



RESTAURATION

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, production d'emballages, consommation énergétique, etc.), 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, prestataires de catering, filières de compostages, etc.



Évaluation

- Part d'achats en produits locaux
- Part de produits de saison, issus de l'agriculture biologique
- Quantités non consommées en fin de festival

Achats responsables

- Privilégier des produits locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique

CHOISIR DES PRODUITS SAINS ET DE QUALITÉ

- Privilégier les produits de saison (la culture sous serres chauffées est très consommatrice d'énergie).
- 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.

La région PACA est la 1^{ère} région française en production de fruits et de légumes. En outre, 13% des surfaces agricoles est certifié **Agriculture Biologique**.

RÉDUIRE LES DÉCHETS PRODUITS PAR L'ACTIVITÉ DE 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.

L'indice environnemental évalue l'impact de la production. Son calcul prend en compte trois indicateurs environnementaux : les émissions de gaz à effet de serre, la consommation d'eau et la pollution aquatique.
<http://www.indice-environnemental.fr>

PRENDRE EN COMPTE LE PUBLIC

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

↳ ressources web

SUIVRE LES CONSEILS DES GUIDES PÉDAGOGIQUES

Réseau rural Provence-Alpes-Côte d'Azur
→ www.reseaururalpaca.fr

Initiatives pour une **Agriculture Citoyenne** et territoriale → www.inpact-paca.org

"Des **gaz à effets de serre** dans mon assiette ?"
→ www.rac-f.org

Calendrier des fruits et légumes
→ www.lesfruitsetlegumesfrais.com


DÉCOUVRIR LES ACTEURS EN RÉGION

Le site des **agriculteurs bio** de la région PACA rassemble des informations et un annuaire des producteurs par département → www.bio-provence.org

Le site **Alliance Provence** permet de se renseigner sur les AMAP de PACA → www.allianceprovence.org

Le **guide du compostage** en région PACA
→ www.compostage-paca.fr

TROUVER DES PRESTATAIRES LOCAUX

 Annuaire en ligne de la **Plateforme aér**
→ www.plateforme-aer.fr



01 méthodologie

FAIRE UN 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 lavable ou compostable et à mettre en place un compost.

04 RENDRE VISIBLE SES ACTIONS

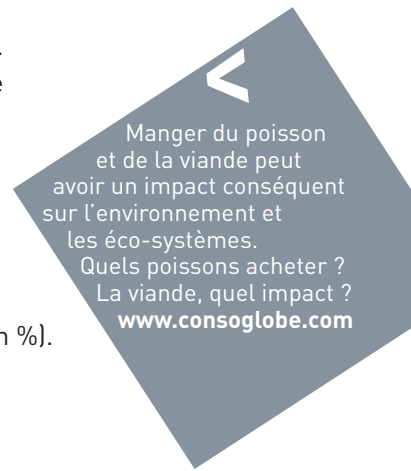
- Communiquer auprès du public sur la composition du repas et la provenance des produits.
- Mettre une signalétique explicite au niveau du compost.

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, partenaires, collectivités, prestataires, public, artistes, équipes, etc.



« témoignages

Pour le **MIDI FESTIVAL**, la restauration a fait l'objet d'une totale réorganisation. "Les personnes qui s'occupent du catering ne travaillent qu'avec des produits locaux et nous avons passé un marché avec les Jardins La Pauline qui se trouvent au Pradet à côté de Toulon. C'est une association d'insertion qui cultive des produits de qualité et de saison. Nous avons aussi limité la viande dans les menus.

Pour la restauration du public, nous avons un stand tenu par l'association qui travaille aussi avec des denrées des Jardins La Pauline et nous faisons appel à un prestataire extérieur qui propose des plats plus élaborés, mais dont nous ne contrôlons pas le mode de production."

Pour en savoir plus → www.midi-festival.com



Au **FESTIVAL DE CHAILLOL**, la restauration ne concerne que le catering pour les artistes et l'équipe. "Nous avons fait appel à un chef cuisinier local, très engagé dans le mouvement "slow food" et à une plateforme d'approvisionnement de produits du terroir. Au menu de chaque midi, c'est donc des produits locaux, bio et de saison."

Pour en savoir plus → www.festivaldechaillo.com

Lien vers le témoignage vidéo

