



RÉDUIRE LE
GASPILLAGE ALIMENTAIRE
DE MON FESTIVAL



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 mondiale est jetée.**
- **28 % de la superficie agricole mondiale est utilisée pour produire des aliments qui vont être jetés.**
- **Chaque Français jette en moyenne 20 kg de nourriture par an dont 7 kg encore emballés.**

Les enjeux du gaspillage alimentaire

➤ Environnemental

A l'échelle mondiale, le gaspillage alimentaire émet presque autant de gaz à effet de serre que la Chine ou les USA. C'est également un gaspillage de ressources naturelles conséquent et notamment d'eau.

➤ 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 !

La préparation

- **Réunir les acteurs de la restauration de son événement**

Réunir l'ensemble des restaurateurs, faire le point sur leurs besoins, réaliser la liste de courses et briefier les équipes sur les engagements du festival dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (et sur le tri des biodéchets, s'il est fait).

Si le festival a recours à des prestataires de restauration ou traiteurs, discuter avec eux de leur actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, les sensibiliser si nécessaire.

- **Faire un point sur le matériel de conservation des aliments**

Nombre de réfrigérateurs...

- **L'outil [EMApp.fr](https://emapp.fr)**, site gratuit et libre d'accès qui vous aide à élaborer vos menus tout en respectant les règles nutritionnelles.

En cuisine

● **Etablir des menus anti-gaspi**

Prévoir des menus diversifiés, adaptés à tous les appétits (grande faim/petite faim/menu enfant). Les propositions végétariennes sont une bonne réponse aux interdits alimentaires et pour lutter contre le gaspillage de viande.

Préférer les produits de saison qui auront plus de goûts (exemple : tomates en été uniquement).

● **Estimer le nombre de repas ou de convives**

En fonction des retours des éditions précédentes, par rapport à la jauge ou en prenant contact avec des événements similaires. Demander aux bénévoles, artistes et salariés de confirmer leur repas.

● **Prêter attention aux volumes commandés**

Contactez les fournisseurs pour savoir si un réapprovisionnement pendant la manifestation est possible ou s'ils reprennent les marchandises non utilisées. Le choix de fournisseurs locaux facilite ces ajustements.

● **Veiller au bon stockage des marchandises**

Notamment au respect de la chaîne du froid, aux conditions d'humidité, ne pas poser des cartons à même le sol...

● **Etre vigilant lors de la préparation**



Au service

- **Proposer des portions adaptées** Voir le [tableau du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition \(GEMRCN\)](#) pour les grammages
- **Echanger avec le convive** pour s'adapter à son appétit
- **Proposer les crudités, sandwiches... sans sauce** et des sauces en biberon / grand conditionnement
- **Indiquer que l'on peut venir se resservir si besoin** lorsque c'est possible, au catering notamment
- **Soigner le cadre** : de la vaisselle lavable, un espace agréable pas trop bruyant, pas trop sombre, avec des places assises...
- **Mettre le pain en bout de chaîne** et indiquer qu'on peut venir se resservir si besoin
- **Mettre en place un gâchimètre** à pain (pour sensibiliser et détourner le pain pour un futur nourrissage d'animaux)

Au moment de jeter

Impliquer les festivaliers au moment de la desserte permet de réduire nettement le gaspillage alimentaire .

Si un retour plateau est organisé : il s'agit de faire séparer les déchets alimentaires par catégorie. Cela permet d'une part de sensibiliser les convives et d'autre part de préparer le tri des biodéchets pour les composter. Sinon prévoir plusieurs poubelles de collecte des déchets compostables, avec une signalétique adaptée et des volontaires pour accompagner les gestes de tri.



La desserte au festival de Cornouaille

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.



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. Détails dans le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène : http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20115943_0001_p000_cle0e8e3f.pdf
- Cuisiner les restes (exemple : pain perdu avec du pain non proposé au service, soupes avec les légumes en trop...)

Informer

- 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 ingrédients du plat** (indiquer les allergènes est obligatoire)
- Si plats **végétariens**, bien les mettre en évidence pour faciliter le cheminement des convives lors du buffet
- 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.**

