

guide anti- gaspillage alimentaire sur événement

janvier 2022 - 1^{ère} édition

Nos mets méritent mieux
que des poubelles.

Un guide proposé par

réeve
réseau éco-événement

En partenariat avec

bis
biennales
internationales
du spectacle



Nantes
Métropole

Les partenaires du guide

COORDINATION

Dominique Béhar

ADMINISTRATEURS ÉLUS

Renelle Gaudin

Sébastien Jouatel

ÉQUIPE DE COORDINATION

Cloé Hubon / Apolline

Poirier / Justine Harnett /

Agathe Maugendre

RÉDACTRICE

Pascale Robinet

GRAPHISMES

Allan Felisberto

MISE EN PAGE

Émilie Le Gouëff

IMPRESSION

Exaprint. Imprimé sur papier couché recyclé non blanchi



ÉDITEUR

Réseau-Éco-Événement (REEVE)

Bâtiment Keran

4, rue René Viviani

44200 Nantes

bonjour@reseau-eco-

evenement.net

Téléchargez la version actualisée de ce guide sur www.anti-gaspi-alim-sur-evenement.fr

Réseau éco événement (REEVE)

Le REEVE est une association dédiée à la mobilisation et à la coopération des acteurs des filières événementielles (culturelles, sportives, professionnelles et citoyennes) en faveur de la transition écologique. L'association est basée à Nantes, opère principalement dans les Pays de la Loire et fédère des adhérents partout en France. Le REEVE anime différents outils tels que le référentiel « Label événement éco-engagé », la fresque de l'événementiel ou les journées d'études « Territoires d'événements responsables ». www.reseau-eco-evenement.net

ADEME - Direction Pays de la Loire

L'agence de la transition écologique accompagne les collectivités, les entreprises et les citoyens. Elle développe des dispositifs et des outils de lutte contre le gaspillage alimentaire et pour l'événementiel durable. La Direction Pays de la Loire soutient le REEVE depuis 2018 dans le cadre de son plan d'actions-relais pour l'éco-responsabilité événementielle. www.ademe.fr

Fonds pour le développement de la vie associative (FDVA) - Pays de la Loire

Le FDVA a vocation à soutenir le développement de la vie associative en apportant une contribution financière aux associations. Il est animé par la Délégation régionale académique à la jeunesse, à l'engagement et aux sports. Il soutient la création du présent guide. www.pays-de-la-loire.drjcs.gouv.fr

Nantes Métropole

La Métropole nantaise déploie une politique publique des éco-événements depuis 2013. Sa mise en œuvre, dépendant principalement de la Direction de l'animation de la transition écologique, s'étend au fil des ans à l'ensemble des directions thématiques de la collectivité (sports, vie associative, culture...) Nantes Métropole développe des politiques publiques en lien avec l'événementiel responsable et l'alimentation durable. www.metropole.nantes.fr

BIS-Biennales Internationales du Spectacle 2022

Pour leur dixième édition, les BIS continuent d'animer un espace consacré à la culture et au développement durable. Accueilli au sein de la plus importante rencontre professionnelle du spectacle vivant en France depuis 18 ans, cet espace « Développement Durable » témoigne de l'implication des acteurs culturels sur les enjeux de transition écologique. Un lieu de partage de pratiques, de remise de prix, de lancement de nouveaux outils et de présentation d'expertises opérationnelles. www.bis2022.com

Ce guide a été réalisé avec le concours des adhérent.e.s du REEVE, de ses sympathisants. Il se base sur les résultats d'une large consultation menée sous forme de 97 contributions écrites (réponses à un questionnaire), 5 ateliers d'intelligence collective et 25 entretiens téléphoniques. Un grand merci aux témoins et à ces structures apparaissant par ordre de réponse au questionnaire :

L'Asso Festival Terres du son, Terra Botanica, ADEME, Rc Événements, Maestra, Mon Événement'ciel, Les Connexions, Les Marmites Volantes, La Concep'terie, BIS de Nantes, Ville de Nantes, Nantes Métropole, Hôtel Le Negresco, Gens d'Événements, Saveurs DétonNantes, Level IW, Hopscotch, Angers Loire Métropole, L'agence Pulséa, Aremacs, Bon pour le climat, Festival Bebop, Association Get Up, l'Atelier Méli Mélo, Association Oser Forêt Vivante, Disco-Bol, Les Z'Eclectiques, Ruffault Traiteur, Agence Helper, Pays du Mans, Au Foin De La Rue, le Comptoir des Alouettes, Mairie de Trélazé, Nantes-Saint-Nazaire Développement, La Tricyclerie, Mairie de Le Perrier, Les Ecosolies, Festival de Poupet, Stereolux / Scopitone, Collectif Idées Vertes, Herry Conseil, Elémen'terre, Respect Élémentaire, Destination Angers, Festival La Nuit de l'Erdre, Zenith Nantes Métropole, Conseil québécois des événements écoresponsables / Réseau québécois des femmes en environnement, REFLEX, Les filles ont la patate, France Nature Environnement Pays de la Loire, Terra 21, Airbeone, Oscar, Reso2d, La Carrière, Ville d'Avrillé, Line Up Production, Mairie d'Angers, Cité des Congrès de Nantes, La Plage Sonore, CPAM 22, La chouette responsable, Mouvement rural 85, Sinny&Ooko, Chap & Graines, Zebulon Régie, Ouivalo, La Biscuiterie Handi-Gaspi, Bivouac catering, Le Collectif des festivals de Bretagne, Université de Nantes, Mana Verde, Phenix, Association DLC France, C2L solutions, Le Pôle des Musiques Actuelles.



Dominique Béhar,
coordonateur



Sébastien Jouatel,
administrateur



Renelle Gaudin,
membre du Bureau

sommaire

Regards croisés	4
Pour aller plus loin	8
Un encadrement juridique bien défini	9
Gaspillage alimentaire : ce qu'il est, ce qu'il n'est pas	10
Coopérer pour ne plus gaspiller	12
Fiches responsabilité	14
1. L'organisateur.rice	15
2. Le traiteur	19
3. Le gestionnaire d'excédents alimentaires	21
4. Le lieu	23
5. Le territoire	25
6. Le bénéficiaire	27
7. Les réseaux professionnels	29
8. Les expert.e.s / outils / ONG	30
9. Les publics	31
Gaspillage alimentaire lors d'événements : Où en êtes-vous ?	32

Les neuf années d'activités de notre réseau en faveur de l'éco-responsabilité événementielle nous ont permis de parvenir à une conclusion paradoxale. Si la lutte contre le gaspillage alimentaire s'impose comme un nécessaire principe directeur – tant sa mise en œuvre recèle de bénéfices potentiels – nous manquons de documentation et de retours d'expériences sur les modalités pratiques et la mise en œuvre.

Il existe de nombreux guides sur le gaspillage alimentaire pour les restaurants, les cantines, les domiciles... mais aucun ne concerne les événements. Le gaspillage est pourtant une triste réalité pour notre filière : tandis que certains gaspillent avec insouciance, d'autres ne mangent pas à leur faim.

Nos rencontres avec des traiteurs, des organisateurs, des gestionnaires d'excédents, toutes et tous dépités par ce gâchis et par leur incapacité individuelle à l'éviter, nous conduisent aujourd'hui à élaborer et mettre à disposition une approche systémique.

Ce guide complète les nombreux autres déjà existants, le plus souvent axés sur les gestes des traiteurs. Il prend en considération la chaîne de co-responsabilités des différents acteurs, au premier rang desquels figurent les organisateurs et organisatrices.

Cet outil entend faciliter la coopération et le dialogue entre celles et ceux qui proposent de si merveilleux mets. Nous souhaitons les aider dans leurs démarches vers des pratiques plus écologiques et éthiques.

Une seconde édition est souhaitée et un site internet viendra compléter la démarche. Des thématiques, telles que la défiscalisation des dons ou la gestion des biodéchets seront affinées.

Mais place, d'abord à cette première édition ! Merci à celles et ceux qui ont rendu possible sa réalisation : nos partenaires et contributeurs, mentionnés en page ci-contre et particulièrement aux BIS qui nous ont accompagnés tout au long du projet.

Bonne lecture !

Actualisation au 22 mars 2022

Ce guide aurait dû sortir en janvier 2022 lors des BIS, qui ont été annulées en raison de la situation sanitaire. De nouveaux éléments apparus entre temps ont enrichi le présent guide.

A photograph of a black trash bin filled with white paper waste, including crumpled paper and paper tubes, set against a tiled floor. The entire image is overlaid with a teal color. The text 'regards croisés' is written in white, bold, lowercase letters in the lower-left quadrant.

**regards
croisés**



Guillaume Garot

Député de la Mayenne,
ancien Ministre et auteur de la loi
anti-gaspillage alimentaire de 2016

Les professionnels de l'événementiel et les restaurateurs le savent bien : la nourriture n'est pas une marchandise comme les autres. Fils et petit-fils d'agriculteur, l'idée de gâcher les produits de la terre et de l'élevage, d'un travail patient, me heurte.

C'est lors de mon entrée au gouvernement, en 2012, que j'ai pris la mesure du problème. C'est aussi à cette époque que les premiers chiffres fiables sur le gaspillage alimentaire dans le monde ont été publiés : un tiers de la nourriture mondiale part à la poubelle. Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième émetteur de gaz à effet de serre, derrière la Chine et les États-Unis.

La loi que j'ai portée en 2016 est l'aboutissement d'un travail mené sur plusieurs fronts, au gouvernement puis à l'Assemblée, pendant 4 ans. Dès 2013, j'ai voulu réunir l'ensemble des parties prenantes pour dialoguer et décider d'actions communes ; c'est ainsi qu'est né le premier pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette loi pose une règle claire qui hiérarchise les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire : d'abord la prévention, puis le don vers des associations de solidarité, et enfin la valorisation vers l'alimentation animale et la production d'énergie. C'est donc un premier canevas pour les acteurs des filières de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la distribution et de la restauration. Chacun peut agir, comme citoyen, bénévole associatif ou acteur économique.

Après presque dix ans de combat contre le gaspillage alimentaire, je suis persuadé que même s'il reste des « trous dans la raquette », nous avons en France les outils pour atteindre l'objectif de réduire le gâchis alimentaire de moitié dans le pays d'ici 2030.

Dans la « proposition de loi pour une nouvelle étape contre le gaspillage alimentaire », j'ai donc voulu faire avancer les choses sur plusieurs points, notamment l'éducation à l'alimentation et la mesure du gaspillage alimentaire.

Il me semble que sur ces deux questions, les acteurs de l'événementiel ont un rôle majeur à jouer : d'abord, pour mesurer les volumes gâchés et en connaître les causes afin d'actionner les bons leviers, mais aussi pour prendre conscience du bénéfice économique pouvant en découler. Les événements sont également un point d'entrée déterminant pour l'éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire des entreprises et du grand public. Sensibiliser les invités ou les spectateurs, c'est multiplier l'efficacité de gestes simples et contribuer à diffuser une vraie « culture anti-gaspi ».

L'enjeu dans l'événementiel est économique, mais il est aussi éthique. Produire pour jeter, rien de plus absurde. Ensemble nous pouvons changer les mentalités ...sans gâcher la fête, bien entendu !



Laurence Gouthière

Référente nationale ADEME
sur la thématique Gaspillage
alimentaire. www.ademe.fr

L'ADEME mène des études pour mieux comprendre les causes du gaspillage alimentaire et proposer des solutions. Un des enseignements-clé de l'étude nationale réalisée en 2016 – qui a permis de quantifier à 10 millions de tonnes par an le gaspillage alimentaire – est que ce dernier est généré à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (et pas uniquement dans les arrières-cours des supermarchés).

Concrètement, cela signifie que, si la réglementation engage les distributeurs, la restauration collective ou encore les industries agroalimentaires à mettre en place des diagnostics et des actions, la donne

ne changera vraiment que si tous les acteurs s'impliquent.

Ce n'est pas parce que l'événementiel est souvent synonyme de divertissement ou de « pas de côté » qu'il ne faut pas également appliquer les bonnes pratiques. Celles-ci se construisent progressivement et les solutions existent. La sensibilité des acteurs est là et, bien souvent, les meilleures actions relèvent simplement du bon sens et de l'envie de contribuer à une cause partagée.

L'objectif national de réduire de moitié le gaspillage d'ici 2025 est très ambitieux. Alors, que vous soyez organisateur, professionnel de la restauration ou citoyen, vous verrez, grâce à ce guide, que tous, nous avons notre rôle à jouer. C'est ensemble que nous y arriverons !

Belle initiative que ce guide !

La fête sera plus belle si elle est vertueuse.

On gâche le tiers de la production agricole mondiale, soit plus d'un milliard de tonnes de nourriture chaque année, alors que 850 millions de terriens continuent à avoir faim... À l'heure où le réchauffement climatique et l'épuisement des ressources se conjuguent avec l'augmentation de la population mondiale, on ne peut pas ne pas agir fortement dans ce domaine.

Concrètement, un Français, qui consomme environ 400 kilos de nourriture solide par an, en jette directement ou indirectement près de 240 kilos. 1/3 n'entre même pas dans les statistiques car il est jeté aux champs ou en mer (fruits moches, poissons hors norme, etc.) ; 1/3 dans les processus de transport, de transformation et de commercialisation ; 1/6 dans la restauration et 1/6 à domicile.

Face à ce défi, on ne peut absolument pas considérer que l'événementiel, parce qu'il est exceptionnel, ne doit pas faire l'objet d'une attention particulière. Nous avons tous été choqués par le spectacle de ces buffets plantureux qui finissent à la poubelle, alors que, vu la multiplicité des acteurs qui interviennent, personne ne se sent responsable ! Et notant que, si pour le participant, l'événementiel est un événement ponctuel, pour tous les professionnels du secteur c'est une activité quotidienne.

Bravo au réseau éco événement de briser l'omerta et d'aborder franchement ce sujet. Notre indifférence et notre irresponsabilité étaient des erreurs ; maintenant ce sont des fautes. Merci pour cette feuille de route simple et concrète, pour que chacun des participants redevienne justement acteur de cette action citoyenne. Gageons que la fête sera plus belle quand elle sera, en plus, responsable, et que les buffets seront vides lorsque nous rentrerons, rassasiés, en séance.



Bruno Parmentier

Consultant et conférencier
sur les questions agricoles
et alimentaires, auteur
du blog nourrir-manger.com



Alessandra Montagne

Cheffe au restaurant Nosso (Paris)

www.nosso-restaurant.fr

Depuis mon plus jeune âge, je suis sensible aux enjeux écologiques. Pour moi, qui ai grandi dans une ferme au Brésil, éviter le gaspillage alimentaire est, non seulement, une question de bon sens, mais, plus radicalement, de survie. Dès mon arrivée en France et mes débuts dans la profession, j'ai cherché à réduire ce gâchis. Les chiffres sont éloquentes : à l'échelle nationale, 1/4 du gaspillage alimentaire provient du secteur de l'hôtellerie-restauration et représente une perte de plus de 4 milliards d'euros par an.

Les observations que j'ai pu faire au cours de ma vie professionnelle illustrent ces chiffres. J'ai constaté, avec horreur, l'ampleur du phénomène : j'ai vu des bacs entiers

de nourriture partir à la poubelle à la fin de buffets-traiteurs et des équipes blasées répéter des gestes qui me choquaient. Loin de me résigner, j'ai décidé de passer à l'action.

Aujourd'hui dans mon restaurant, Nosso, tout est valorisé : de la fane aux parures de viandes et de poisson, en passant par le pain sec et les herbes fanées.

Fort de mon expérience, j'affirme que nous pouvons imaginer des solutions et inverser la tendance. En amont, il s'agit de mieux calibrer les portions, de repenser les menus, de guider les clients vers un choix anti-gaspillage. En aval, il s'agit d'être créatif pour valoriser les restes, les partager avec le personnel ou les distribuer dans des circuits associatifs.

Le rôle d'un chef et sa mission est d'initier une réflexion quotidienne pour imaginer les moyens de ne pas gaspiller. C'est l'avenir du métier et il est plus que temps d'embarquer les équipes vers plus d'éco-responsabilité en cuisine.



La documentation existante

Gaspillage alimentaire et événementiel

- Guide du Collectif des festivals : Réduire le gaspillage alimentaire de mon événement
- Guide pratique de l'ADEME : Pour une restauration événementielle durable
- Étude sur le Gaspillage alimentaire sur événement (en anglais) menée par BCD meetings & events et Lime Venue Portfolio
- Guide de l'UCM (Wallonie) : Lutter contre le gaspillage alimentaire: Bonnes pratiques à L'usage des restaurateurs et traiteurs-organisateur de Banquets
- ADEME, Ressources et Outils sur l'Alimentation et Gaspillage en restauration commerciale et événementielle
- Signature de l'engagements croissance verte relatif à la transition de l'industrie événementielle vers l'économie circulaire
- Charte développement durable pour les festivals
- Deuxième version de la charte des 15 engagements écoresponsables des organisateurs d'événements sportifs

Ressources institutionnelles

- Rapport du député Guillaume Garot au 1er ministre: Lutte contre le gaspillage alimentaire, Propositions pour une politique publique
- ONU, Les Objectifs de Développement Durable: ODD2 - Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable
- Site du gaspillage alimentaire du Ministère de la Transition écologique
- Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

Un pas de côté

- Bon pour le climat, Association qui propose depuis 2014 des actions concrètes et positives pour changer nos pratiques alimentaires afin de préserver la planète et son climat.
- Étude OpinionWay - Smartway: Les Français disent stop au gaspillage alimentaire
- Article de La Fourche: Décryptage des lois anti-gaspillage alimentaire
- Macroscopie ADEME: Mieux manger, moins gaspiller, moins polluer
- France Nature Environnement, Dossier Gaspillage alimentaire: Définition, Enjeux et Chiffres
- Article et Reportage France 3 Auvergne: Gaspillage alimentaire : de nombreuses initiatives pour stopper l'hémorragie en Auvergne-Rhône-Alpes
- Actes du Colloque Régional de recherche-action anti-gaspi, organisé par la DRAAF, l'ADEME et la chaire Unesco Alimentations du monde (2016): Innovons contre le gaspillage alimentaire
- Le MOOC LOVE FOOD REDUCE WASTE proposé par l'AFPA (Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes) et le projet européen Life Foster

Un encadrement juridique bien défini



Nantes
Université

Raphaël Romi

Professeur de Droit public,
Nantes Université

Le Code de l'environnement prévoit en son article L541-15-4 que « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. »

Aujourd'hui, le gaspillage alimentaire représente 10 millions de tonnes de produits par an et 3% des émissions de gaz à effet de serre nationales : un coût écologique, social et économique attristant. Aussi, la lutte contre ce gaspillage est-elle un enjeu majeur des années à venir.

Un corpus juridique étoffé - Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire de 2013, loi Garot de 2016, loi EGalim de 2018, loi AGECE relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire de 2020 – a été adopté par le législateur ces dernières années. Ce corpus encadre la lutte contre le gaspillage alimentaire et soutient le développement d'outils destinés à réduire la production de surplus alimentaires dans les territoires.

Le pacte de 2013, suivie par la loi de 2020, fixe un objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50 %, par rapport au niveau de 2015, d'ici 2025 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective et, d'ici 2030 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale. Par ailleurs, elle contraint les grossistes, dont le chiffre d'affaires annuel est supérieur à 50 millions d'euros, à ne pas détruire les invendus alimentaires.

Quant à la loi, dite loi Garot, elle établit une hiérarchie des actions à mener. Elle donne priorité à la prévention sur les dons et priorité aux dons sur la transformation des denrées restantes.

Pour autant, la situation actuelle est encore loin d'atteindre l'objectif de prévention. Le don alimentaire reste la meilleure façon d'éviter le gaspillage. Pour être réalisée dans de bonnes conditions, cette pratique, déjà répandue, répond à un certain nombre de règles et de normes.

Le corpus législatif renforce également les exigences, le suivi et le contrôle, par les opérateurs, de la qualité du don, notamment en matière de sécurité sanitaire. La loi du 10 février 2020 tente de favoriser le réemploi solidaire. Elle met en place un label national "anti-gaspillage alimentaire" pouvant être attribué à toute personne morale qui contribue aux objectifs nationaux de lutte contre le gaspillage alimentaire, comme prévu à l'article L. 541-15-6-1-1 du Code de l'environnement. Cette disposition incite les opérateurs de l'alimentation à passer des conventions de dons pour les invendus. À noter que le référentiel du label – non encore publié à la date de la rédaction de ce guide - concernera notamment les acteurs de l'événementiel.

Par ailleurs, l'article 238 bis du Code général des impôts prévoit une réduction d'impôt pour les entreprises qui donnent à des organismes reconnus d'intérêt général, que ces entreprises soient assujetties à l'impôt sur le revenu ou à l'impôt sur les sociétés.

**Gaspillage alimentaire
ce qu'il est, c'est**



Alimentaire : ce qu'il n'est pas

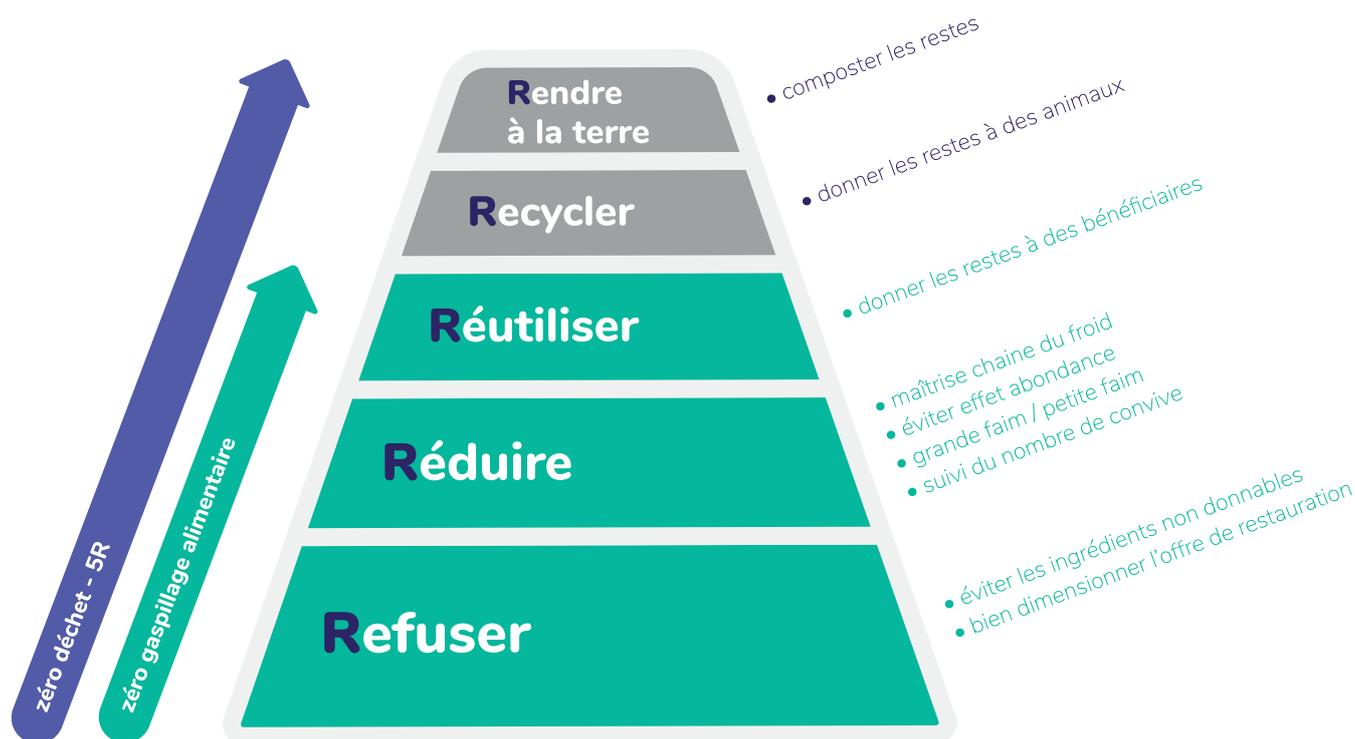
Économie circulaire, zéro déchet, compostage, autant de termes dont vous avez entendu parler et qui sont parfois confondus. Voici un court lexique pour plus de clarté.

Économie circulaire : par opposition à économie linéaire, elle invite à réorganiser nos modes de production et de consommation pour éviter les gaspillages et les déchets. La lutte contre le gaspillage alimentaire en fait partie.

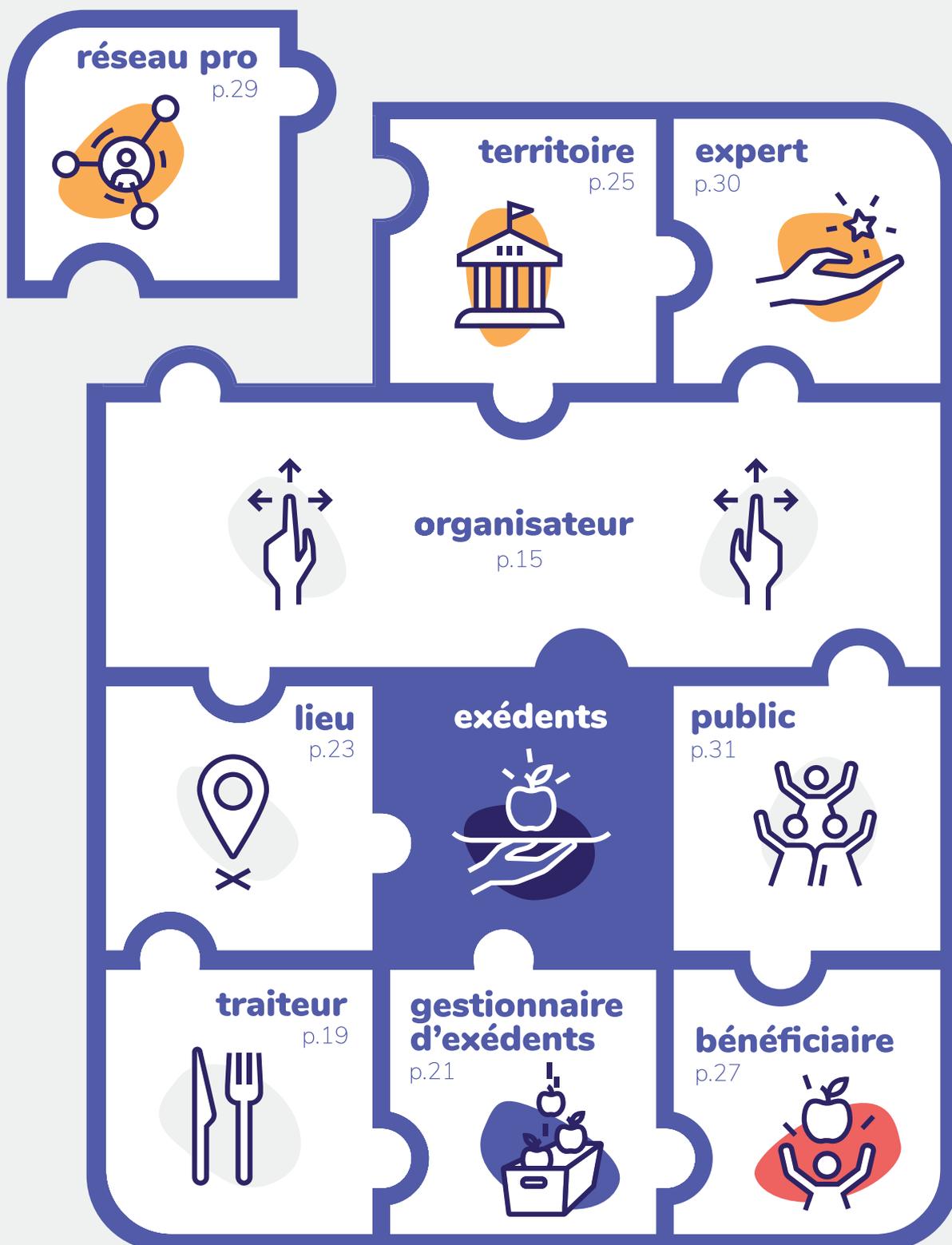
Bio-déchets et compostage : une fois jetés, les restes de préparations alimentaires (épluchures) ou de nourriture non consommée deviennent des bio-déchets. Plutôt que les mettre à la poubelle – ce qui les destine à être enfouis ou incinérés après avoir été collectés – ils peuvent être compostés pour redevenir de la terre. Il faut souligner que le compostage d'excédents alimentaires permet de réduire les déchets mais ne réduit pas le gaspillage alimentaire.

Zéro déchet : démarche basée sur une vision globale de réduction des déchets. La pyramide des 5R est souvent utilisée pour illustrer l'ordre des priorités à appliquer.

À l'instar des démarches de réduction de déchets des événements telles que Drastic on Plastic France, selon lesquelles la réduction (amont) doit primer sur les activités de tri et de gestion (aval), la pyramide 5R s'applique en partie au gaspillage alimentaire : en premier lieu, il importe de réduire les risques d'excédents (Refuser / Réduire), avant de travailler sur les dons (Réutiliser). À noter cependant que l'alimentation animale (Recycler), comme le compostage (Rendre à la terre) – deux derniers étages de la pyramide – ne sont pas des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Coopérer pour r



ne plus gaspiller

Le gaspillage alimentaire généré au cours d'un événement s'avère être plus complexe à éviter que celui d'un restaurant pérenne et fixe : en effet, à chaque événement sont renouvelés le lieu, le concept, les participants, le traiteur...

Un puzzle d'acteurs et d'actrices

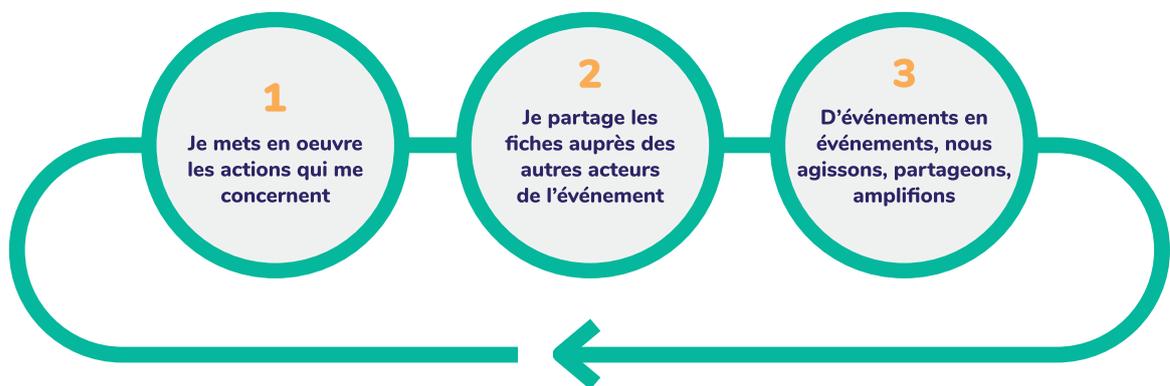
Le gaspillage n'est donc pas imputable de la seule responsabilité du traiteur mais bien à l'absence de coopération entre les quatre principales parties prenantes (donneur d'ordres, traiteur, responsable du lieu et participants). Ces dernières ont la responsabilité conjointe de réduire les excédents à la source, ainsi que de vérifier la capacité du gestionnaire d'excédents et des bénéficiaires à traiter les restes. Quant aux acteurs indirectement liés à l'événement (collectivités, réseaux professionnels, ONG, experts et concepteurs d'outils), il leur revient de créer un contexte propice à la lutte contre le gaspillage.

Ce guide présente les responsabilités de chaque partie prenante, sous forme de fiches, organisées autour d'une dizaine d'actions.

Dans un premier temps, nous vous proposons de prendre connaissance de la fiche correspondant à vos activités. Elle vous guidera pour bâtir votre plan d'actions. Dans certains cas, plusieurs fiches vous concernent : par exemple, si vous organisez un concert dans votre établissement, vous serez intéressés par les fiches " Organisateur.trice " et " Lieu ".

Dans un deuxième temps, nous vous invitons à remettre les autres fiches à vos parties prenantes. À l'issue de cette démarche, nous espérons que vous partagerez une vision commune avec vos parties prenantes et aurez élaboré un plan d'actions concerté.

Notre méthode :

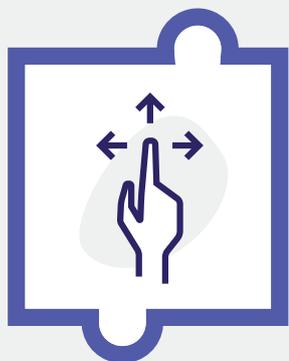


En complément

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

- Fiches responsabilité téléchargeable
- Modules de parcours compétences éco événement dédiés à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Annuaire d'acteurs





L'organisateur.rice

Je suis...

organisateur.rice de festivals, de concerts, de compétitions sportives, de séminaires, de salons ou encore d'inaugurations.

J'organise des événements, de manière régulière ou exceptionnelle, pour mon entreprise, mon association, mon agence ou en tant qu'indépendant.e ou freelance.

Mes responsabilités

En tant qu'organisateur.rice d'événements, je me considère responsable, à titre principal, des surplus et éventuels gaspillages.

Très en amont de l'événement

1. Lorsque je choisis le traiteur / restaurateur.rice / foodtruck, j'indique, le plus explicitement possible, mon souhait qu'il n'y ait pas de gaspillage alimentaire lors de l'événement et je lui demande conseil.
2. Je choisis un lieu permettant de conserver les ingrédients, les plats et les restes dans les conditions sanitaires requises.
3. Je développe mes connaissances et compétences en interne, ainsi que celles de mes équipes (bénévoles ou salarié.e.s).
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'adéquation entre le contexte (horaires, saisons, équipements...), les participant.e.s et l'offre de restauration, tant sur la forme (dîner, buffet, chaud/froid...) que sur la quantité et les plats servis. Je trouve la meilleure solution possible avec le traiteur et le lieu, grâce aux retours d'expériences du traiteur et/ou aux enseignements des précédentes éditions.
6. Je m'organise pour dissocier les inscrits à l'événement des inscrits aux repas, afin d'estimer au plus juste le nombre de consommateur.rice.s et en informe le traiteur.
7. Je prévois une logistique avec le gestionnaire d'excédents pour récupérer les surplus alimentaires restants à l'issue de l'événement.
8. Je fais connaître mon engagement «Pas de gaspillage alimentaire sur cet événement» et je diffuse ce guide à mes parties prenantes.

Lors de l'événement

9. J'indique au traiteur, le plus précisément possible, le nombre de convives au fur et à mesure du déroulement de l'événement.
10. J'incite les participant.e.s à adopter les bons comportements anti-gaspillage.

Après l'événement

11. Je mets en place un suivi quantifié de la nourriture servie en surplus, voire gaspillée, pour pouvoir progresser lors d'un prochain événement.



⇒ Retours d'expériences des organisateur.rice.s

« Valider le nombre de convives le plus tard possible »



H O P
S C O
T C H

Isabelle Luoni, directrice de la performance globale, Hopscotch (Paris)

« Une de nos bonnes pratiques est de communiquer au traiteur le nombre de convives 72 heures avant l'événement. En amont, nous partageons avec lui sur sa date limite de commande en matières premières. Nous laissons ainsi à notre client plus de temps pour affiner son nombre définitif de participants et commander les justes quantités. »

hopscotchgroupe.com

« Réfrigérer pour mieux réutiliser »



20^{ème} Festival
**AU FOIN
DE LA RUE**
ÉTHIQUE & SÉLECTIVE

Lisa Bélangeon, coordinatrice générale, festival Au foin de la rue (Mayenne)

« La façon de travailler de notre équipe catering est de limiter au maximum les restes alimentaires. Nous leur mettons à disposition suffisamment de moyens de réfrigération (remorques-frigo ou une vitrine réfrigérée) afin de pouvoir réutiliser les plats non consommés, la chaîne du froid étant respectée. De cette façon, nous pouvons resservir d'un jour sur l'autre les entrées, les plats, les desserts, jusqu'à épuisement des stocks. »

www.aufoindelarue.com

« Travailler en amont à réduire l'impact de nos grands événements »



par Claire Jouët, directrice des sites de Nantes, au sein du comité d'organisation de la coupe de monde de rugby

« Notre événement se déroulera entre septembre et octobre 2023, nous attendons 2,5 millions de porteur.euse.s de billets. Du point de vue alimentaire, l'événement accueillera toutes les formes de prestations : traiteurs, foodtruck; catering organisation... Il s'agit possiblement de plus de 4 millions de repas. »

Dès la phase de préparation de l'événement, nous avons défini une stratégie RSE très engagée, avec l'idée que notre événement soit une caisse de résonance pour sensibiliser les publics et les accompagner à adapter leurs comportements en matière alimentaire.

Nantes est devenue site pilote pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et nous avons imaginé une trentaine de bonnes pratiques – en lien avec les acteur.rice.s du territoire – que nous allons tester et hiérarchiser dans les 2 années à venir lors d'événements similaires. »

www.rugbyworldcup.com/2023



« Exprimer nos attentes dans nos cahiers des charges »



Donatienne Lavoillotte-Munier, cheffe de projets, La Koncepterie (Paris)

« Sur l'événement professionnel "Sustainable Brands", nous avons fait un gros travail de préparation avec les traiteurs. Au cours de l'événement, nous les avons informés en temps réel du nombre de participant.e.s sur place pour que le personnel sorte la nourriture des chambres froides au fur et à mesure. Cette procédure était inscrite dans le cahier des charges. Nous avons également prévu des boîtes alimentaires à répartir entre les membres de l'équipe s'il restait moins de vingt repas et à l'association Le Chañon manquant s'il en restait plus. »

la-koncepterie.com

« De Solidays à la fête de l'Humanité, anticiper pour mieux redistribuer »



Rémi Bonin, fondateur, Airbeone (Clermont-Ferrand)

« Sujet majeur chez les organisateurs : comment redistribuer les invendus et en faire bénéficier les personnes en situation de précarité ?

Entre ambition et réalisation, l'expérience m'a appris que l'anticipation était essentielle. Tout d'abord, il est nécessaire de s'appuyer sur le bon partenaire de collecte. Ensuite, il faut convaincre, impliquer l'ensemble de l'organisation dans cette démarche et anticiper les contraintes logistiques et techniques. La clé de voûte est de sensibiliser les restaurateurs et le prestataire catering. Il s'agit de déterminer avec eux ce que l'on peut récupérer (à quel moment ? comment sont conditionnées et stockées les denrées ?), d'assurer la traçabilité des produits et d'organiser la collecte le jour J. Après l'événement, il est utile de communiquer sur le nombre de repas offerts au plus démunis grâce à cet effort collectif. »

airbeone.com

« Simplifier l'offre alimentaire sur festival »



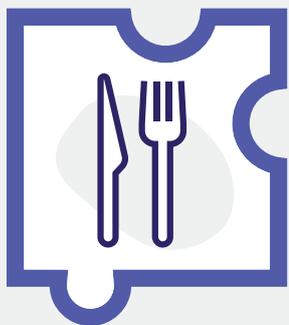
Yeliz Ozen, chargée de production artistique, Stereolux et festival Scopitone (Nantes)

« Chaque année, le format de notre festival est remis en question. Il s'adapte au contexte, à nos envies, aux opportunités. Auparavant, lors de nos caterings, nous proposons des formules de type " buffet ", avec de nombreux choix d'entrées, de plats, de fromages et de desserts. Désormais, nous avons une offre principale : une entrée, un plat, un dessert. Et pour celles et ceux qui, pour une question de goût ou autre, n'apprécient pas un des plats, nous avons une solution de remplacement qui peut parfois, si c'est possible, être issue du menu de la veille. Nous avons réduit les gaspillages, simplifié la gestion, tout en augmentant la qualité de l'offre. »

www.stereolux.org







Le traiteur

Je suis...

traiteur, organisateur.rice de réceptions, restaurateur.rice, chef.fe de cuisine, membre d'une équipe, d'une brigade de cuisine ou de salle, responsable d'un foodtruck ou d'un bar.

Je prépare des buffets, des banquets repas, des cocktails, des repas assis, des repas à l'assiette, des « lunch bags », des plateaux repas, des pique-niques, des repas à emporter, de la « street food », de la « finger food ». Je gère le catering.

Mes responsabilités

Très en amont de l'événement

1. Je forme mes équipes (sensibilisation, recettes anti-gaspi avec réutilisation des épluchures...).
2. Je sensibilise l'organisateur.rice au concept de restauration anti-gaspillage (recettes et quantités adaptés au nombre et à la typologie du public), ainsi qu'aux contraintes sanitaires liées au don de denrées non consommées.
3. Je m'assure des moyens de cuisine / conservation sur place et je prévois le matériel en conséquence.
4. Je propose – si l'organisateur.rice ne l'a pas anticipé – des partenariats avec des associations locales pour la récupération de dons alimentaires.

Lors de la phase de préparation

5. Je fais attention à la provenance des produits en favorisant les circuits courts. J'évite le gaspillage à la source en acceptant, par exemple, les légumes hors calibres.
6. Je propose des portions avec un grammage ajusté (fini l'effet d'abondance) et je prévois même différentes tailles de portions.
7. Je prépare les plats sur place pour adapter au mieux le nombre de repas au nombre de convives et je veille à ce que tous les membres de mon équipe respectent la chaîne du froid pour permettre la revalorisation / distribution des excédents.
8. Je place le pain en bout de buffet ou en quantité raisonnable sur les tables.

Lors de l'événement

9. Je demande au client, 2 heures avant le début de la prestation, de valider le nombre de personnes présentes pour conserver le surplus sans rompre la chaîne du froid et pour une possible revalorisation / optimisation de dons.
10. Si l'événement se déroule sur plusieurs jours, j'adapte les quantités en fonction des consommations du premier jour.

Après l'événement

11. Je mesure les quantités gaspillées et leur nature (plats carnés / végé.) afin d'éviter les gaspillages à l'avenir.
12. Je donne les surplus alimentaires aux organismes/associations préalablement identifiés.



⇒ Témoignages : Le traiteur

« Choisir le bon format de restauration »



Ruffault
Traiteur
Créations Gourmandes

Hélène Bellouard, directrice commerciale, Ruffault Traiteur (Nantes)

« Au niveau commercial, nous essayons de sensibiliser les client.e.s sur le format de prestation dès la réception de la demande, notamment lors de l'analyse de leur cahier des charges : par exemple, nous pouvons leur conseiller de préférer un repas à l'assiette à un buffet qui peut générer un gaspillage alimentaire beaucoup plus important. Dans nos offres, nous préconisons systématiquement des solutions anti-gaspillage pendant l'événement. Nous informons également nos interlocuteur.rice.s de la possibilité de collaborer avec des associations locales pour des dons de denrées non consommées dont la chaîne du froid n'a pas été rompue. »

www.ruffault.fr

« Quantité réduite et passage en cellule de refroidissement »



Cathy Boulay, cofondatrice du foodtruck «Les filles ont la patate»

« Les filles ont la patate » est un foodtruck dont la spécialité est la pomme de terre cuite au four et garnie. Il s'agit d'une cuisine bonne par son goût, mais aussi bonne pour le climat*.

Afin d'éviter le gaspillage, dès la préparation, nous divisons nos garnitures de pommes de terre en petites quantités que nous passons immédiatement en cellule de refroidissement afin de les conserver plus longtemps. Lors de l'événement, nous remettons en température pour environ 80% des quantités estimées par l'organisateur.rice, puis nous adaptons en fonction de la demande réelle. Des tests en laboratoire nous ont permis de savoir que la durée de consommation de nos préparations est de J+3 ou J+4 sans aucun risque sanitaire, dès lors que les préparations n'ont pas quitté les frigos. »

*Membre de l'association « Bon pour le climat »

www.lesfillesontlapatate.fr





Le gestionnaire d'excédents alimentaires

Je travaille...

dans une entreprise, une association, pour un groupe de personnes. Je gère les déchets d'un événement ou je suis spécialisé.e dans la collecte d'excédents alimentaires.

Je suis présent.e lors d'événements et je récupère les excédents alimentaires que je redistribue aux bénéficiaires.

Mes responsabilités

Très en amont de l'événement

1. Je m'informe sur la réglementation.
2. Je crée une liste de bénéficiaires de dons alimentaires existants sur le territoire et j'anticipe les contraintes de redistribution : lieu, accès pour les livraisons...
3. Je recueille les attentes de l'organisateur.rice et du traiteur en matière de gaspillage alimentaire. Je leur précise quels sont les surplus qui peuvent être récupérés (ou pas), le type de conditionnement et quels sont les bénéficiaires des dons.
4. Je diffuse le présent guide à mes parties prenantes.

Lors de la phase de préparation

5. J'organise un repérage des accès et des contraintes du lieu.
6. Je réfléchis au moyen de ne pas rompre la chaîne du froid et au véhicule avec lequel organiser la récupération.
7. Je prépare la logistique de la phase de collecte : Qui contacter (bénévoles, bénéficiaires) ? À quelle heure intervenir ? Quels matériels prévoir ? Le cas échéant, je reconditionne les invendus pour faciliter leur récupération.
8. Je vérifie que les bénéficiaires puissent bien redistribuer les excédents dans les jours suivants le don et j'adapte, si besoin, la livraison en fonction de la capacité du bénéficiaire à gérer les dons.

Lors de l'événement

9. Une fois l'estimation du volume connue, je vérifie auprès des bénéficiaires – s'ils se rendent directement sur site – qu'ils disposent bien des contenants nécessaires.
10. Je m'assure que les dates limites de consommation sont bien notées sur les ingrédients et sur le bon de livraison. Je prends des photos pour pouvoir communiquer sur l'opération.

Après l'événement

11. Je quantifie le nombre et le type de denrées collectées et redistribuées pour en assurer la traçabilité.
12. J'assure la redistribution auprès des associations ou directement auprès des bénéficiaires. Je stocke si besoin.



⇒ Témoignages : Le gestionnaire d'excédents alimentaires

« Mettre en relation des organisateur.rices d'événements et des bénéficiaires, associations ou particulier.e.s »



Jean Moreau, cofondateur de Phenix

« Phenix est une start-up française qui invente des solutions digitales pour mettre en relation ceux qui ont trop avec ceux qui n'ont pas assez. Nous proposons à la fois une solution de dons aux associations et une application complémentaire « anti-gaspi Phenix ». Celle-ci permet de vendre à des consommateur.rice.s en quête de bons plans ou d'un geste pour la planète des produits alimentaires ne pouvant être donnés aux associations pour des raisons légales ou logistiques. Ceci nous permet d'emmener les acteur.rice.s de l'événementiel vers le « zéro déchet », tout en ayant un impact positif sur le pouvoir d'achat des consommateurs. Depuis sa création, toutes activités confondues, Phenix a sauvé plus de 150 millions de repas. »

www.wearephenix.com

« Mettre en place une logistique de redistribution des repas : une ingénierie qualifiée »



Amélie Orfila, directrice utilité sociale à l'association Les Connexions

« Depuis 19 ans, l'association Les Connexions intervient auprès d'organisateur.rice.s d'événements pour prévenir et gérer leurs déchets. Elle assure la liaison entre le culturel et le social, en agissant pour l'environnement. Concernant le gaspillage alimentaire, elle dresse un cahier des charges précis : maintien de la chaîne du froid/chaud, conditionnement des denrées, étiquetage, analyse des menus et mise en adéquation avec les réseaux de distribution d'aide alimentaire. »

Sur place, l'association est équipée de contenants adaptés et d'un véhicule permettant le maintien au chaud et au froid : une logistique nécessaire pour aller à la rencontre des associations qui ne peuvent réaliser les collectes d'invendus, faute d'effectifs et de moyens. Cette organisation a un coût. Chaque repas sauvés représente un surcoût pour l'organisateur (estimé à 1,5€). Il doit également intégrer ce surcoût dans son calcul de rentabilité pour pallier les imprévus inhérents à l'événementiel et mieux maîtriser les portions dès que cela lui est possible. »

www.lesconnexions.org





Le lieu

Je suis...

responsable d'une salle de concert, d'un centre de congrès, d'un lieu privatisé, d'un chapiteau, d'un barnum, d'un stade en extérieur ou en intérieur, recevant des événements régulièrement ou occasionnellement.

Mes responsabilités

Très en amont de l'événement

1. Je fais connaître mon engagement « Pas de gaspillage alimentaire au cours de cet événement » et je diffuse ce guide aux parties prenantes, voire j'intègre une charte « anti-gaspillage alimentaire » dans mes contrats.
2. J'identifie les parties prenantes inscrites dans une démarche anti-gaspillage (traiteurs, gestionnaires d'excédents) sur mon territoire et dans ma filière professionnelle et je fais la promotion de leurs pratiques auprès de mes clients.
3. Je propose une solution de gestion des bio-déchets (poubelles identifiées, compostage sur place ou à proximité, prestataires de collecte, récupération à la ferme...).
4. Je fournis aux donneurs d'ordre une description de mes équipements en matière de chaîne du froid et de mon matériel pour anticiper sur les conditions de la récupération.
5. Je crée des supports de sensibilisation à l'anti-gaspi pour le public et je m'équipe de poubelles transparentes pour faciliter la prise de conscience de ce qui est gaspillé.

Lors de la phase de préparation

6. Je nomme un.e référent.e qui sera en charge de la coordination anti-gaspillage le jour J – avec, le cas échéant, une équipe à son service – et je la présente aux parties prenantes (gestionnaire des déchets/d'excédents, le traiteur et l'organisateur.rice).
7. Je communique avec le traiteur et le gestionnaire d'excédents afin de définir les rôles/missions de chacun et la logistique à prévoir.
8. J'identifie, avec les parties prenantes, les lieux de gisement de déchets du site afin de bien les équiper en poubelles et signalétique.

Lors de l'événement

9. Je mets clairement en avant la démarche « Événement Zéro gaspillage alimentaire », par exemple, en plaçant de manière visible des supports de sensibilisation : affiches et guide.
10. Je mets à disposition des organisateur.rice.s/agent.e.s de sécurité un compteur entrées/sorties pour suivre le nombre de participant.e.s.

Après l'événement

11. Je fais un bilan quantitatif et qualitatif des actions menées avec chacune des parties prenantes : points positifs, points bloquants, pistes d'amélioration. Sur cette base, je rédige une fiche de bonnes pratiques.
12. Je fais connaître ces bonnes pratiques à mon réseau de responsables de lieux d'événements. Je partage ce guide et témoigne auprès des autres structures pour les inciter à adopter cette démarche.



« L'ISO 20121 pour mieux intégrer l'enjeu du gaspillage alimentaire dans la gestion du site »



Valérie Besnier-Guerry, chargée de projet ISO 20121, Destination Angers

« Destination Angers, agence de rayonnement du territoire angevin en matière de tourisme d'affaires et d'événementiel, est un acteur incontournable du territoire. L'agence gère l'office de tourisme, le parc des expositions et le centre des congrès. Elle accueille, organise, développe et produit plus de 110 événements, dont 20 salons par an. La qualité de service, le développement durable et l'animation de réseaux sont au cœur de son action.

Au printemps 2021, nous nous sommes lancés dans une démarche de labellisation ISO 20121. Avec 600 000 visiteurs/an, l'alimentation responsable et la lutte contre le gaspillage alimentaire sont clairement apparues comme un enjeu RSE majeur de notre organisation. Nous avons déjà pu tester notre démarche lors d'un premier événement écoresponsable, « Nature is Bike » en juin 2021 : sensibilisation du traiteur, menu végétarien, contenants compostables, redistribution et don des repas non consommés, compostage, sensibilisation des visiteurs. »

www.destination-angers.com

« Une charte éthique et solidaire pour nos lieux »



Aurélien Carré, responsable «Privatisation», Sinny & Ooko (Paris)

« Nous gérons plusieurs lieux emblématiques à Paris tels que la Cité fertile ou la REcyclerie qui sont en phase avec les enjeux du développement durable. Nous avons référencé des traiteurs qui partagent nos valeurs, ce qui inclut la lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous avons également mis en place une charte d'éco-responsabilité pour conseiller nos clients et signé un partenariat en matière de don avec une association locale en cas de surplus alimentaire. »

www.sinnyooko.com





Le territoire

Je suis...

une commune, une communauté de communes, un conseil départemental, régional, un syndicat mixte. Je suis un des services suivants : culture, vie associative, vie sportive, développement économique, déchets, alimentation.

Mes responsabilités

1. Je définis une politique publique en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire et pour un événementiel responsable, qui impose, par exemple, des clauses dans les marchés publics ou encore qui conditionne les subventions à l'engagement des organisateurs d'événements.
2. Je communique sur les règles en vigueur en matière de dons alimentaires et de leur revalorisation. Je propose une fiche type pour recenser et quantifier les dons réalisés sur les événements du territoire.
3. Je forme les agent.e.s des services sur cette thématique et mon territoire est exemplaire en matière de réduction du gaspillage alimentaire (restauration scolaire, marchés forains,..) et de dons alimentaires (conventions de don avec les associations d'aide alimentaire).
4. J'identifie les acteur.rice.s permettant de gérer des excédents alimentaires ou les associations bénéficiaires et j'organise des temps de rencontres.
5. Je mets à disposition du matériel et/ou des financements pour acquérir du matériel : contenants, réfrigérateurs, boîtes repas, thermomètres, box, véhicules frigorifiques pour livraison chaud/froid...
6. Je communique sur les bonnes pratiques pour inciter les autres organisateur.rice.s à faire de même.
7. Je tiens / organise un stand de prévention du gaspillage alimentaire ou, a minima, je fournis des affiches de prévention/d'aide à la sensibilisation (les quantités gaspillées et comment les réduire/éviter).
8. Je propose aux organisateur.rice.s de réaliser des pesées pour identifier les postes clés du gaspillage alimentaire (préparation, service, consommation,...) et quantifier le nombre de repas restants.
9. J'aide à la collecte (mise à disposition de matériel) et au transport des déchets.
10. Je recense tous les événements ayant réduit leurs déchets alimentaires pour les valoriser et inciter d'autres parties prenantes à adopter les mêmes solutions.
11. J'échange avec les autres territoires pour partager une expérimentation, les inspirer et m'impliquer davantage. J'invite les organisateur.rice.s d'événements à témoigner.



« De la fourche à la fourchette : créer une synergie entre politiques publiques et acteurs de territoires »



Jean-Michel Buf, conseiller régional délégué à l'économie circulaire, Région Pays de la Loire

« Dans son plan d'action pour l'économie circulaire adopté en octobre 2019 et via l'action « Lutter contre le gaspillage alimentaire de la production jusqu'à la consommation », la Région Pays de la Loire a souligné l'importance de valoriser les réussites et actions concrètes et de favoriser les dynamiques collaboratives de réduction du gaspillage alimentaire. À ce titre, nous avons soutenu différents projets sur le gaspillage alimentaire : Solidarifood, Valorise, Civam Bio 53, La Halte du Coeur, Oniris, Discobol,...

Depuis juillet 2020, un groupe de travail sur la bio-économie circulaire et durable devrait permettre de structurer la mise en réseau des acteur.rice.s de l'anti-gaspillage, à tous les stades, pour toutes les valorisations et selon les principes de l'économie circulaire. »

www.paysdelaloire.fr

« Flécher les ressources anti-gaspi disponibles sur le territoire »



Mahel Coppey, vice-présidente Nantes Métropole en charge des déchets et de l'économie circulaire

« L'un des axes du programme de prévention des déchets de la Métropole vise à accompagner les organisateur.rice.s d'événements dans la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire. Nous finançons ainsi le dispositif d'accompagnement " 1001 éco-événements " notamment par le biais de la formation des organisateurs sur différents sujets, dont celui du don alimentaire (diagnostic et mise en place de régies anti-gaspi sur événements). Nous avons édité deux annuaires pour faire connaître les acteurs du territoire qui interviennent sur ces thématiques. La réussite de ces actions repose sur la mobilisation de nombreux partenaires et prestataires, ainsi que sur un état d'esprit de coopération et de réseaux nécessaire pour inspirer et engager le territoire vers le "zéro gaspi". »

www.metropole.nantes.fr



L'annuaire des acteurs et solutions





Le bénéficiaire

Je suis...

bénévole ou salarié.e d'une association dédiée à l'aide à autrui, d'un collectif formel ou informel de personnes. Je suis habitué.e à traiter des restes alimentaires ou je commence à le faire. Je reçois les excédents du gestionnaire d'excédents qui, lui, est présent sur les lieux de l'événement et qui les récupère. Je les redistribue aux personnes qui les consommeront.

Mes responsabilités

Très en amont de l'événement

1. Je communique auprès des donneurs d'ordres, des traiteurs, des restaurateur.rice.s, des responsables de lieux sur le fait que je peux bénéficier des dons alimentaires via le gestionnaire d'excédents et sur la façon de procéder (réglementation, contraintes particulières).
2. Je sensibilise les organisateur.rice.s au gaspillage et au don alimentaires.
3. Je diffuse ce guide à mes parties prenantes.
4. J'indique mes contraintes logistiques personnelles au gestionnaire de dons, par exemple : indisponibilité des bénévoles le vendredi ou trop tard le soir...

Lors de la phase de préparation

5. J'organise la logistique (véhicules et contenants). Je prévois les moyens nécessaires afin de ne pas rompre la chaîne du froid.
6. Je demande au gestionnaire d'excédents que les dates limites de consommation soient notées sur un bon de livraison.

Lors de l'événement

7. Je m'informe sur la volumétrie de dons.
8. J'invite les personnes sur place à venir aider de façon bénévole.

Après l'événement

9. Je communique sur la collecte : je transmets aux différents acteur.rice.s le volume de la collecte. Je prends des photos des distributions pour permettre aux parties prenantes « amont » de valoriser leur engagement.
10. Je cuisine les invendus si besoin pour faciliter leur consommation finale.



⇒ Témoignages : Le bénéficiaire

« Accompagner les bénéficiaires dans l'utilisation des produits »



Bernard Ménager, responsable de l'antenne Secours populaire du MIN de Rezé

« Depuis les années 1980, le Secours populaire récupère des lots invendus et non commercialisables des grossistes du MIN. Qu'il s'agisse d'un colis qui a fait une chute, de fruits trop mûrs ou de légumes hors calibres, ce sont au total 1200 tonnes de produits frais récupérées chaque année ! Ces invendus sont ensuite donnés aux centres départementaux du Secours populaire, ainsi qu'aux nombreuses associations de redistribution.

Notre bonne pratique consiste à accompagner les bénéficiaires qui n'ont pas forcément l'habitude de consommer les denrées proposées en leur expliquant comment les cuisiner. Même pour les bénéficiaires qui ne connaissent pas les produits, une fiche de recette simple peut parfois donner des idées et permettre d'éviter la poubelle. »

www.secourspopulaire.fr/44/

« Recueillir les dons d'événements pour sensibiliser au gaspillage alimentaire et mailer le territoire »

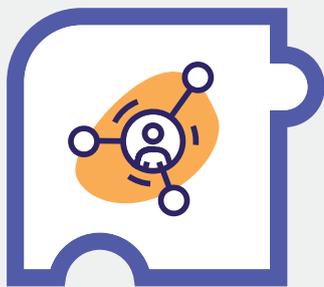


Sandrine Garnaud, association DLC

« L'association D.L.C (Détournement Libre de Consommables) lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous sommes implantés à Nantes et sur le territoire national. Les dons provenant d'événements ne représentent qu'une très faible partie de nos activités, cependant nous considérons qu'il n'y a pas de petit gaspillage. Même si parfois ils peuvent représenter un surplus de travail, nous avons décidé de les recueillir. Ces actions nous permettent de sensibiliser les différents acteurs du secteur mais également le public. Nous redistribuons les denrées, soit directement aux personnes (nos distributions sont accessibles à tous et sans condition), soit via notre réseau d'associations locales partenaires. »

assodlc.wixsite.com





Les réseaux professionnels

Je suis...

une association fédérant des acteur.rice.s de l'événementiel ou les acteur.rice.s de tout autre secteur. Je fédère mes adhérent.e.s sur un projet associatif et des thématiques professionnelles précises et je les accompagne dans leurs évolutions. Je souhaite les faire progresser sur les enjeux de transition écologique, de zéro déchet ou d'alimentation durable.

Mes responsabilités

1. J'intègre dans mon projet associatif / de réseau des objectifs liés au développement durable, à la transition écologique, à l'alimentation durable, à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
2. J'effectue une veille que je partage à mes adhérent.e.s sur ces sujets.
3. Je décline mes objectifs dans l'animation de mon réseau : temps d'échanges, formations...
4. Je sensibilise et j'accompagne mes adhérent.e.s qui organisent des événements ou contribuent à en organiser vers des outils structurants tels que la norme de management ISO 20121 ou autres labels qui prennent en compte la question du gaspillage alimentaire.
5. Je diffuse des outils ressources tels que ce guide facilitant la prise en compte de ces sujets par mes adhérent.e.s.
6. Je valorise, j'accompagne, je propose des partenariats aux acteur.rice.s (associations, start up) qui proposent des solutions.
7. Lorsque j'organise mes propres événements, je cherche à être exemplaire sur ce sujet pour inspirer mes adhérent.e.s.

« Accompagner notre réseau vers des pratiques d'excellence »

Claire Pennarun, vice-présidente en charge de la Qualité et de la RSE, Les Traiteurs de France



« Signataires du pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2015 et engagés dans la démarche de certification ISO 20121, les Traiteurs de France ont entamé, depuis cette date, la redistribution des surplus alimentaires sur le plan national. Accompagnés sur ce chantier par Eqoshère, les traiteurs ont eu la possibilité de suivre une formation sur la gestion des surplus lors des réceptions. Les enjeux sociétaux, le conditionnement des produits, le processus de signalement des surplus, l'organisation logistique et le mapping des associations bénéficiaires - évolutif en fonction des situations de surplus rencontrées - étaient au programme. Cet apprentissage permet aujourd'hui, à l'ensemble des maisons du réseau, de pouvoir proposer une solution ad hoc à leurs clients professionnels. »

www.traiteurs-de-france.com





Les expert.e.s / outils / ONG

Je suis...

une association, un développeur de logiciels, une entreprise, un expert, une personne, une ONG, un universitaire. Je développe des solutions, des méthodes, des savoirs, en lien avec l'événementiel, la transition écologique, l'alimentation durable, la solidarité ou même directement avec le gaspillage alimentaire.

Mes responsabilités

J'assure une veille sur le sujet du gaspillage alimentaire, je développe et mets à disposition des outils de connaissance adaptés (articles, guides).

Je développe des solutions logicielles ou matérielles telles que :

- location/prêts de boîtes alimentaires grand format (pour éviter les boîtes en plastique à usage unique) ;
- suivi en temps réel des consommations ;
- cartographie des acteurs anti-gaspi ;
- récolte de données mesurées pendant les événements (indicateurs de suivi du gaspillage alimentaire) et analyse afin d'optimiser les prochaines éditions ;
- toutes autres actions.



« Nous sommes mobilisés depuis des années contre le gâchis d'aliments »

Xavier Métaf, coordinateur de France Nature Environnement Pays de la Loire

Le mouvement associatif lié à France Nature Environnement s'intéresse depuis plusieurs années à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous rassemblons des données et créons des supports et des outils de communication pour aider des associations locales à s'emparer du sujet, pour sensibiliser le grand public sur les marchés ou dans les écoles et œuvrons pour développer un réseau d'acteurs à l'échelle de la région. »

fne.asso.fr



« Communiquer pour engager »

Tatiana Corre, directrice associée, C2L Solutions (Nantes)

« C2L accompagne des structures de restauration collective. Nous avons constaté l'importance de la communication pour inciter les publics à ne pas gaspiller et en particulier l'aspect ludique et visuel. Par exemple, les tables de tri: des tables trouées sur lesquelles chaque client vient trier ses déchets, qui sont ensuite pesés en fin d'événement. On peut également citer les gâchimètres à pain, qui sont des bacs gradués qui traduisent la valeur du volume de pain gâché en prix d'objets ou de services tels qu'une place de concert, un jeu de console, un mois de salle de sport, un lecteur MP3... Pour engager les structures, des conventions de don peuvent être mises en place pour les aliments ni utilisés, ni mis en production. Cela nécessite d'identifier des acteurs gestionnaires ou bénéficiaires des excédents. »

www.c2lsolutions.fr



Les publics

Je participe...

à une compétition sportive, un salon, un festival, un séminaire, un voyage d'affaires, un repas de groupe, un événement ouvert. Je suis un.e bénévole, un.e congressiste, un.e passant.e, un.e inscrit.e.

Mes responsabilités

Très en amont de l'événement

1. Je m'informe sur le gaspillage, le don alimentaire et la restauration durable.

Lors de la phase de préparation

2. Je m'inscris à l'événement en avance et j'indique si je mange sur place. Attention aux repas commandés et non consommés !

Lors de l'événement

3. Je me renseigne auprès du traiteur sur les produits (type de produits, origine, saisonnalité, qualité...) et l'offre qui sera proposée au cours de la journée.

4. Je prête attention aux propositions mises en place, via l'affichage par exemple.

5. J'opte pour des petites portions, quitte à me resservir: Je termine mon assiette ou je la partage.

6. Je stocke la nourriture non consommée dans un contenant que j'ai apporté.

7. Je me renseigne sur les consignes de tri et je les applique pour débarrasser mon plateau ou mon assiette.

Après l'événement

8. Je peux me renseigner sur les excédents redistribués.

9. Je peux participer à l'évaluation et à l'analyse des surplus pour améliorer l'organisation du prochain événement.

10. Je partage avec d'autres personnes (publics, collègues, amis) les bonnes pratiques et usages en la matière.

