

## Pour une alimentation saine & durable

en festival comme à la maison

Cette  
exposition vous  
propose de découvrir  
les principaux enjeux  
environnementaux  
liés à  
l'alimentation.

L'alimentation est une thématique centrale à la croisée des défis écologiques actuels : changement climatique, chute de la biodiversité, raréfaction des ressources, pollution des écosystèmes, santé. Pour relever ces challenges, nous devons adapter notre alimentation afin de réduire notre empreinte écologique et améliorer notre bien-être.

### Votre festival s'engage !

Retrouvez ses engagements à la fin de cette exposition.

Cette exposition fait partie du projet Alimentation Durable porté par Le Collectif des festivals et soutenu par la collectivité Eau du Bassin Rennais et son label "Terre de Sources". Ce projet vise à améliorer la qualité environnementale des approvisionnements alimentaires des festivals et à sensibiliser les publics sur cette thématique.

Le Collectif des festivals est une association regroupant une trentaine de festivals bretons engagés dans une démarche de développement durable et solidaire. Sa mission est d'accompagner ses festivals et plus largement les acteurs culturels dans leur transition écologique et sociale.

Terres de Sources est un programme qui accompagne la transition agroécologique, animé par la Collectivité Eau du Bassin Rennais. Le label Terres de Sources offre trois garanties :

Pour une production engagée dans la transition agroécologique : les critères d'entrée dans le label excluent notamment les trois molécules pesticides les plus présentes dans les cours d'eau. Les producteurs et productrices s'engagent également dans une démarche de progrès, pour faire évoluer leurs pratiques agronomiques et permettre de reconquérir la qualité de l'eau et de l'air (poursuivre la réduction des pesticides, l'introduction de légumineuses...).

Pour une production économiquement juste : le prix juste est défini par les producteurs et productrices eux-mêmes, le label soutient ainsi leur engagement environnemental, sanitaire.

Pour une production locale : les fermes labellisées sont sur un périmètre d'environ 80 km autour de Rennes.

Un module interactif situé à proximité, vous invite à prendre des engagements concrets basés sur les conseils prodigués.

Allez-y faire un tour !



Toutes les infos sur le site internet [www.terresdesources.fr](http://www.terresdesources.fr)

# Manger plus végétal & moins animal Pour préserver le climat !

La gastronomie française accorde une large place aux produits animaux, notamment à la viande. Pourtant, nous aurions tout intérêt à réduire cette consommation en la remplaçant par des protéines végétales (légumineuses, quinoa, tofu, sarrasin...)

En réduisant votre consommation de viande, vous pourrez opter, avec un budget constant, pour des produits issus de filières plus durables et de qualité (viande bovine provenant de pâturages, volaille et œufs de plein air, produits bio...)

En revanche, la viande rouge est considérée comme cancérigène probable et la viande transformée comme cancérigène par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé), notamment pour le cancer colorectal. Des associations avec le cancer de l'estomac (viande rouge) ; et le cancer du pancréas et de la prostate (viande transformée) ont également été conclues.<sup>9</sup>

Les légumineuses sont riches en protéines mais aussi en fibres, vitamines et minéraux... et émettent 60 fois moins de CO<sub>2</sub> à quantité de protéine égale !<sup>1</sup>

Peur des carences ? Le régime végétarien ne pose aucun problème de santé. La vitamine B12, indispensable au bon fonctionnement du système nerveux et à la formation des globules rouges, se retrouve dans d'autres produits animaux que la viande (œuf, lait).

1 063 450 436

Le nombre d'animaux d'élevage doués de sensibilité abattus en France en 2022.<sup>7</sup>

80%

des émissions de CO<sub>2</sub> de la production alimentaire proviennent des produits issus de l'élevage (viande, lait, œufs).<sup>5</sup>

Un repas moyen avec du bœuf émet 12 fois plus de CO<sub>2</sub> qu'un repas végétarien.<sup>4</sup>

x12

La consommation de viande par personne a doublé entre les années 1950 et 2000.<sup>6</sup>

x2



<sup>4</sup> Base Empreinte, ADEME, 2021  
<sup>5</sup> Réseau Action Climat, 2021, <https://bit.ly/468J2G6>  
<sup>6</sup> Ministère de la Santé et de la Prévention, <https://bit.ly/35D43v>  
<sup>7</sup> L214, <https://bit.ly/4wCa7g>  
<sup>8</sup> Bon Pote, <https://bit.ly/37w6W7y>  
<sup>9</sup> Organisation Mondiale de la Santé, <https://bit.ly/3L1p22>

# Emballages & restes

## STOP au gâchis !

1/3

de la production alimentaire mondiale est gaspillée.<sup>10</sup>

### Le meilleur déchet, c'est celui qui n'existe pas !

Une grande partie des déchets des foyers est issue de la cuisine : emballages alimentaires, restes... Réduire la production de déchets c'est réduire de nombreux impacts environnementaux et parfois même faire des économies !

Eviter un emballage, c'est avant tout réduire les impacts associés à sa production. Extraction des matières premières, fabrication, transport : toutes ces étapes sont consommatrices de ressources (eau, énergie, terres arables...) et émettent des gaz à effet de serre. Ces étapes représentant la plus grosse partie de l'impact des emballages, bien avant leur « fin de vie » (recyclage, incinération ou enfouissement).

Le gaspillage alimentaire engendre lui aussi de nombreux impacts. Si c'était un pays, il serait le 3ème en terme d'émissions de gaz à effet de serre ! Le gaspillage alimentaire se produit sur toute la chaîne, du champ à l'assiette, mais c'est bien dans cette dernière étape qu'il prend le plus de place (40% de la valeur) : à la maison et encore plus à l'extérieur.

« Je refuse, ne pas acheter à demander et à donner pour revenir avec les restes »

Ranger son frigo en vérifiant quelle est la partie la plus froide et en rangeant devant les aliments à consommer rapidement

Mesurer au pèse-portion pour les servir au plus juste et conserver les restes dans des boîtes hermétiques

100€

C'est la valeur de la nourriture jetée par personne et par an.<sup>11</sup>

198 Kg

C'est la quantité de déchets d'emballages jetée par français.es et par an.<sup>12</sup>

<sup>10</sup> FAO, 2011, <https://bit.ly/4d13U9>

<sup>11</sup> ADEME, 2018, <https://bit.ly/4v8qg1v>

<sup>12</sup> Parlement européen, 2021, <https://bit.ly/3ytf4w>

# Manger de saison

Pour **PLUS** de goût & **MOINS** de carbone !

Choisir des fruits et légumes de saison, c'est bénéfique sur tous les plans !

En se basant sur leur cycle naturel de croissance, on profite de leur plein potentiel nutritif : récoltés à maturité, leur concentration en nutriments, minéraux et anti oxydants est optimale. Ils en sont donc plus savoureux et aromatique. Souvent, ils nécessitent moins d'intrants chimiques, car ils poussent dans des conditions favorables à leur développement naturel.

En pleine saison, un fruit ou un légume se contente de l'énergie naturelle du soleil. Hors saison, il doit être importé sur de longues distances ou pousser en serre chauffée au gaz ou au fioul.

### 3 conseils pour passer à l'action

1. Avoir un calendrier des saisons dans sa cuisine !
2. Régaler un producteur local, une F&V, un marché de quartier ou un magasin bio pour faire ses courses.
3. Privilégier des variétés de saison pour varier son alimentation !

Un fruit hors saison demande en moyenne 15 fois plus de pétrole qu'un fruit de saison.

**x15**

Une tomate produite hors saison, et sous serre chauffée, génère 10 fois plus de CO2 qu'une tomate produite en saison. 1

**x10**

**80%** des serres sont chauffées avec des énergies fossiles. 2 (gaz ou fioul)

## Printemps

## Été

## Automne

## Hiver

### Calendrier de saisonnalité Fruits & légumes de Bretagne

#### Légumes

All  
Artichaut  
Asperge  
Aubergine  
Bette  
Bettelave  
Brocoli  
Carotte  
Chou fleur  
Chou rouge

Chou vert  
Concombre  
Courgette  
Echalote  
Endive  
Épinard  
Fenouil  
Haricot vert  
Laitue  
Mâche

Melon  
Navet  
Oignon blanc  
Oignon rose  
Panais  
Pâtisson  
Persil  
Petit pois  
Potiron  
Pomme de terre

Pomme de terre primeur  
Poireau  
Potimarron  
Pâtisson  
Radis  
Radis noir  
Salafis  
Tomates

#### Fruits

Abricot  
Cerise  
Fraise  
Framboise  
Kiwifruit  
Mûre  
Myrtille

Noix  
Pistache  
Pêche  
Poire  
Pomme  
Prune  
Raisin

Sources  
1. ADEME, ECOPTIENS. <https://on1.fr/5d3m4k>  
2. Carbon Footprint of Agriculture  
3. Fondation Good Planet <https://bit.ly/2S8bWnD>

# Acheter des produits bio Pour protéger notre eau

**99%**

des cours d'eau, étangs et nappes phréatiques bretonnes sont contaminés par des pesticides.<sup>13</sup>

L'agriculture biologique (AB) est un label imposant des pratiques respectueuses de l'environnement en préservant notamment la biodiversité et la ressource en eau.

Ainsi, le cahier des charges, encadré par la réglementation européenne, interdit l'utilisation de produits de synthèse (engrais, pesticides...). Des conditions d'élevage sont également imposées aux agriculteurs et éleveurs, afin de garantir le bien-être des animaux (parcours extérieurs, espace suffisant

dans les bâtiments agricoles, etc.). Les OGM sont interdits en production comme en transformation. Par ailleurs, les produits transformés ne peuvent contenir qu'un nombre limité d'additifs et d'auxiliaires technologiques.

Les produits bio sont également plus riches en nutriments et plus savoureux !

Enfin, une alimentation en produits bio serait meilleure pour la santé (diminution du risque de maladies allergiques, limitation de la résistance aux antibiotiques...)<sup>14</sup>

Privilégier les produits bruts à cuisiner plutôt que les produits transformés.

Acheter en vrac : Les produits bio y sont jusqu'à 22% moins cher !

**-57%**

C'est le déclin des populations d'oiseaux en milieu agricole depuis 40 ans en Europe, principalement dû à l'augmentation de l'usage des engrais et pesticides.<sup>15</sup>

**83%**

des produits alimentaires bio consommés en France sont produits en France (hors produits exotiques).<sup>16</sup>

Remplacez les protéines animales par les protéines végétales.

<sup>13</sup> Observatoire de l'eau en Bretagne, 2022. <https://bit.ly/1uZQz8t>  
<sup>14</sup> CNRS, 2020. <https://bit.ly/1uZQz8t>  
<sup>15</sup> Ministère de l'Agriculture, 2021. <https://bit.ly/1uZQz8t>  
<sup>16</sup> Repertoire, 2021. <https://bit.ly/1uZQz8t>

# Des idées de recettes pour manger sain & durable

### Galettes de légumes

**Instructions**

1. Laver les légumes et les couper en petits morceaux.
2. Les faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes.
3. Les laisser refroidir et les mixer avec un blender.
4. Ajouter le pain rassis et mixer à nouveau.
5. Faire des galettes de la taille d'une assiette.
6. Les cuire à la poêle avec un peu d'huile.

**Conseil**

Utiliser des légumes de saison et locaux.



### Gnocchis à la carotte

**Instructions**

1. Laver et râper la carotte.
2. Mélanger avec la farine et l'œuf.
3. Faire des petites boules de pâte.
4. Les cuire dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes.
5. Les égoutter et les servir avec une sauce.



### Cake de lentilles corail

**Instructions**

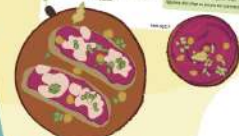
1. Laver et cuire les lentilles corail.
2. Mixer avec le pain rassis, l'huile et les épices.
3. Faire un cake dans un moule à cake.
4. Le cuire à 180°C pendant 45 minutes.



### Hummous à la betterave

**Instructions**

1. Laver et râper la betterave.
2. Mixer avec les pois chiches, l'huile et le jus de citron.
3. Ajouter la poudre de lentilles et mixer à nouveau.
4. Servir avec du pain pita et des légumes.



### Dahi de lentilles corail aux légumes

**Instructions**

1. Laver et cuire les lentilles corail.
2. Mixer avec le yaourt, l'huile et les légumes.
3. Servir avec du pain pita et des légumes.



### Soufflé aux pommes de terre

**Instructions**

1. Laver et cuire les pommes de terre.
2. Mixer avec la farine, l'œuf et le lait.
3. Faire un soufflé dans un moule à soufflé.
4. Le cuire à 180°C pendant 30 minutes.



# Evit ur boued yac'h ha padus er festivalioù evel er gêr

**E**mañ ar boued e-kreiz an daerou ekologel a vremañ. **Levezonet** e vezont gant ar chefc'hannant hin, ar **vevlesseurted**, an **danneziou rouessaet**, ar soadradur hag ar yec'hed.

Pal ar raktres boued padus eo gwellaat kolite an endro evit pourvezañ boued d'ar festivalioù ha **kizidikaat** an dud war an tem-se.

Skouazellet gant **strollegezh** Dour Diazad Roazhon hag he label Terres de Sources. Amañ e kinnigomp deoc'h ivez ober anoutegerezh gant an tem-se e brezhoneg.

## Boued eus ar c'houlz-amzer hag eus ar c'hornad

O tibab frouezh ha legumaj ar c'houlz-amzer e c'haller **digreskiñ** ar **roudoù karbon** en ur zebriñ gwelloc'h ar boued.

Evit frouezh hag al legumaj eus ar c'houlz-amzer e ranker kacout nebeutoc'h a bouez kimiek hag a energiezh evit kreskiñ. Bitanaat a reont evel-se o efed war an endro.

Skouerioù evit mont war-raok  
• kacout un deiziataer evit ar c'houlzou-amzer  
• prenañ produoù ar vro  
• liesaat e voued a-hed ar bloaz

**80%**

80% eus an hez-gwer o vezañ gant energiezhioù fedi (giz pe foul).

**x15**

evit ur frouezhenn e-maez ar c'houlz-amzer e vez estommet 15 gwech muioc'h a frouezh eget evit ur frouezhenn eus ar c'houlz-amzer.

**x10**

10 gwech muioc'h a CO2 a vez produet gant an donatuzenn dindan un ti-gwer fennet.

## Muioc'h a blant, nebeutoc'h a loened

Debrin kig en deus un efed bras war an **dilaoskadennou** CO2. Implijout protein plant evel al legumaj secl'h e plas loened a c'hall digreskiñ an efed-se.

Dibab boued gant muioc'h a blant emañ a zo un digarez evit debriñ boued o tost eus al loened met gant ur c'hallte gwelloc'h ha padusoc'h.



**1 063 450 436**

loen gant ur gredigezh a oa bet dikaret. Lusket e Frañs e 2022.

**x12**

ur pred-hallt gant ojan a zo 12 gwech muioc'h a CO2 eget ur pred plant vat.

**x2**

diougenmetri eo bet levezonet ar c'hig dre zebriñ treuz- biovezezioù (FNB) ho 2000.

## Digreskiñ an dilerc'hioù hag ar foranañ boued

Un **drederezh** eus ar produñ boued er bed a vez **drastet**, hag ul lodenn vras eus al lastez a zeu eus ar **pakadoù** boued.

Digreskiñ an distruj (ar c'holl boued) a dalvez ober traoù simpl - gredennoù mat a-ropk ober an delotachou, renskañ mat ar frigo, **merañ** mat ar c'hementadigoù hag implijout ar **restajoù**.

Lakaat evezh war ar foranañ a zo un doare da **lezaat** an efedoù war an endro hag **espern** ar hant.



**100€**

Priz ar boued heñvel d'ur zen ha hep bloaz eo.



**198Kg**

Kementad arzez sokadurioù a vez lostet gant Frouezhenn hep loened.

## Prenañ produoù biologel

Gant al **labour-douar biologel** e vez gwezet an endro, ar **vevlesseurted** hag an **danneziou dour** da skouer.

Ar produoù deuet eus al labour-douar biologel a gaver armo muioc'h da zebriñ. **Saourusoc'h** e vezont alies. Ha gwelloc'h e vezont evit hor yec'hed ivez.

Evit debriñ boued biologel hep bezañ **rivinet**, grit gwelloc'h gant an drek ar produoù kizid, hag ar proteinoù plant.

**-57%**

Digreskiñ pabato di labour-douar dour d'ar bloaz en Europa.

**99%**

Shiroù, stanoù ha galezioù fennet eus Breizh zokentanmet gant **diastuzer**.

**83%**

Boued Biologel e vez adret a Frañs a vez produet a Frañs (hep produo emeter).

## Geriaoueg / Glossaire

**padus** - durable  
**levezonañ** - influencer  
**vevlesseurted** - biodiversité  
**danneziou rouessaet** - ressources limitées  
**kizidikaat** - (se) sensibiliser  
**strollegezh** - collectivité  
**koulz-amzer** - saison  
**digreskiñ** - réduire  
**roudoù karbon** - empreinte carbone  
**deiziataer** - calendrier  
**dilaoskadennou** - émission (gaz)

**dilerc'hioù** - déchets / restes  
**foranañ** - gaspiller  
**trederezh** - tiers  
**drastet** - gacher  
**pakad** - emballage  
**merañ** - gérer  
**restaj** - reste  
**izelaat** - baisser  
**espern** - économiser  
**labour-douar biologel** - Agriculture biologique  
**saourus** - savoureux  
**rivinañ** - ruiner

**ti-gwer** - serre  
**keitat** - Moyen (en contexte : "un repas moyen")  
**ojan** - bouff  
**bevezadur** - consommation  
**kizidigezh** - sensibilité  
**diskal** - abattre  
**kemennad** - quantité / portion  
**pakadur** - emballage  
**diastuzer** - pesticide  
**gwelead fennet** - rappe phytéatique  
**kontanmet** - contaminer  
**1 063 450 436** - un milliard tri-ugent tri million pevar c'hant hanter-kant mil pevar c'hant tri-ugent



# Notre festival est engagé pour une alimentation durable

ÉTAPE 1 ÉTAPE 2 ÉTAPE 3



Approvisionnement



Déchets



Menus



Information & transparence

L'alimentation est une thématique centrale dans une démarche environnementale puisqu'elle croise de nombreux enjeux : empreinte carbone, santé, biodiversité, impacts sur les écosystèmes (eau, sols, air)...

Afin de réduire ces impacts et pour promouvoir des pratiques de production respectueuses, nous avons fait le choix de nous engager sur différents objectifs concrets inscrits dans une logique d'amélioration continue.

Revenez l'année prochaine pour voir comment nous avons progressé !



# Manger plus végétal & moins animal Pour préserver le climat !

La gastronomie française accorde une large place aux produits animaux, notamment à la viande. Pourtant, nous aurions tout intérêt à réduire cette consommation en la remplaçant par des protéines végétales (légumineuses, quinoa, tofu, sarrasin...)

En réduisant votre consommation de viande, vous pourrez opter, avec un budget constant, pour des produits issus de filières plus durables et de qualité (viande bovine provenant de pâturages, volaille et œufs de plein air, produits bio...)

En revanche, la viande rouge est considérée comme cancérigène probable et la viande transformée comme cancérigène par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé), notamment pour le cancer colorectal. Des associations avec le cancer de l'estomac (viande rouge) ; et le cancer du pancréas et de la prostate (viande transformée) ont également été conclues.<sup>9</sup>

Les légumineuses sont riches en protéines mais aussi en fibres, vitamines et minéraux... et émettent 60 fois moins de CO<sub>2</sub> à quantité de protéine égale !

Peur des carences ? Le régime végétarien ne pose aucun problème de santé. La vitamine B12, indispensable au bon fonctionnement du système nerveux et à la formation des globules rouges, se retrouve dans d'autres produits animaux que la viande (œuf, lait).

1 063 450 436

Le nombre d'animaux d'élevage dotés de sensibilité abattus en France en 2022.<sup>7</sup>

80%

des émissions de CO<sub>2</sub> de la production alimentaire proviennent des produits issus de l'élevage (viande, lait, œufs).<sup>5</sup>

Un repas moyen avec du bœuf émet 12 fois plus de CO<sub>2</sub> qu'un repas végétarien.<sup>4</sup>

x12

La consommation de viande par personne a doublé entre les années 1950 et 2000.<sup>6</sup>

x2



<sup>4</sup> Base Empreinte, ADEME, 2021  
<sup>5</sup> Réseau Action Climat, 2021, <https://bit.ly/468J2G6>  
<sup>6</sup> Ministère de la Santé et de la Prévention, <https://bit.ly/35D43v>  
<sup>7</sup> L214, <https://bit.ly/4cwCa7g>  
<sup>8</sup> Bon Pote, <https://bit.ly/37w6W7y>  
<sup>9</sup> Organisation Mondiale de la Santé, <https://bit.ly/3L1p22>

# Emballages & restes STOP au gâchis !

1/3

de la production alimentaire mondiale est gaspillée.<sup>10</sup>

**Le meilleur déchet, c'est celui qui n'existe pas !**

Une grande partie des déchets des foyers est issue de la cuisine : emballages alimentaires, restes... Réduire la production de déchets c'est réduire de nombreux impacts environnementaux et parfois même faire des économies !

Eviter un emballage, c'est avant tout réduire les impacts associés à sa production. Extraction des matières premières, fabrication, transport : toutes ces étapes sont consommatrices de ressources (eau, énergie, terres arables...) et émettent des gaz à effet de serre. Ces étapes représentant la plus grosse partie de l'impact des emballages, bien avant leur « fin de vie » (recyclage, incinération ou enfouissement).

Le gaspillage alimentaire engendre lui aussi de nombreux impacts. Si c'était un pays, il serait le 3ème en terme d'émissions de gaz à effet de serre ! Le gaspillage alimentaire se produit sur toute la chaîne, du champ à l'assiette, mais c'est bien dans cette dernière étape qu'il prend le plus de place (40% de la valeur) : à la maison et encore plus à l'extérieur.

« Je refuse, ne pas acheter à demander et à donner des pour aller avec les restes »



Ranger son frigo en vérifiant quelle est la partie la plus froide et en rangeant devant les aliments à consommer rapidement



Mesurer ou peser les portions pour les servir au plus juste et conserver les restes dans des boîtes hermétiques



100€

C'est la valeur de la nourriture jetée par personne et par an.<sup>11</sup>

• Vérifier et suivre les dates de péremption : les « DLUO », indiquées avec la mention « à consommer de préférence avant le... » peuvent être déposées sans risque pour la santé.



198 Kg

C'est la quantité de déchets d'emballages jetée par français.es et par an.<sup>12</sup>

<sup>10</sup> FAO, 2011, <https://bit.ly/4d13U09>  
<sup>11</sup> ADEME, 2018, <https://bit.ly/4v8qj1v>  
<sup>12</sup> Parlement européen, 2021, <https://bit.ly/3y1f9w>

# Manger de saison

Pour **PLUS** de goût & **MOINS** de carbone !

Choisir des fruits et légumes de saison, c'est bénéfique sur tous les plans !

En se basant sur leur cycle naturel de croissance, on profite de leur plein potentiel nutritif : récoltés à maturité, leur concentration en nutriments, minéraux et anti oxydants est optimale. Ils en sont donc plus savoureux et aromatique. Souvent, ils nécessitent moins d'intrants chimiques, car ils poussent dans des conditions favorables à leur développement naturel.

En pleine saison, un fruit ou un légume se contente de l'énergie naturelle du soleil. Hors saison, il doit être importé sur de longues distances ou pousser en serre chauffée au gaz ou au fioul.

3 conseils pour passer à l'action

1. Avoir un calendrier des saisons dans sa cuisine !
2. Régérer un producteur local, une F&V, un marché de quartier ou un magasin bio pour faire ses courses.
3. Privilégier des variétés de saison pour varier son alimentation !

## Printemps

## Hiver

## Été

## Automne

Un fruit hors saison demande en moyenne 15 fois plus de pétrole qu'un fruit de saison.

**x15**

Une tomate produite hors saison, et sous serre chauffée, génère 10 fois plus de CO2 qu'une tomate produite en saison. 1

**x10**

80% des serres sont chauffées avec des énergies fossiles. 2 (gaz ou fioul)

### Calendrier de saisonnalité Fruits & légumes de Bretagne



#### Légumes

- Alli
- Artichaut
- Asperge
- Aubergine
- Bette
- Betterave
- Broccoli
- Carotte
- Chou fleur
- Chou rouge
- Chou vert
- Concombre
- Courgette
- Echalote
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Haricot vert
- Laitue
- Mâche
- Melon
- Navet
- Oignon blanc
- Oignon rose
- Panais
- Pâtisson
- Persil
- Petit pois
- Poivron
- Pomme de terre
- Potiron
- Tomate

#### Fruits

- Abricot
- Carotte
- Fraise
- Framboise
- Kiwi
- Mûre
- Myrtille
- Noix
- Pastèque
- Pêche
- Poire
- Pomme
- Prune
- Raisin

Arrives-tu à reconnaître les fruits et légumes ? Réponse en légende !



Sources  
 1. ADAMI, ECOPRETSYS, <https://doi.org/10.5802/mak>  
 2. Carbon Footprint of Food, <https://www.vegan.com>  
 3. Fondation Good Planet <https://bit.ly/256bawd>

# Acheter des produits bio Pour protéger notre eau

**99%**

des cours d'eau, étangs et nappes phréatiques bretonnes sont contaminés par des pesticides.<sup>13</sup>

L'agriculture biologique (AB) est un label imposant des pratiques respectueuses de l'environnement en préservant notamment la biodiversité et la ressource en eau.

Ainsi, le cahier des charges, encadré par la réglementation européenne, interdit l'utilisation de produits de synthèse (engrais, pesticides...). Des conditions d'élevage sont également imposées aux agriculteurs et éleveurs, afin de garantir le bien-être des animaux (parcours extérieurs, espace suffisant

dans les bâtiments agricoles, etc.). Les OGM sont interdits en production comme en transformation. Par ailleurs, les produits transformés ne peuvent contenir qu'un nombre limité d'additifs et d'auxiliaires technologiques.

Les produits bio sont également plus riches en nutriments et plus savoureux !

Enfin, une alimentation en produits bio serait meilleure pour la santé (diminution du risque de maladies allergiques, limitation de la résistance aux antibiotiques...)<sup>14</sup>

Privilégier les produits bruts à cuisiner plutôt que les produits transformés.

Acheter en vrac : Les produits bio y sont jusqu'à 22% moins cher !

**-57%**

C'est le déclin des populations d'oiseaux en milieu agricole depuis 40 ans en Europe, principalement dû à l'augmentation de l'usage des engrais et pesticides.<sup>15</sup>

**83%**

des produits alimentaires bio consommés en France sont produits en France (hors produits exotiques).<sup>16</sup>

Remplacez les protéines animales par les protéines végétales.

<sup>13</sup> Observatoire de l'eau en Bretagne, 2022. <https://bit.ly/1xq2qst>  
<sup>14</sup> CNRS, 2020. <https://bit.ly/1xq2qst>  
<sup>15</sup> Ministère de l'Agriculture, 2021. <https://bit.ly/1xq2qst>  
<sup>16</sup> Repertoire, 2021. <https://bit.ly/1xq2qst>

# Des idées de recettes pour manger sain & durable

### Galettes de légumes

**Instructions**

1. Préparer les légumes en petits cubes et les faire revenir dans un peu d'huile.
2. Ajouter le fromage râpé et mélanger.
3. Étaler la pâte à pain sur une plaque à pâtisserie.
4. Déposer la farce de légumes et fromage.
5. Couvrir avec une autre plaque de pâte à pain.
6. Faire cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

**Conseil**

Utiliser des légumes de saison et locaux.



### Gnocchis à la carotte

**Instructions**

1. Râper la carotte et la mélanger avec la farine.
2. Ajouter le lait et pétrir la pâte.
3. Faire cuire les gnocchis dans l'eau bouillante.
4. Servir avec une sauce tomate.

**Conseil**

Utiliser des légumes de saison et locaux.

### Cake de lentilles corail

**Instructions**

1. Faire cuire les lentilles corail.
2. Mélanger les lentilles avec la farine et le lait.
3. Faire cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.

**Conseil**

Utiliser des légumes de saison et locaux.



### Hummous à la betterave

**Instructions**

1. Faire cuire la betterave.
2. Mixer la betterave avec les pois chiches et l'huile d'olive.
3. Servir avec du pain pita.

**Conseil**

Utiliser des légumes de saison et locaux.



### Dahi de lentilles corail aux légumes

**Instructions**

1. Faire cuire les lentilles corail.
2. Mélanger les lentilles avec le dahi et les légumes.
3. Servir avec du pain pita.

**Conseil**

Utiliser des légumes de saison et locaux.



### Soufflé aux pommes de terre

**Instructions**

1. Faire cuire les pommes de terre.
2. Mixer les pommes de terre avec la farine et le lait.
3. Faire cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.

**Conseil**

Utiliser des légumes de saison et locaux.



# Evit ur boued yac'h ha padus er festivalioù evel er gêr

**E**mañ ar boued e-kreiz an daoù ekologel a vremañ. **Levezonet** e vezont gant ar chefc'hannant hin, ar **vevlesseurted**, an **danvezioù rouessaet**, ar **soadradur** hag ar **yezh** hec'h.

Pal ar raktres boued padus eo gwellaat kolite an endro evit pourvezañ boued d'ar festivalioù ha **kizidikaat** an dud war an tem-se.

Skoazellet gant **strollegezh** Dour Diazad Roazhon hag he label Terres de Sources. Amañ e kinnigomp deoc'h ivez ober anoutegerezh gant an tem-se e brezhoneg.

## Boued eus ar c'houlz-amzer hag eus ar c'hornad

O tibab frouezh ha legumaj ar c'houlz-amzer e c'haller **digreskiñ** ar **roudoù karbon** en ur zebriñ gwelloc'h ar boued.

Evit frouezh hag al legumaj eus ar c'houlz-amzer e ranker kacut **nebeutoc'h** a bouez kimiek hag a energiezh evit kreskiñ. Bitanaat a reont evel-se o efed war an endro.

Skoarioù evit mont war-raok  
• kacut un deiziataer evit ar c'houlz-amzer  
• prenañ produoù ar vro  
• liesaat e voued a-hed ar bloaz

**80%**

80% eus an hez-gwer o vezañ gant energiezhioù fossil (gas pe fuel).

**x15**

evit ur frouezhenn e-maez ar c'houlz-amzer e vez estommet 15 gwech muioc'h a fibradoù gant evit ur frouezhenn eus ar c'houlz-amzer.

**x10**

10 gwech muioc'h a CO2 a vez produet gant an donatuzenn dindan un ti-gwer fennec'h.

## Muioc'h a blant, nebeutoc'h a loened

Debrin kig en deus un efed bras war an **dilaoskadennou** CO2. Implijout protein plant evel al legumaj secl'h e plas loened a c'hall digreskiñ an efed-se.

Dibab boued gant muioc'h a blant emañ a zo un digarez evit debrin boued o tost eus al loened met gant ur c'hallit gwelloc'h ha padusoc'h.



**1 063 450 436**

loen gant ur gredigezh o soñt dikaret. Lusket e Frañs e 2022.

**x12**

ur pred-hallit gant ojan a zo 12 gwech muioc'h a CO2 eget ur pred plant vat.

**x2**

diougenmetri eo ket levezadur ar c'hig dre zehenn-tro ar biovezetioù (FNB) ho 2000.

## Digreskiñ an dilerc'hioù hag ar foranañ boued

Un **drederenn** eus ar produñ boued er bed a vez **drastet**, hag ul lodenn vras eus al lastez a zeu eus ar **pakadoù** boued.

Digreskiñ an distruj (ar c'holl boued) a dalvez ober traoù simpl - gredenah mat a-ropik ober an delotachou, renskañ mat ar frigo, **merañ** mat ar c'hementadigoù hag implijout ar **restajoù**.

Lakaat evezh war ar foranañ a zo un doare da **lezaat** an efedoù war an endro hag **espern** arc'hant.



**100€**

Priz ar boued heñvel d'ur zen ha hep bloaz eo.

**198Kg**

Kementad arvez sokadurioù a vez lostet gant Frouezhenn hep loened.

## Prenañ produoù biologel

Gant al **labour-douar biologel** e vez gwezet an endro, ar **vevlesseurted** hag an **danvezioù dour** da skouer.

Ar produoù deuet eus al labour-douar biologel a gaver armo muioc'h da zebriñ. **Saourusoc'h** e vezont alies. Ha gwelloc'h e vezont evit hor yezh hec'h ivez.

Evit debrin boued biologel hep bezañ **rivinet**, grit gwelloc'h gant an drek ar produoù kizik, hag ar proteinoù plant.

**-57%**

Digreskiñ pabato di labour-douar dour d'ar bloaz en Europa.

**99%**

Shiroù, stanoù ha galeoioù fresk eus Breizh zokentanmet gant **diastuzer**.

**83%**

Boued Biologel e vez adret a Frañs a vez produet a Frañs (hep produo emdren).

## Geriaoueg / Glossaire

**padus** - durable  
**levezonah** - influencer  
**vevlesseurted** - biodiversité  
**danvezioù rouessaet** - ressources limitées  
**kizidikaat** - (se) sensibiliser  
**strollegezh** - collectivité  
**koulz-amzer** - saison  
**digreskiñ** - réduire  
**roudoù karbon** - empreinte carbone  
**deiziataer** - calendrier  
**dilaoskadennou** - émission (gaz)

**dilerc'hioù** - déchets / restes  
**foranañ** - gaspiller  
**drederenn** - tiers  
**drastet** - gacher  
**pakad** - emballage  
**merañ** - gérer  
**restaj** - reste  
**izelaat** - baisser  
**espern** - économiser  
**labour-douar biologel** - Agriculture biologique  
**saourus** - savoureux  
**rivinañ** - ruiner

**ti-gwer** - serre  
**keitat** - Moyen (en contexte : "un repas moyen")  
**ojan** - bouff  
**bevezadur** - consommation  
**kizidigezh** - sensibilité  
**diskal** - abattre  
**kemennad** - quantité / portion  
**pakadur** - emballage  
**diastuzer** - pesticide  
**gwelead** - frañsek - rappe phrénétique  
**kontanmet** - contenant  
**1 063 450 436** - un milliard tri-ugent tri million pevar c'hant hanter-kant mil pevar c'hant tri-ugent



# Notre festival est engagé pour une alimentation durable

ÉTAPE 1 ÉTAPE 2 ÉTAPE 3



Approvisionnement



Déchets



Menus



Information & transparence

L'alimentation est une thématique centrale dans une démarche environnementale puisqu'elle croise de nombreux enjeux : empreinte carbone, santé, biodiversité, impacts sur les écosystèmes (eau, sols, air)...

Afin de réduire ces impacts et pour promouvoir des pratiques de production respectueuses, nous avons fait le choix de nous engager sur différents objectifs concrets inscrits dans une logique d'amélioration continue.

Revenez l'année prochaine pour voir comment nous avons progressé !

# Emballages & restes

## STOP au gâchis !

**1/3**

de la production alimentaire mondiale est gaspillée. <sup>10</sup>

### Le meilleur déchet, c'est celui qui n'existe pas !

Une grande partie des déchets des foyers est issue de la cuisine : emballages alimentaires, restes... Réduire la production de déchets c'est réduire de nombreux impacts environnementaux et parfois même faire des économies !

Eviter un emballage, c'est avant tout réduire les impacts associés à sa production. Extraction des matières premières, fabrication, transport : toutes ces étapes sont consommatrices de ressources (eau, énergie, terres arables...) et émettent des gaz à effet de serre. Ces étapes représentant la plus grosse partie de l'impact des emballages, bien avant leur « fin de vie » (recyclage, incinération ou enfouissement).

Le gaspillage alimentaire engendre lui aussi de nombreux impacts. Si c'était un pays, il serait le 3ème en terme d'émissions de gaz à effet de serre ! Le gaspillage alimentaire se produit sur toute la chaîne, du champ à l'assiette, mais c'est bien dans cette dernière étape qu'il prend le plus de place (40% de la valeur) : à la maison et encore plus à l'extérieur.

*"On ne refuse pas à la pizzeria de demander un double bag pour aller avec les restes."*



**Faire une liste de courses plutôt que d'improviser dans les rayons au risque d'acheter plus que nécessaire.**

- Boissons
- Pain
- Produits laitiers
- Viandes
- Poissons
- Fruits
- légumes

**Vérifier et suivre les dates de péremption : les « DLUO », indiquées avec la mention « à consommer de préférence avant le... » peuvent être déposées sans risque pour la santé.**

**Ranger son frigo en vérifiant quelle est la partie la plus froide et en rangeant devant les aliments à consommer rapidement.**

**Mesurer ou peser les portions pour les servir au plus juste et conserver les restes dans des boîtes hermétiques.**

**100€**  
C'est la valeur de la nourriture jetée par personne et par an. <sup>11</sup>

**198 Kg**  
C'est la quantité de déchets d'emballages jetée par français.es et par an. <sup>12</sup>



<sup>10</sup> FAO, 2011, <https://bit.ly/4d418U9>  
<sup>11</sup> ADEME, 2018, <https://bit.ly/4cV8q1v>  
<sup>12</sup> Parlement européen, 2021, <https://bit.ly/7tj9f4w>



# Manger de saison

Pour PLUS de goût & MOINS de carbone !

Choisir des fruits et légumes de saison, c'est bénéfique sur tous les plans !

En se basant sur leur cycle naturel de croissance, on profite de leur plein potentiel nutritif : récoltés à maturité, leur concentration en nutriments, minéraux et anti oxydants est optimale. Ils en sont donc plus savoureux et aromatique. Souvent, ils nécessitent moins d'intrants chimiques, car ils poussent dans des conditions favorables à leur développement naturel.

En pleine saison, un fruit ou un légume se contente de l'énergie naturelle du soleil. Hors saison, il doit être importé sur de longues distances ou pousser en serre chauffée au gaz ou au fioul.

### 3 conseils pour passer à l'action

1. Avoir un calendrier des saisons dans sa cuisine !
2. Régérer un producteur local, une F&V, un marché de quartier ou un magasin bio pour faire ses courses.
3. Privilégier des variétés de saison pour varier son alimentation !

## Printemps

## Été

## Hiver

## Automne

Un fruit hors saison demande en moyenne 15 fois plus de pétrole qu'un fruit de saison.

**x15**

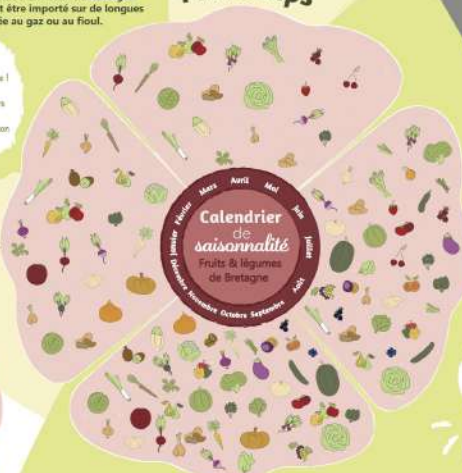
Une tomate produite hors saison, et sous serre chauffée, génère 10 fois plus de CO2 qu'une tomate produite en saison. <sup>1</sup>

**x10**

80% des serres sont chauffées avec des énergies fossiles. <sup>2</sup> (gaz ou fioul)

### Calendrier de saisonnalité

Fruits & légumes de Bretagne



Arrives-tu à reconnaître les fruits et légumes ? Réponse en légende !

### Légumes

- Alli
- Artichaut
- Aubergine
- Bette
- Betterave
- Brocoli
- Carotte
- Chou fleur
- Chou rouge
- Chou vert
- Concombre
- Courgette
- Echalote
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Haricot vert
- Laitue
- Mâche
- Melón
- Navet
- Oignon blanc
- Oignon rose
- Panais
- Pâtisson
- Persil
- Petit pois
- Poltron
- Pomme de terre
- Potiron
- Tomate

### Fruits

- Abricot
- Carotte
- Fraise
- Framboise
- Kiwi
- Mûre
- Myrtille
- Noix
- Pastèque
- Pêche
- Poire
- Pomme
- Prune
- Raisin



Sources  
<sup>1</sup> ADAMI, ECOPTIENS, <https://on1.fr/5d3Mk>  
<sup>2</sup> Carbon Footprint, <https://www.carbonfootprint.com/>

# Acheter des produits bio Pour protéger notre eau

**99%**

des cours d'eau, étangs et nappes phréatiques bretonnes sont contaminés par des pesticides.<sup>13</sup>

L'agriculture biologique (AB) est un label imposant des pratiques respectueuses de l'environnement en préservant notamment la biodiversité et la ressource en eau.

Ainsi, le cahier des charges, encadré par la réglementation européenne, interdit l'utilisation de produits de synthèse (engrais, pesticides...). Des conditions d'élevage sont également imposées aux agriculteurs et éleveurs, afin de garantir le bien-être des animaux (parcours extérieurs, espace suffisant

dans les bâtiments agricoles, etc.). Les OGM sont interdits en production comme en transformation. Par ailleurs, les produits transformés ne peuvent contenir qu'un nombre limité d'additifs et d'auxiliaires technologiques.

Les produits bio sont également plus riches en nutriments et plus savoureux !

Enfin, une alimentation en produits bio serait meilleure pour la santé (diminution du risque de maladies allergiques, limitation de la résistance aux antibiotiques...).<sup>14</sup>

Privilégier les produits bruts à cuisiner plutôt que les produits transformés.

Acheter en vrac : Les produits bio y sont jusqu'à 22% moins cher !

**-57%**

C'est le déclin des populations d'oiseaux en milieu agricole depuis 40 ans en Europe, principalement dû à l'augmentation de l'usage des engrais et pesticides.<sup>14</sup>

**83%**

des produits alimentaires bio consommés en France sont produits en France (hors produits exotiques).<sup>15</sup>

Remplacez les protéines animales par les protéines végétales.

<sup>13</sup> Observatoire de l'eau en Bretagne, 2022. <https://ob.eau-bretagne.fr/>  
<sup>14</sup> CNRS, 2020. <https://www.cnrs.fr/fr/>  
<sup>15</sup> Ministère de l'Agriculture, 2021. <https://www.agriculture.gouv.fr/>  
<sup>16</sup> Repertoire, 2021. <https://www.repertoire.com/>

# Des idées de recettes pour manger sain & durable

### Galettes de légumes

**Instructions**

1. Laver les légumes et les couper en petits morceaux.
2. Les faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes.
3. Les laisser refroidir et les mixer avec un blender.
4. Ajouter le pain rassis et mixer à nouveau.
5. Faire des galettes de la taille d'une assiette.
6. Les cuire à la poêle pendant 5 minutes de chaque côté.

**Conseil**

Utiliser des légumes de saison et locaux.



### Gnocchis à la carotte

**Instructions**

1. Laver et râper la carotte.
2. Mixer la carotte avec le pain rassis et le lait.
3. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à former une pâte.
4. Faire des gnocchis avec un presse-pâté.
5. Les cuire dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes.
6. Les servir avec une sauce tomate.



### Cake de lentilles corail

**Instructions**

1. Laver et cuire les lentilles corail.
2. Mixer les lentilles avec le pain rassis et le lait.
3. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à former une pâte.
4. Faire le cake dans un moule à cake.
5. Le cuire à 180°C pendant 30 minutes.



### Hummous à la betterave

**Instructions**

1. Laver et râper la betterave.
2. Mixer la betterave avec le pain rassis et le lait.
3. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à former une pâte.
4. Faire le hummous dans un moule à hummous.
5. Le cuire à 180°C pendant 30 minutes.



### Dahi de lentilles corail aux légumes

**Instructions**

1. Laver et cuire les lentilles corail.
2. Mixer les lentilles avec le pain rassis et le lait.
3. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à former une pâte.
4. Faire le dahi dans un moule à dahi.
5. Le cuire à 180°C pendant 30 minutes.



### Soufflé aux pommes de terre

**Instructions**

1. Laver et cuire les pommes de terre.
2. Mixer les pommes de terre avec le pain rassis et le lait.
3. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à former une pâte.
4. Faire le soufflé dans un moule à soufflé.
5. Le cuire à 180°C pendant 30 minutes.



Merci à l'association Au Gâté du Jour pour ces délicieuses recettes ! Retrouvez-les sur leur site internet : <https://www.augatedujour.com>



# Evit ur boued yac'h ha padus er festivalioù evel er gêr

**E**mañ ar boued e-kreiz an daoù ekologel a vremañ. **Levezonet** e vezont gant ar chefc'hannant hin, ar **vevlesseurted**, an **danneziou rouessaet**, ar soadradur hag ar yec'hed.

Pal ar raktres boued padus eo gwellaat kolite an endro evit pourvezañ boued d'ar festivalioù ha **kizidikaat** an dud war an tem-se.

Skouazellet gant **strollegezh** Dour Diazad Roazhon hag he label Terres de Sources. Amañ e kinnigomp deoc'h ivez ober anoutegerezh gant an tem-se e brezhoneg.

## Boued eus ar c'houlz-amzer hag eus ar c'hornad

O tibab frouezh ha legumaj ar c'houlz-amzer e c'haller **digreskiñ** ar **roudoù karbon** en ur zebriñ gwelloc'h ar boued.

Evit frouezh hag al legumaj eus ar c'houlz-amzer e ranker kacut nebeutoc'h a bouez kimiek hag a energiezh evit kreskiñ. Bitanaat a reont evel-se o efed war an endro.

Skouerioù evit mont war-raok  
• kacut un deiziataer evit ar c'houlz-amzer  
• prenañ produoù ar vro  
• liesaat e voued a-hed ar bloaz

**80%**

80% eus an hez-gwer o vevlesseurt gant energiezhioù fossil (gwp pe fossil).

**x15**

evit ur frouezhenn e-maez ar c'houlz-amzer e vez estommet 15 gwech muioc'h a fibradoù gant evit ur frouezhenn eus ar c'houlz-amzer.

**x10**

10 gwech muioc'h a CO2 a vez produet gant an donatuzenn dindan un ti-gwer fennet.

## Muioc'h a blant, nebeutoc'h a loened

Debrin kig en deus un efed bras war an **dilaoskadennou** CO2. Implijout protein plant evel al legumaj secl'h e plas loened a c'hall digreskiñ an efed-se.

Dibab boued gant muioc'h a blant emañ a zo un digarez evit debrin boued o tost eus al loened met gant ur c'hallte gwelloc'h ha padusoc'h.



**1 063 450 436**

loened gant ur gredigezh a oa bet dikaret. Lusket e Frañs e 2022.

**x12**

ur pred-hallat gant ojan a zo 12 gwech muioc'h a CO2 eget ur pred plant vat.

**x2**

diougenmetriñ eo bet levezadur ar c'hig dre zebriñ treuz ar biovezetioù (FNB) ho 2000.

## Digreskiñ an dilerc'hioù hag ar foranañ boued

Un **drederezh** eus ar produñ boued er bed a vez **drastet**, hag ul lodenn vras eus al lastez a zeu eus ar **pakadoù** boued.

Digreskiñ an distruj (ar c'holl boued) a dalvez ober traoù simpl - gredennoù mat a-ropk ober an delotachou, renskañ mat ar frigo, **merañ** mat ar c'hementadigoù hag implijout ar **restajoù**.

Lakaat evezh war ar foranañ a zo un doare da **lezaat** an efedoù war an endro hag **espern** arc'hant.



**100€**

Priz ar boued-hallat dre zebriñ ho bloaz eo.



**198Kg**

Kementad arzez sokadurioù a vez lostet gant Frouezhenn hep loened.

## Prenañ produoù biologel

Gant al **labour-douar biologel** e vez gwezet an endro, ar **vevlesseurted** hag an **danneziou dour** da skouer.

Ar produoù deuet eus al labour-douar biologel a gaver armo muioc'h da zebriñ. **Saourusoc'h** e vezont alies. Ha gwelloc'h e vezont evit hor yec'hed ivez.

Evit debrin boued biologel hep bezañ **rivinet**, grit gwelloc'h gant an drek ar produoù kizik, hag ar proteinoù plant.

**-57%**

Digreskiñ pabato di labour-douar biologel a-hed bloaz en Europa.

**99%**

Shiroù, stanoù ha galedoù fresk eus Breizh zokentanmet gant **diastuzer**.

**83%**

Boued Biologel e vez adret a Frañs a vez produet a Frañs (hag produoù maters).

## Geriaoueg / Glossaire

**padus** - durable  
**levezonah** - influencer  
**vevlesseurted** - biodiversité  
**danneziou rouessaet** - ressources limitées  
**kizidikaat** - (se) sensibiliser  
**strollegezh** - collectivité  
**koulz-amzer** - saison  
**digreskiñ** - réduire  
**roudoù karbon** - empreinte carbone  
**deiziataer** - calendrier  
**dilaoskadennou** - émission (gaz)

**dilerc'hioù** - déchets / restes  
**foranañ** - gaspiller  
**trederezh** - tiers  
**drastet** - gacher  
**pakad** - emballage  
**merañ** - gérer  
**restaj** - reste  
**izelaat** - baisser  
**espern** - économiser  
**labour-douar biologel** - Agriculture biologique  
**saourus** - savoureux  
**rivinañ** - ruiner

**ti-gwer** - serre  
**keitat** - Moyen (en contexte : "un repas moyen")  
**ojan** - bouff  
**bevezadur** - consommation  
**kizidigezh** - sensibilité  
**diskal** - abattre  
**kemennad** - quantité / portion  
**pakadur** - emballage  
**diastuzer** - pesticide  
**gwelead** - frañsek - rappe phrénétique  
**kontanmet** - contaminer  
**1 063 450 436** - un milliard tri-ugent tri million pevar c'hant hanter-kant mil pevar c'hant tri-ugent



# Notre festival est engagé pour une alimentation durable

ÉTAPE 1    ÉTAPE 2    ÉTAPE 3



Approvisionnement



Déchets



Menus



Information & transparence

L'alimentation est une thématique centrale dans une démarche environnementale puisqu'elle croise de nombreux enjeux : empreinte carbone, santé, biodiversité, impacts sur les écosystèmes (eau, sols, air)...

Afin de réduire ces impacts et pour promouvoir des pratiques de production respectueuses, nous avons fait le choix de nous engager sur différents objectifs concrets inscrits dans une logique d'amélioration continue.

Revenez l'année prochaine pour voir comment nous avons progressé !