

Fiche conseils

# Alimentation responsable



N.B : Ces fiches ne sont pas une réglementation, ce sont des conseils et des axes de sensibilisation. Nous sommes conscients que certains événements n'ont ni les capacités, ni la possibilité de mettre en place ces axes.

## RESTAURATION RESPONSABLE

- Privilégier les **produits de saison, bio** et **issus de l'agriculture raisonnée**, en vous tournant vers vos maraîchers locaux.
- Afin d'avoir accès à des produits à bas prix, tout en évitant le gâchis, vous pouvez vous tourner vers les **grandes surfaces alimentaires**, où de nombreux aliments **invendus**, mais toujours frais et comestibles, peuvent être vendus à des **prix réduits**.
- Le choix du menu joue un rôle important. Vous pouvez par exemple favoriser des repas **sans viande** ou **sans produits issus des animaux** (lait, fromages, etc.). Pour les repas comportant de la viande, favoriser les **viandes blanches et locales**.

## DÉCHETS ALIMENTAIRES

- Favoriser les aliments sans emballage.
- Vous pouvez installer un point de compost pour les déchets organiques, et un point de collecte pour les déchets ménagers. Pour les déchets personnels, vous pouvez demander aux festivaliers d'apporter leur propre sac, ainsi que leur propre gourde au lieu de bouteilles en plastique.
- Utiliser de la vaisselle réutilisable, ou compostable. Dans le cas d'une vaisselle réutilisable, il faudra penser à prévoir un point vaisselle sur le site, ou bien un système de transport vers un point fixe de vaisselle, telle qu'une salle des fêtes.
- Afin d'éviter le maximum de déchets, vous pouvez aussi ne proposer que des plats préparés afin d'être mangés directement avec les doigts : frites, sandwiches, galettes, etc.

## GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Anticiper les quantités de nourriture distribuées en fonction du nombre de festivaliers attendu. S'il vous reste tout de même des plats et des aliments à la fin de votre événement, pensez par exemple à les redistribuer à des bénévoles, à l'équipe organisatrice, ou encore à des associations.
- Les loges artistes sont souvent source de gaspillage alimentaire ! Pour y remédier, vous pouvez par exemple instaurer une cantine commune à l'ensemble des personnes présente lors du festival.