



Les festivals représentent encore bien souvent 'un temple' de la nourriture rapide et du 'mal-manger'. Pourtant, la restauration est un enjeu important dans la politique éco-responsable puisque les choix de restauration ont une incidence sur les émissions de GES (Gaz à Effet de Serre) liés aux distances entre producteur et consommateur, à la production d'emballages, la consommation énergétique, et les impacts des élevages ou cultures, mais également sur le dynamisme de l'économie locale, sur la qualité des produits alimentaires et leurs conséquences pour la santé. Organiser la restauration nécessite une réflexion sur toutes les composantes (produits, approvisionnement, vaisselle, déchets) et implique un grand nombre d'acteurs (agriculteurs, producteurs, prestataires, filières de compostages).

### CHOISIR DES PRODUITS SAINS ET DE QUALITÉ

- Privilégier les produits de saison (la culture sous serres chauffées est très consommatrice d'énergie).
- Demander aux fournisseurs de réduire les emballages, privilégier l'achat en vrac.
- Privilégier les produits locaux pour favoriser l'économie de proximité et réduire les impacts liés aux transports.
- Privilégier, si possible, les produits issus de l'agriculture biologique pour limiter les pollutions du milieu naturel nuisibles pour l'homme et la biodiversité.
- Favoriser les produits issus du commerce équitable pour les produits d'importation (café, thé, sucre, etc.)
- Choisir des aliments dont la production a peu d'impact sur l'environnement (la viande de porc, la volaille et les œufs nécessitent moins d'espace, moins d'eau et émettent moins de GES que la production de viande de bœuf).
- Proposer l'eau du robinet : elle est gratuite et évite les déchets de bouteille en plastique.

### REDUIRE LES DÉCHETS PRODUITS PAR L'ACTIVITÉ DE LA RESTAURATION

- Optimiser les quantités pour éviter le gaspillage alimentaire.
- Limiter la quantité d'emballages sur les produits alimentaires et les boissons.
- Identifier un acteur de la filière compostage et installer des réceptacles pour les matières organiques.
- Privilégier la vaisselle réutilisable ou compostable.

### PRENDRE EN COMPTE SON PUBLIC

- Proposer des tarifs de restauration accessibles au public.
- Sensibiliser le public à une alimentation saine et équilibrée.

#### Astuces du COFEES

- ◆ **Être très précis** sur vos attentes au moment de rédiger vos cahiers des charges prestataires restauration.
- ◆ **Faire signer une charte d'engagements** aux stands de restauration ou traiteurs.
- ◆ Proposer aux stands restauration **des achats groupés** en produits locaux, vaisselle réutilisable...
- ◆ **Identifier les producteurs locaux** et transmettre la liste aux stands restauration.
- ◆ **Mettre en place le compostage** en installant des poubelles spécifiques, en informant précisément les déchets acceptés et en trouvant un système de récupération (chez un particulier, auprès d'agriculteurs locaux ou avec la collectivité).
- ◆ **Faire un partenariat** avec une banque alimentaire locale qui pourra récupérer les invendus.
- ◆ **Proposer des portions** petites ou grandes faims

### 01

#### FAIRE UNE ÉTAT DES LIEUX

- ✓ Identifier la provenance des produits alimentaires habituellement proposés.
- ✓ Identifier les différents espaces de restauration (artiste, équipe, public) et le potentiel d'amélioration.
- ✓ Identifier les possibilités d'approvisionnement en produits locaux, frais, de saison sur le territoire (en circuit-court).

### 02

#### SE DONNER DES OBJECTIFS ET DES INDICATEURS

- ✓ Part d'achats en produits locaux sur le budget global du festival en %
- ✓ Part de produits locaux, de saison, et/ou issus de l'agriculture biologique en %
- ✓ Quantités non consommées en fin de festival (en Kg)

### 03

#### TRAVAILLER AVEC LES PARTIES PRENANTES

Composer des menus optimisés en termes d'approvisionnements locaux, de produits de saison, à des tarifs abordables. N'étant pas soumis aux mêmes contraintes, il est souvent plus facile de traiter séparément l'espace de restauration public de celui des équipes.



##### > En zone catering (équipes, artistes)

- ✓ Donner une estimation la plus précise possible du nombre de repas à servir pour éviter le gaspillage.
- ✓ Impliquer la personne en charge du catering afin qu'elle s'approvisionne localement, limite l'utilisation de viande rouge, utilise de la vaisselle réutilisable, de l'eau du robinet et récupère les restes alimentaires pour le compost.

##### > En zone publique

- ✓ Demander aux prestataires de proposer une gamme de produits locaux et à prix abordables.
- ✓ Inciter à utiliser de la vaisselle réutilisable et à mettre en place un compost.

### 04

#### RENDRE VISIBLE SES ACTIONS

La réussite de ces actions réside dans une bonne communication des dispositifs mis en place

- ✓ Communiquer auprès du public sur la composition du repas et la provenance des produits
- ✓ Mettre une signalétique explicite au niveau du compost.

### 05

#### FAIRE UN BILAN ET DÉFINIR LES AXES D'AMÉLIORATION

- ✓ Organiser un rendez-vous avec les personnes concernées pour savoir comment l'opération s'est déroulée et en tirer les conclusions pour s'améliorer.

### 06

#### COMMUNIQUER

- ✓ Communiquer sur vos résultats auprès des parties prenantes concernées : financeurs, prestataires, partenaires, collectivités, publics, etc.

Pour plus d'informations, consultez notre site web [cofees.fr](http://cofees.fr)  
et retrouvez nos autres *Fiches Pratiques* dans la rubrique *Ressources*.

Pour nous joindre : [contact@cofees.fr](mailto:contact@cofees.fr)

