

ORGANISER UNE MANIFESTATION ÉCO-RESPONSABLE

L'ALIMENTATION

OBJECTIF

Prendre soin de l'environnement et de la santé de tous, proposer une alimentation de qualité, valoriser l'économie locale et réduire le gaspillage alimentaire.

COMMENT FAIRE ?

- Solliciter des **producteurs et éleveurs locaux**, utiliser les **réseaux de vente directe en circuit court** qui réduisent les impacts liés au stockage, à la réfrigération et au transport.
- Limiter les emballages**, choisir des contenants réutilisables, des emballages fabriqués avec des **matériaux recyclés** ou **recyclables**.
- Préférer la qualité** (par exemple des produits labellisés Agriculture biologique) **à la quantité**, réduire le choix des produits.
- Prévoir la **reprise par les fournisseurs** des denrées alimentaires qui se conservent (boissons, pâtes, riz, fruits secs...).
- Choisir des **prestataires** qui affichent des pratiques éco-responsables.
- Organiser une **distribution** ou une **revente des produits non consommés**.
- Prévoir de **trier et valoriser les déchets alimentaires**.

ASTUCES €CO

Pour une buvette ou un snack
éco-responsable et économique :

- Établir des partenariats avec des entreprises locales pour obtenir des prix réduits et rechercher des sponsors sensibles aux questions écologiques pour financer une partie des coûts.
- Récupérer les invendus, acheter des paniers anti-gaspi dans les épiceries solidaires, solliciter des dons de produits alimentaires, adapter les menus aux produits récupérés et valoriser les talents culinaires des bénévoles !

RESSOURCES EN LIGNE

- Les **producteurs et éleveurs de Saône-et-Loire** : www.jveuxdulocal.fr
- La **loi AGEN** (anti-gaspillage pour une économie circulaire) : www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire
- La **restauration événementielle durable** sur le site de l'**ADEME** : communication-responsable.ademe.fr/la-restauration-evenementielle-durable

TÉMOIGNAGES



« **Tous nos achats sont effectués en proximité.** Pour le ravitaillement des coureurs, un sponsor fait don de fruits et gâteaux secs **issus de l'Agriculture biologique.** Notre traiteur propose des produits faits maison et de saison ».

Olivier, Vincent et Nino, Club Alpin - Mâcon



« Le snack propose des viandes du Charolais et aussi des **menus végétariens** : 50 % de notre offre est végétale. Cela fonctionne très bien. Après le festival, on invite la Croix-Rouge pour récupérer les invendus ».

Pierre et Lucie, Festival Saint Rock - La Clayette



« Pour les artistes et les bénévoles, on sollicite des commerces locaux pour **récupérer les invendus.** C'est **économique et anti-gaspi** ! Pour le public, on fait appel à **des food-trucks** (snacking, sandwichs végétariens...). On passe un contrat moral avec eux pour s'assurer qu'ils respectent nos valeurs éco-responsables ».

Benjamin, Cie Boumkao - Rully



On travaille avec un réseau de producteurs et d'artisans mais on a aussi **un partenariat avec une grande surface qui distribue des producteurs locaux**, ce qui permet de réduire nos déplacements.

On transforme les produits nous-mêmes car **nous avons de belles compétences parmi nos bénévoles**, que nous pouvons valoriser. On réduit les quantités de viande pour aller vers plus de qualité ».

Christophe, Autun running - Autun



« Le compost est devenu obligatoire pour toutes les communes, il y a plusieurs bacs collectifs dans le village. On achète des produits que l'on transforme avec nos bénévoles, on trouve de vrais talents pour la cuisine. **On met un point d'honneur à bien accueillir les gens : faire attention à l'autre ça passe aussi par l'alimentation !** »

Morgane et Élise, Maison du Patrimoine oral de Bourgogne - Anost