

Réduire le gaspillage alimentaire sur mon évènement

Définition

Le gaspillage alimentaire correspond à

« toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ».

Définition du Pacte National Anti gaspi de 2013

- » **1/3 de la production agricole mondiale est jetée...** tandis que **1 personne sur 6 souffre de malnutrition. Hiérarchisez les informations** en privilégiant les alternatives à la voiture.
- » **28 % de la superficie agricole mondiale** est utilisée pour produire des aliments **qui vont être jetés.**
- » Chaque année, un.e français.e jette **58 kg de déchets alimentaires** (en moyenne 100€ dont 24 kg de nourriture encore comestible).

Les enjeux

Environnemental Si le gaspillage alimentaire était un pays, il se classerait comme le troisième plus grand émetteur de gaz à effet de serre, derrière les États-Unis et la Chine. La nourriture jetée représente 28 % des terres agricoles mondiales. Il est également crucial de prendre en compte la consommation d'énergie tout au long de la chaîne alimentaire, ainsi que l'usage de l'eau qui correspond à près de 5000 fois la consommation annuelle moyenne d'un français.

Economique Le gaspillage alimentaire c'est inévitablement un gaspillage d'argent et il coûte cher : entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France.

Ethique et Social Jeter de la nourriture est d'autant plus inacceptable dans la perspective d'une crise alimentaire mondiale et dans le contexte social actuel propre à chaque pays, y compris en France où l'on estime qu'1 personne sur 10 a du mal à se nourrir.

Les festivals proposant une restauration sont aussi concernés par le gaspillage alimentaire. Heureusement, quelques trucs et astuces permettent de le réduire !

Quelques mesures importantes

- » La loi **Anti Gasp** pour une **Économie Circulaire** de **2020** (dite **loi AGE**) précise la définition du gaspillage alimentaire et fixe l'obligation de réduire de 50 % par rapport à 2015 le gaspillage alimentaire dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025.
- » Le **pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire**, lancé en **2020**, a pour objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025 en rassemblant les acteurs tout au long de la chaîne de production et de consommation. Il propose 16 mesures, dont l'accompagnement des établissements de restauration collective pour prévenir le gaspillage et favoriser les dons alimentaires.
- » En 2023, **la loi EGALIM III** renforce cette démarche en imposant à l'ensemble de la restauration collective, qu'elle soit publique ou privée, de mettre en place une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire, après un diagnostic préalable.

Une méthode pour inscrire l'action dans la durée

L'importance d'une approche structurée réside dans sa vision globale et systémique, qui engage la responsabilité de chaque acteur. Elle garantit aussi des actions durables dans le temps, au-delà des simples astuces.

1ère phase : mobiliser les parties prenantes

2e phase : observer ses pratiques

3e phase : identifier et appliquer des solutions adaptées

4e phase : évaluer et recommencer

Cette méthode s'applique à toutes les étapes de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Étape 1 : Réunir les actrices de la restauration de l'événement

En tant qu'organisatrice, il est essentiel de rassembler toutes les parties prenantes impliquées dans la restauration de l'événement.

→ Avec les **restaurateurs** : faire le point sur leurs besoins, établir la liste de courses et briefier les équipes sur les engagements anti-gaspi du festival (et le tri des biodéchets, si mis en place).

→ Avec les **prestataires** : discuter des pratiques anti-gaspillage existantes et les sensibiliser si besoin.

→ Avec le **gestionnaire d'excédents** : anticiper les dons alimentaires en cas de surplus.

Étape 2 : la préparation du service

Élaborer des menus anti-gaspi

Proposer des menus variés et adaptés à toutes les faims (grande/petite faim, enfants).

Les options végétariennes répondent à la fois aux régimes alimentaires variés et réduisent le gaspillage de viande.

→ [EMApp.fr](https://emapp.fr) : outil gratuit pour concevoir des menus équilibrés et responsables.

Estimer le nombre de repas

Faire confirmer les repas par les bénévoles, artistes, salarié·es, avec une date limite.

Les traiteurs identifient trois temps pour ajuster les quantités :

→ J-15 : commande initiale

→ J-8 : ajustement final

→ Jour J : 4h avant rupture de chaîne du froid

Points de vigilance

- Anticiper les désistements (2 à 5 % en payant, 20 % en gratuit).
- Variations lors des pauses (arrivées tardives, départs anticipés).
- Anticiper avec le traiteur les imprévus (météo, grèves). Penser à une solution de redistribution.
- Tenir un historique statistique pour mieux anticiper à l'avenir.

Surveiller les volumes commandés

Contacter les fournisseurs pour prévoir un réapprovisionnement ou un retour de marchandise.

Favoriser les producteurs locaux pour plus de flexibilité. Réduire le nombre de recettes proposées.

Bien stocker les denrées

Respecter la chaîne du froid, éviter l'humidité, ne pas poser les cartons au sol.

Astuce : faire l'inventaire du matériel de conservation (nombre de frigos, etc.).

Étape 3 : au service

- **Adapter les portions** cf. [tableau du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition \(GEMRCN\)](#) pour les grammages.
- Servir crudités/sandwichs **sans sauce** ; proposer les sauces en grand conditionnement.
- **Aménager l'espace de restauration** pour fluidifier le service et faciliter la circulation
→ Exemple : indiquer clairement qu'on peut se resservir au catering.
- Privilégier la **vaisselle lavable** (cf. ressource dédiée).
- **Mettre le pain en fin de chaîne** et indiquer la possibilité de resservir.
- Prévoir des **étiquettes claires pour chaque plat** (avec pictos : végétarien, sans gluten, vegan, etc.) pour éviter les hésitations ou refus de dernière minute.
- **Privilégier le service à la demande** plutôt que les buffets en libre-service (limite les prises excessives).
- Installer **un affichage** qui rappelle qu'on peut demander une petite portion ou se resservir.

Étape 4 : au moment de jeter

- **Impliquer les festivalier·es** au moment de la desserte : cela réduit efficacement le gaspillage et renforce leur conscience de l'impact de leurs gestes.
- En cas de retour plateau : prévoir un **tri des déchets alimentaires** par type pour sensibiliser et faciliter le compostage
→ Sinon : poubelles spécifiques + signalétique + accompagnement par des volontaires
- Installer un **“Gâchimètre”** à pain pour sensibiliser de manière ludique
→ Voir le tuto de l'ADEME pour les plus bricolos :
<https://www.youtube.com/watch?v=tuIr46M1ne0>

Étape 5 : gérer les invendus

Pour les aliments cuisinés

- Penser à la vente à petits prix ou à prix libre
- Congeler à condition de respecter la chaîne du froid

Pour les aliments non préparés

- Négocier la reprise des denrées par le fournisseur (à prévoir en amont !)
- Faire don à une association caritative du territoire (contactée en amont), en respectant quelques règles : pas si la DLC est dépassée (DLUO dépassée OK), et pas certains types d'aliments comme les viandes, fruits de mer, pâtisseries, produits réfrigérés.
- Cuisiner les restes (exemple : pain perdu avec du pain non proposé au service, soupes avec les légumes en trop...)

Informer et sensibiliser

- Proposer des écriteaux présentant **l'origine des produits**
- Mettre en valeur **les produits sous label et les bonnes pratiques du traiteur. Illustrer** le menu
- **Présenter les plats avec la liste d'ingrédients (obligatoire pour les allergènes)**
- Valoriser les plats végétariens avec une signalétique claire
- Communiquer sur les **engagements** du festival contre **le gaspillage alimentaire en apposant la pomme anti-gaspi (logo officiel)**
- Communiquer sur les **actions menées, les résultats** et les **objectifs pour l'édition prochaine.**



Evaluer le gaspillage alimentaire sur son évènement

» Séparer les différents flux :

a) ce qui a été acheté et non préparé

b) ce qui a été préparé et non servi

c) ce qui a été jeté par les convives

d) ce qui peut être donné (aux bénévoles - produits secs, à des associations)

» Peser les différents flux sur les différents espaces (artistes/bénévoles/publics)

» Calculer le gaspillage par convive

En moyenne on estime le gaspillage en restauration collective à 130 g/convive.

Lexique

- **Retour assiette** : restes d'aliments non consommés présents dans les assiettes des convives.
- **Préparé non servis** : restes de préparation alimentaires non servis.
- **Bio-déchets et compostage** : les biodéchets désignent les déchets organiques produits par les activités humaines et animales. Ils représentent environ 30% des déchets ménagers en France. Les biodéchets peuvent être valorisés par compostage ou méthanisation.
- **Surplus alimentaire** : quantité de nourriture produite ou préparée en excès par rapport aux besoins réels.
- **Déchet alimentaire** : le gaspillage alimentaire est différent des « déchets alimentaires ». Ce dernier terme englobe le gaspillage alimentaire, et les déchets considérés comme inévitable (os, peau de fruits, coquilles...)
- **Valorisation des invendus** : réutilisation ou redistribution des produits alimentaires non vendus, souvent via des dons à des associations.
- **Périssable** : produit alimentaire qui se dégrade rapidement et doit être consommé dans un délai court (ex. : produits frais).
- **DLC (Date Limite de Consommation)** : indique la date au-delà de laquelle un produit peut présenter un danger pour la santé. À ne pas dépasser.
- **DDM (Date de Durabilité Minimale)** : Ex-"à consommer de préférence avant", elle indique que le produit peut être consommé sans danger après cette date, bien que ses qualités puissent être altérées.

Autres ressources sur le sujet

- *Pour une restauration événementielle durable*, ADEME,

<https://librairie.ademe.fr/industrie-et-production-durable/1758-pour-une-restauration-evenementielle-durable-9791029709647.html>

Guide anti gaspillage alimentaire sur évènement, REEVE,

<https://www.reseau-eco-evenement.net/gaspi-alim/>

Réduire le gaspillage alimentaire en évènementiel professionnel, Guide Pratique du Bureau des Congrès Nantes – St-Nazaire,

<https://www.bureaudecongres-nantes.fr/fr/bureau-des-congres-ressources-lutte-contre-gaspillage-alimentaire>