



LA RESTAURATION DURABLE



Pourquoi mettre en place cette action ?

Enjeux

La restauration événementielle soulève des enjeux variés :

- La diminution des impacts environnementaux liés à la production et au transport des produits et aux déchets qu'ils génèrent
- La rémunération équitables des producteurs et l'impact économique sur le territoire
- L'accueil des festivaliers au travers la proposition d'offres de qualité, accessibles, saines et conviviales.

Objectifs opérationnels

- Améliorer la qualité des prestations de restauration pour les publics et les équipes d'organisation
- Renforcer la part des approvisionnements bio, de saison, locaux...
- Maîtriser et gérer les déchets issus de la restauration
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Sensibiliser le public à l'alimentation durable : actes de consommation, santé, alternatives alimentaires.
- Sont concernés : la restauration publique, le catering, les bars .

Construire une offre de restauration durable

Réaliser un état des lieux

Un bilan des modes de restauration du festival permet de partir de l'existant et de le faire évoluer :

- Quel(s) type(s) de restauration publique et catering sont proposés ?
- La production est-elle internalisée/externalisée ?
- Comment sont réalisés les achats ?
- Comment est gérée l'équipe cuisine (pro, bénévoles, mixte) ?
- Quels sont les offres et les tarifs ?
- Qui sont les prestataires et fournisseurs ?
- Quel est le modèle économique : budget consacré à la restauration, recettes... ?
- Quels produits sont achetés (emballages, provenance...) ?
- Quels sont les volumes prévus et volumes disponibles au moment du festival (producteurs ou prestataires) ?

Une note écrite permet de restituer ce bilan et de définir des objectifs atteignables.

Les changements de pratiques de modes de restauration ne sont pas simples, il faut définir un plan d'actions progressif : par exemple d'abord un seul plat tout local, les produits de base en bio, commencer par la seule partie catering...

Une offre adaptée

L'offre de restauration doit être construite en fonction :

- Des profils, attentes et besoins des mangeurs (festivaliers et/ou équipe) : en termes de tarifs, de variété, de régimes particuliers... Ces informations peuvent être récoltées grâce à des enquêtes, aux chiffres de la restauration des éditions précédentes, à l'observation...
- De l'identité du festival : projet culturel, patrimoine culinaire du territoire...

Les questions à se poser

Puis-je construire cette offre moi-même ? ai-je déjà les moyens techniques, humains et financiers ou puis-je me donner ces moyens ? Si non, est-ce qu'un prestataire peut y répondre ? De là découle le choix de la configuration :

- internalisée : les approvisionnements, la préparation et le service sont réalisés par l'équipe (bénévole et/ou salariée ; avec ou non l'appui de professionnels)
- externalisée : le festival fait appel à des restaurateurs ambulants ou traiteurs prestataires
- mixte : le festival peut gérer un ou plusieurs points de restauration mais faire également appel à des prestataires.

Les acteurs de la restauration en festival

Tous les acteurs de la restauration doivent être parties-prenantes de la démarche. La volonté d'aller vers la restauration durable doit être une volonté partagée.

Les réticences de certains face au changement des habitudes peuvent être levées en rassurant, en expliquant et argumentant les choix.

L'équipe du festival

Equipe salariée, bénévole, techniciens sont concernés par la restauration du festival.

Quelle que soit l'organisation de la production (internalisée ou non), il est essentiel de désigner un référent cuisine (une personne, une commission, une équipe...).

Dans le cas d'une organisation interne, l'équipe cuisine ou a minima le référent doit être formé aux normes d'hygiène et sécurité alimentaire.

Les cuisiniers

Un festival peut faire appel à un/des cuisiniers professionnels en l'embauchant ou en bénévolat de compétence. Ils peuvent apporter un savoir-faire précieux sur l'élaboration des repas, l'encadrement d'une équipe cuisine, les normes d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP : système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise)

Les restaurateurs ambulants et traiteurs

La manifestation peut faire le choix d'une restauration externalisée. Dans ce cas, la relation avec les restaurateurs sera essentielle pour les intégrer dans la démarche (cf. ci-dessous).

Les fournisseurs

Les achats (produits alimentaires mais également matériels et vaisselle) sont déterminants dans une démarche de restauration durable. Le choix et le dialogue avec les fournisseurs est donc important.

Les fournisseurs (plateformes et réseaux, agriculteurs, transformateurs, grossistes, distributeurs, intermédiaires...) doivent être informés et associés à la démarche afin d'y répondre volontairement.

La relation aux prestataires restaurateurs

Lorsque la restauration doit être externalisée en partie ou totalité, le festival peut faire appel à des prestataires : traiteurs (en général pour le catering, le festival paie alors la prestation) et/ou restaurateurs ambulants (le festival peut alors facturer l'emplacement au restaurateur qui gardera le bénéfice de ses ventes). L'externalisation n'empêche pas la démarche vers une restauration plus durable !

Des critères de choix

La sélection des prestataires doit se faire en fonction de leurs :

- Type d'installation et besoins en matériels et aménagements
- capacité de production
- offres et adaptations possibles au contexte festif
- modalités d'approvisionnements
- provenance géographique
- type d'alimentation en eau et énergie
- choix de vaisselle, contenants et emballages
- gestion des déchets
- attention à l'hygiène, santé, sécurité
- politique de gestion des ressources humaines

Ces critères peuvent être intégrés dans un cahier des charges lors d'un appel d'offres.

Mettre en place une charte

Il est également possible de mettre en place une charte avec ces restaurateurs.

Cette charte doit être construite en concertation, donner des objectifs clairs et progressifs.

Exemples : une part de plus en plus importante d'approvisionnements bio, la participation au tri des déchets selon les consignes du festival, etc.

Les restaurateurs doivent bénéficier d'un suivi et d'un accompagnement. Penser également à prévoir un rendez-vous en amont et un pour faire le bilan.



Les approvisionnements

La saisonnalité

La période du festival est un critère important pour la composition des menus afin de privilégier le choix des produits de saison en légumes, fruits, fromages, etc.

- + Qualité des produits
- + Moins de transport

Les circuits courts

Au maximum 1 intermédiaire (mais peut venir de loin !)

- + Moins d'intermédiaires : réduit le coût pour l'acheteur, favorise la rémunération équitable du producteur.

Les circuits de proximité ou local

Le circuit de proximité se définit par rapport à un bassin économique (pays), le local dépendra de la taille de l'événement et du type de produit (périmètre plus large pour un produit plus rare et/ou un volume plus important), l'échelle peut-être communale, départementale, régionale...

- + Ces produits nécessiteront moins de transport.
- + Participation à l'économie du territoire
- + Souplesse et réactivité

LE SAVIEZ-VOUS ?

La production de viande impacte davantage l'environnement que la production de végétaux (consommations d'eaux et d'énergie, émission de gaz à effet de serre, déforestation).

Les déchets de la restauration

La réduction des déchets à la source

Les emballages

Privilégier les produits en vrac ou avec le moins d'emballage possible, les contenants consignés, éviter les produits emballés individuellement (petites bouteilles d'eau, sauces...) et leur préférer des présentations collectives.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2020, la vaisselle jetable en plastique (gobelets, verres et assiettes jetables) sera interdite, sauf si elle est compostable et constituée de matières biosourcées.

L'agriculture biologique

L'agriculture bio garantit un mode de production sans engrais chimique ni pesticide.

En France, le ministère de l'agriculture délivre et contrôle le label AB.

Il existe également des marques de filière (Bio Cohérence, Nature & Progrès).

- + Préservation de l'environnement

Le commerce équitable

Différents labels garantissent une rémunération équitable des producteurs. Les produits équitables proviennent souvent des « échanges nord-sud » (café, chocolat, thé, bananes...)

A noter : en Bretagne, les départements des Côtes d'Armor et d'Ille-et-Vilaine sont labellisés « Territoire de commerce équitable ».

- + Rémunération équitable des producteurs

Il est parfois difficile de s'y retrouver parmi tous ces critères cumulables ou non ! Il faut faire des choix et expérimenter en fonction des produits, du territoire, de la taille de son événement...

D'un point de vue financier

L'introduction de certains de ces produits peut coûter plus cher que l'alimentation traditionnelle. Ce critère ne doit pas être un frein. Des solutions peuvent être trouvées pour ne pas pénaliser le budget et l'équilibrer : groupement d'achats avec d'autres organisateurs, convention d'engagement avec des fournisseurs...

La vaisselle

Certains plats sont simples à déguster sans couverts ni assiette (sandwich, crêpes...), ils évitent de nombreux déchets.

Pour des plats plus élaborés, on opte au maximum pour de la vaisselle lavable et réutilisable (porcelaine, verre, métal) : elle peut être louée à un prestataire (rendue sales ou propre si l'on dispose d'une solution de lavage), achetées et mutualisées avec d'autres associations, empruntée à des recycleries, à Emmaüs...

Lorsque la vaisselle jetable est la seule solution, utiliser du compostable (à condition qu'il soit effectivement composté !)

A noter que les serviettes type essuie-tout sont également compostables.

Le tri et la valorisation

- Certains déchets sont inévitables. Pour éviter leur incinération ou enfouissement, mettre en place un tri adapté selon les déchets produits et les filières de valorisation existantes en s'appuyant sur la collectivité ou un prestataire.

- Nommer un référent déchet. La sensibilisation des publics comme des équipes est essentielle à la réussite du tri.

- Les bio-déchets (fruits, légumes, pain ...) peuvent être compostés. Certaines filières acceptent également les déchets coquillés, la viande. Pour des quantités limitées, penser également aux personnes (bénévoles...) pouvant les valoriser chez eux (animaux, etc.)

Le cas de l'huile

Il y a obligation de trier et de valoriser les huiles végétales à partir de 60 litres.

Faire appel à un prestataire qui délivrera une attestation.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage se joue à plusieurs endroits :

En cuisine

Penser les menus pour éviter le gaspillage. Prêter attention aux volumes commandés et au stockages des denrées (respect de la chaîne du froid notamment).

La préparation (température du plat, cuisson, présentation...)

Au service

Ajuster les portions, proposer différentes tailles, offrir la possibilité de se resservir... : échanger avec le mangeur pour s'adapter.

Offrir un environnement agréable pour la prise des repas (endroit plus au calme, où l'on peut se poser...)

Le cas des invendus

A la fin du festival, il est possible de casser les prix des produits vendus pour éviter un maximum de gaspillage.

Les invendus peuvent être donnés à des associations caritatives (Croix Rouge, Resto du Cœur, Banque alimentaire...).

Cf. article 1 de la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire (legifrance.gouv.fr)

L'information et la sensibilisation

Toutes les parties-prenantes peuvent être informées de la démarche du festival pour une restauration plus durable : prestataires et fournisseurs, équipes et publics.

Informers les prestataires et les fournisseurs sur la démarche favorise leur implication et leur engagement, informer les publics permet de les sensibiliser à l'alimentation durable.

Il s'agit d'informer sur les produits et les producteurs (labels, provenances géographiques...), sur une éventuelle charte, sur les enjeux pour l'environnement, sur la gestion des déchets...

Cette sensibilisation peut prendre la forme de panneaux d'information, d'animations, pourquoi pas d'un stand dédié... La participation à certains gestes (desserte, tri des déchets...) est également un excellent moyen de sensibiliser de manière durable.

Evaluer l'action

Indicateurs

Part d'alimentation biologique/de saison/locale dans l'offre des prestataires (volume et montant)

Taux des achats d'alimentation biologique/de saison/locale dans le budget alimentation du festival

Répartition géographique des approvisionnements (cartographie)

Volume du gaspillage alimentaire et évolution

Réduction des déchets à la source

Satisfaction des mangeurs

Données à collecter

Factures d'approvisionnement du festival et de ses prestataires

Montant total des achats alimentaires du festival

Provenance des aliments par département, par région et par pays

Quantité de repas servis

Quantité de déchets alimentaires collectés

Retours des mangeurs (enquête, boîte à idée...)

Voir
les outils
d'évaluation
dans les
ressources et
contacts utiles

Ressources et contacts utiles en Bretagne

Les collectivités et établissements publics

Les collectivités et établissements publics peuvent être des structures ressources à plusieurs endroits de la démarche de restauration durable, en fonction de leurs compétences.

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT (DRAAF) BRETAGNE / 15 avenue de Cucillé - 35047 RENNES Cedex 9 / 02 99 28 21 00 / www.draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr

LES DIRECTIONS DÉPARTEMENTALES DE LA PROTECTION DES POPULATIONS (DDPP) ET DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA COHÉSION SOCIALE ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS (DDCSPP)

- DDPP des Côtes d'Armor : 9 rue du Sabot, BP 34 - 22440 PLOUFRAGAN / ddpp@cotes-darmor.gouv.fr / 02 96 01 37 10 / www.cotes-darmor.pref.gouv.fr/Services-de-l-Etat/Les-services-de-l-Etat-dans-les-Cotes-d-Armor/Direction-Departementale-de-la-Protection-des-Populations-DDPP
- DDCSPP d'Ille-et-Vilaine : 15 Avenue de Cucillé - CS 90000 - 35919 RENNES CEDEX 9 / ddcspp@ille-et-vilaine.gouv.fr / www.ille-et-vilaine.gouv.fr/Services-de-l-Etat/DDCSPP
- DDPP du Finistère : 2 rue de Kerivoal - 29334 QUIMPER Cedex / 02 98 64 36 36 / ddpp@finistere.gouv.fr / www.finistere.gouv.fr/Services-de-l-Etat/Consommation-alimentation-animaux
- DDPP du Morbihan : 6, avenue Edgar Degas - BP 526 – 56019 VANNES Cedex / ddpp@morbihan.gouv.fr / 02 97 63 29 45
www.morbihan.gouv.fr/Outils/Horaires-et-coordonnees/Direction-de-la-protection-des-populations-DDPP

LE CONSEIL RÉGIONAL DE BRETAGNE / 283, avenue du Général Patton, CS 21101 - 35711 Rennes Cedex 7 / 02 99 27 10 10 / www.bretagne.bzh

- > Economie (ESS, agriculture)
- > Prévention et gestion des déchets

AGRILOCAL 22 / Le Conseil départemental des Côtes d'Armor a mis en place une plateforme de mise en relation simple, directe et immédiate entre fournisseurs locaux et acheteurs publics ayant une mission de restauration collective.
www.agrilocal22.com

LES EPCI / Les intercommunalités sont un échelon privilégié de la gestion des déchets, se rapprocher du service déchets de son EPCI.

AGENCE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA MAÎTRISE DE L'ÉNERGIE (ADEME) BRETAGNE / 33, Bd Solférino - CS 41217 - 35012 RENNES CEDEX / 02 99 85 87 00 / www.ademe.fr/bretagne

TERRITOIRES ZÉRO DÉCHET ZÉRO GASPILLAGE (TZDZG)

L'appel à projet TZDZG a pour objectif d'accompagner les collectivités volontaires dans une démarche exemplaire et participative de promotion de l'économie circulaire, via la mobilisation de l'ensemble des acteurs locaux.
Les territoires engagés en Bretagne : www.bretagne.ademe.fr/domaines-d'intervention/dechets/territoires-zero-dechet-zero-gaspillage-zdzg



Les chambres consulaires

LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE (CCI) BRETAGNE / 1 rue du Général Guillaudot - BP 35044 - CS 14422 RENNES Cedex / 02 99 25 41 25 / www.bretagne.cci.fr

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE BRETAGNE / Technopole Atalante Champaux CS 74223 - 35042 RENNES Cedex / 02 23 48 27 50 / www.bretagne.synagri.com

LE RÉSEAU DES CHAMBRES DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE BRETAGNE / Campus de Ker Lann Contour Antoine de St Exupéry - BP 35172 - CS 87226 BRUZ Cedex / 02 23 50 15 15 / www.crma-bretagne.fr

Les organisations professionnelles

LES GROUPEMENTS DES AGRICULTEURS BIOLOGISTES (GAB) EN BRETAGNE s'inscrivent dans le réseau FNAB (fédération nationale de l'agriculture biologique), via la FRAB (fédération régionale). www.agrobio-bretagne.org

- FRAB : 12 Avenue des Peupliers, 35510 CESSON-SEVIGNE / 02 99 77 32 34 / frab@agrobio-bretagne.org
- GAB d'Armor : 2 avenue du Chalutier sans Pitié, 22190 PLERIN cedex / 02 96 74 75 65 / gab22@agrobio-bretagne.org
- GAB Penn Ar bed : Ecopôle Vern Ar Piquet, 29460 DAOULAS / 02 98 25 80 33 / gab29@agrobio-bretagne.org
- Agrobio 35 : 12 Avenue des Peupliers, 35510 Cesson-Sévigné / 02 99 77 09 46 / agrobio35@agrobio-bretagne.org
- GAB du Morbihan : ZA de Keravel – 56390 LOCQUELTAS / 02 97 66 32 62 / gab56@agrobio-bretagne.org

NATURE & PROGRÈS / www.natureetprogres.org/

Les association de sensibilisation

AUX GOÛTS DU JOUR / 53 impasse de l'Odet 29000 QUIMPER / 02 90 41 77 84 / contact@agdj.fr / association-alimentation.fr

LE RÉSEAU D'ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT EN BRETAGNE (REEB) / Le REEB rassemble des structures et des individus investis en éducation à la nature et à l'environnement. Le site internet comprend notamment un annuaire et une cartographie des adhérents.

1 rue Saint-Nicolas, 22200 Guingamp / 02 96 48 97 99 / contact@reeb.asso.fr / www.reeb.asso.fr/

Des outils d'évaluation

BON POUR LE CLIMAT / un calculateur en ligne pour connaître l'impact de l'alimentation sur l'environnement et la santé

www.bonpourleclimat.org/calcul-empreinte-carbone

MON RESTAU RESPONSABLE / Un questionnaire d'auto-évaluation qui permet de faire le point autour de 160 questions balayant tous les critères du développement durable

www.restauration-collective-responsable.org