique **uniquement les actions mises en place et outils ou moyens utilisés**
- Prenez soin de ne pas effacer les autres commentaires

FESTIVAL

2022
LBA



LE BON AIR

EDITION #7

3 4 5 JUIN 2022

MARSEILLE

Court-Circuit : Les Cuisines !



Depuis plus de 5 ans, Les grandes Tables nourrissent avec passion et réflexion les festivalier.e.s et équipes de production du Bon Air.

Elles dialoguent avec l'histoire de la Friche, ses initiatives artistiques et toute une diversité des publics qui s'y retrouvent le temps du Festival ou tout au long de l'année.

Pour cette édition 2022, Les équipes des grandes Tables et du Festival, réunies par leur complicité et proximité de valeurs, ont imaginé un lieu de partages et de rencontres culinaires.

Implantées au cœur du Festival, «Les Cuisines» font le pari d'une relation positive à la saisonnalité, à la traçabilité des ingrédients, à l'entraide environnementale et leurs responsabilités humaines.

Les cuisines des grandes Tables réuniront avec Le Bon Air, des propositions culinaires qui déclineront des assiettes terre, mer et végétarienne cuisinées par la brigade permanente et les chef.fe.s invité.e.s. L'origine des produits sera l'objet d'une attention toute particulière, avec les fournisseurs privilégiés des grandes Tables !



Conscient de l'impact que représente l'organisation d'un événement d'ampleur, le festival Le Bon Air guide ses équipes, les artistes & les publics dans des actions menant à réduire au maximum notre empreinte écologique :

- Aucun plastique à usage unique durant le Festival.
- Les vaisselles seront lavables et/ou compostables.
- Tous les déchets, tant que possible limités, seront triés.

N'oublions pas: le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas !
 Nous comptons alors sur la responsabilité de toutes et tous ! Nos brigades de guides et l'association Aremaos (qui œuvre pour le respect de l'environnement) seront à votre écoute et de bons conseils sur site afin de vous guider.

Vous pouvez d'ici là nous partager toutes vos questions et remarques relatives à la restauration du Festival en écrivant à : bonjour@le-bon-air.com !

Les Femmes des petites Tables de l'association Because U art nous invitent à entrer au cœur de la fabrication du couscous avec des gestes d'avant et des paroles de maintenant. Les couscoussiers seront là, en train de chauffer, la vapeur, la graine, l'eau, le feu, les légumes, les tamis... il ne restera plus qu'à le partager !



Marie Dijon- Chez Caterine

Marie, c'est Caterine la cantine marseillaise libérée. Son maître mot : produits de qualité, inventivité et bonne humeur.

« C'est très méditerranéen comme approche, c'est comme ça qu'on fait vivre une cantine à Marseille »

Les grandes Tables

Cuisine du quotidien et de l'extraordinaire, Les grandes Tables sont des restaurants qui sont aussi des lieux de rencontres, de partages culinaires et culturels et de réflexion sur la cuisine et l'alimentation. Plus qu'un restaurant, les grandes Tables sont un véritable lieu d'expérimentation et de création...



Qu'est ce qu'on mange ?

Au total 10 propositions variées salées en entrées et plats et 3 desserts, de saison, locales et sourcées.

* Format Jour : de 18h30 à 21h30

c Format Nuit : de 22h30 à 23h30

Chaque brigade proposera un plat (déclinaisons terre, mer et végété) et un dessert (fromages ou sucré), à manger assis tranquillement au restaurant.

c 23h30 à 02h

Une proposition de restauration rapide ou des sandwiches seront proposés, parce qu'il sera l'heure de danser, on optimisera votre dîner.



Comment accompagner ce repas ?

BLANC - Le Domaine de la Mongestine

Un vin naturel assemblé pour l'événement cuvée, faite sur mesure.

La Cuvée du Bon Air c'est un vin blanc frais et fruité aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Roussane de macération, Vermentino et des arômes de cédrat mêlés à des notes épicées. La bouche a une attaque franche avec une rétro de pomme. Une finale en relief avec de légers tanins. Plus simplement, c'est un jus aussi naturel et local.



ROUGE - Le Domaine de la Mongestine

Bob Singlar

Marselan - Merlot - Pinot noir - Roussanne

Un vin rouge expressif, fruité, généreux aux arômes de fruits rouges.

ROSÉ - Le Domaine de la Mongestine

Bob Singlar Rosé

Rosé fruité, vif, arômes d'agrumes, arômes de mirabelle.

BIÈRE

BRASSERIE DU CASTELLET / la Fada blonde, IPA

Installée au cœur de la Provence, entre la Sainte Baume et le village du Castellet, la Brasserie du même nom, conçoit, fabrique et conditionne l'intégralité de ses bières dans ses locaux. Houblon Mistral, épeautre du Vaucluse, romarin des collines...

Les matières premières sont sélectionnées avec soin par l'équipe de brasseurs passionnés.

COCKTAILS

Le Basil: Vodka, sirop de tige de basilic, agrumes, le tout gazéifié

La Mule: Vodka, ginger beer, cordial de framboise & betterave

CLUB MATE

Le Club-Mate est une infusion stimulante et pétillante de yerba maté 100% naturelle fabriquée depuis 1924 en Allemagne par la brasserie familiale Loscher située dans la forêt bavaroise. Uniquement alimentée par des énergies renouvelables depuis le début des années 2000, l'unité de production ne produit aucun carbone.

Toujours attentive aux détails de son implication environnementale, la brasserie a également choisi une colle d'origine végétale pour les étiquettes des bouteilles de Club-Mate.

JUS DE FRUITS

Pomme (Arles, Mas Daussan)

Duo de Citrons (Marseille, Savela)

La carte !

MARIE DIJON / CATERINE

- Oeuf parfait

échalote au vin rouge, riso, roquette sauvage, courge, crumble, aneth - 7€

- Gyoza

farce de boeuf, ging, cébette, citron, pickles choux rouge, coriandre & bouillon pot au feu - 10€

- Accra de merlu méditerranée

aïoli à l'estragon, fenouil, oignon rouge, céleri branche, vinaigrette citron, piment espelette & menthe, estragon - 10€

- Tortilla scarmoza fumée

courgettes, basilic, ketchup tomates, harissa, moutarde, mile, citron confit, pickles citron rouge, cébette - 10€

- Baba Limoncello

verveine, crème montée, fraise - 6€



LES GRANDES TABLES / LA BRIGADE

- Croque Bon Air

(végétarien ou jambon) - 7€

- Riz de Naqibullah

curry de pois chiche en feuille de lotus - 10€

- Rougail saucisse - 10€

- Fraise chantilly - 6€

LES FEMMES DES PETITES TABLES

- Salade Méchouia - 7€

- Couscous poisson - 10€

- Couscous végétal - 10€

- Makrout - 6€







CHARTRE DURABILITÉ

Le Cooksound Festival

Le Cooksound festival est annuellement porté par une association loi 1901, La Plage Sonore, créée en 1989. Cette manifestation ne pourra exister sans l'implication des bénévoles et le soutien de...

OBJECTIF 0 PLASTIQUE À USAGE UNIQUE



Le Cooksound festival est organisé de la cuisine à la fête, il est essentiel d'encourager une culture de consommation responsable et de limiter l'usage de plastique à usage unique.

Les équipes de la cuisine et de la fête sont encouragées à privilégier le réutilisable et le compostable.

Les équipes de la cuisine et de la fête sont encouragées à privilégier le réutilisable et le compostable.

LIMITATION DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE



Il est essentiel de limiter la consommation d'énergie lors de la tenue des événements. Les équipes sont encouragées à privilégier les équipements à faible consommation d'énergie.

INFORMATION ÉCARTIL



Il est essentiel de communiquer sur les enjeux de la charte de durabilité. Les équipes sont encouragées à privilégier les supports de communication durables.

TRISÉLECTIF



Il est essentiel de privilégier les produits durables et de limiter l'usage de produits à usage unique. Les équipes sont encouragées à privilégier les produits durables.

ROYAUME ZÉRO DÉCHETS



Il est essentiel de privilégier les produits durables et de limiter l'usage de produits à usage unique. Les équipes sont encouragées à privilégier les produits durables.

TOUTES LES VIES



Le festival est organisé de la cuisine à la fête, il est essentiel d'encourager une culture de consommation responsable et de limiter l'usage de plastique à usage unique.

MOBIILITÉ PRÉFÉRABLE ET MATÉRIEL RÉCYCLÉ



Il est essentiel de privilégier les produits durables et de limiter l'usage de produits à usage unique. Les équipes sont encouragées à privilégier les produits durables.

HÉBERGEMENT ALTERNATIF LOUÉS



Il est essentiel de privilégier les produits durables et de limiter l'usage de produits à usage unique. Les équipes sont encouragées à privilégier les produits durables.

TRANSPORTS INDIVIDUELS ET COMMUNS

Il est essentiel de privilégier les produits durables et de limiter l'usage de produits à usage unique. Les équipes sont encouragées à privilégier les produits durables.

Il est essentiel de privilégier les produits durables et de limiter l'usage de produits à usage unique. Les équipes sont encouragées à privilégier les produits durables.

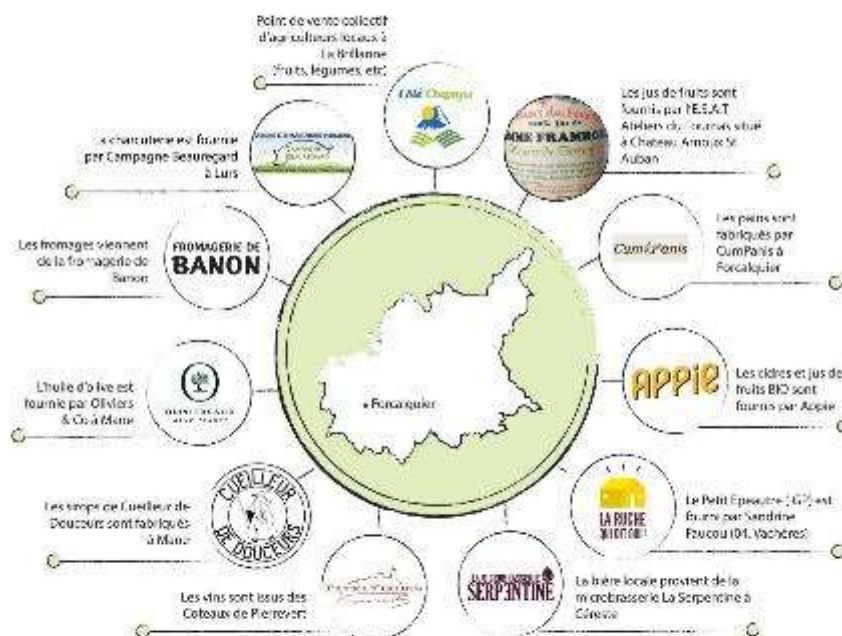




FOURNISSEURS LOCAUX

Le Cooksound Festival

Nous avons sélectionné pour vous des fournisseurs qui sont à l'avant-garde de la production respectueuse de l'environnement et de la biodiversité. De plus, nous privilégions les circuits courts afin de garantir des émissions de CO₂ réduites et une valorisation du patrimoine gastronomique local.



Les T-shirts, débardeurs et tote bags sont fabriqués à partir de coton biologique.

Les assiettes, les contenants et les ouvrages fournis par Côté Nature sont compostables.





Questions
des participants

SOLUTIONS EXPÉRIMENTÉES

Retour sur le document partagé

- Choix des produits : local, de saison, bio, commerce équitable
- Choix des prestataires, implication des sous-traitants
- Choix des menus : pas ou peu de viande, équilibré, tarifs accessibles
- Gaspillage alimentaire
- Réduction des déchets (emballages...)
- Achats groupés
- Sensibilisation des publics
- Organisation et gestion de la cuisine
- Autres actions



Merci pour votre participation

Prochaines étapes :

- Envoi par mail du lien vers la présentation, enregistrement et liens partagés de cet atelier
- Création d'une boîte à outils ou d'une fiche pratique

Prochains RDV du COFEES

- Jeudi 2 mars (9h30/12h30) : atelier "Maîtrise des consommations d'énergies et de fluides"
- Jeudi 6 avril (9h30/12h30) : atelier "Sensibilisation des parties prenantes"



**COLLECTIF DES FESTIVALS
ÉCO-RESPONSABLES
ET SOLIDAIRES**

**Merci pour votre attention
et votre participation**

www.cofees.fr
contact@cofees.fr