

ALIMENTATION DURABLE DANS LES EVENEMENTS

CONTEXTE

Les impacts environnementaux, sociaux ou économiques de l'alimentation représentent un poste non négligeable (voir prépondérant dans certains cas).

- L'agriculture industrielle consomme près de 60% de l'eau dans le monde.
- En matière de biodiversité, on constate par exemple que 75% des réserves mondiales de poissons sont épuisées, surexploitées ou en passe de l'être.
- En Région bruxelloise, les déchets d'acteurs comme l'HORECA, les collectivités et la grande distribution représentent environ 40.000 t /an.

Or, les principes de l'alimentation durable peuvent être intégrés à n'importe quel type d'événements, qu'il s'agisse d'événements sportifs, commerciaux, culturels, de réunions, de séminaires, etc. Et ce sans pour autant déboursier plus d'argent ou devoir revoir toute l'organisation.

Il n'existe pas de définition officielle de l'alimentation durable et certains critères sont sujets à interprétation (ex : le local) ou doivent être négociés pour rester cohérents avec la philosophie de l'événement (ex : local et festival axé sur les différentes cultures).

Pour Bruxelles Environnement, une alimentation durable est composée de produits locaux, de saison et frais, qui ont été cultivés dans des conditions de travail favorables à l'environnement. Il s'agit d'une alimentation équilibrée, variée et saine qui alterne protéines animales et végétales et qui évite le gaspillage alimentaire.

L'ALIMENTATION DURABLE POUR LES EVENEMENTS

Tout d'abord, il est important de fixer des **objectifs concrets** et d'y aller progressivement :

- Augmenter la part des produits issus de l'agriculture locale, de saison. Cela ne nécessite pas de grands changements
- Optimiser la gestion des restes des produits alimentaires ;
- Augmenter la part des produits issus de l'agriculture respectueuse de l'environnement dans l'approvisionnement des lieux de restauration de l'événement ;
- Réduire la quantité de déchets d'emballages produite par l'alimentation en prêtant attention au choix des conditionnements (grands conditionnements, bacs réutilisables, etc.) ;
- Travailler en premier lieu sur les repas du staff des organisateurs et des bénévoles. Ensuite, travailler sur les repas des artistes ou proposés au public ;
- Sensibiliser le public là où il mange ;
- Eventuellement, s'assurer de l'accessibilité des tarifs de la restauration proposée à votre public.

AVANT L'EVENEMENT

1. Par quoi commencer ?

La première chose à faire est un diagnostic de départ, savoir d'où on démarre pour pouvoir ensuite progresser et atteindre ses objectifs :

- A quel public s'adresse-t-on ? Tous les événements ont des publics différents qui ont des attentes du point de vue alimentaire qui peuvent varier.
- Qui s'occupe de la restauration pour le public ? Pour l'organisation, etc. ?



- Quels sont les fournisseurs pour ce qui concerne l'alimentation ? Avez-vous une politique d'achat clairement décrite ?
- Quelle est la provenance des produits de votre événement ? Déterminer quelle part de ces produits est issue de l'alimentation durable (comme définie précédemment) ?
- Il faut veiller à rassembler toutes les factures concernant l'ensemble des produits alimentaires achetés (ou du moins une copie)

L'ensemble de ces informations doivent être assemblées en un seul document afin de planifier et d'organiser au mieux la mise en place du projet.

Il est recommandé de préparer une liste avec les produits vendus par chaque exposant, ceci facilite le contrôle lors de l'évènement.

Pour les contrôles, les exposants doivent être prévenus que l'AFSCA peut faire fermer les stands pour non-respect des règles et la responsabilité en incombe aux exposants.

Bruxelles Champêtre, événement centré sur l'agriculture et l'alimentation, démarre la prospection des exposants huit mois à l'avance.

2. Désigner une personne en charge de gérer l'aspect durable de l'alimentation

Pour les grands événements, faire respecter la politique d'alimentation durable nécessite des moyens humains pour sélectionner les fournisseurs ou restaurateurs et vérifier les critères. Il faut également penser à un contrôle de l'offre lors de l'évènement pour s'assurer de la mise en œuvre effective des principes. Des sociétés spécialisées font ce travail.

Exemple : Lors de la Fête de l'Environnement de Bruxelles Environnement, un coordinateur est désigné. La sélection de ce consultant permet de lui confier la gestion de tout ce qui touche à l'alimentation durable et notamment la sélection des exposants selon les critères mis en avant par Bruxelles Environnement.

3. Le changement prend du temps

Rentrer dans une démarche d'alimentation durable nécessite d'avancer doucement, d'y aller pas à pas. Par exemple, il est possible de diminuer les quantités de viande pour mieux équilibrer le plat en termes de protéines animales et végétales. De plus, de nombreux plats peuvent être qualifiés de « traditionnels » mais sont pourtant végétariens (ex : quiches). Ensuite, pourquoi ne pas inclure dans les menus au moins une alternative végétarienne ?

Au lieu de vouloir tout changer directement, il est préférable de cibler au préalable des groupes pour l'alimentation. Lors de l'accompagnement des « Nouveaux Disparus » (théâtre), ces derniers ont commencé à aborder la question du durable dans les repas pour le staff et les artistes.

L'ambition de ce type d'initiative peut-être grande, mais la négociation pour les critères de sélection devra se faire pas à pas, par exemple :

- Au **festival Couleur Café**, après le succès de l'imposition de minimum un plat végétarien, la réflexion porte actuellement sur l'aspect local des aliments.
- Lors de la journée sans voiture, **Bruxelles Champêtre** (pique-nique géant organisé aux alentours et dans le parc royal) a déjà travaillé sur plusieurs volets de l'alimentation durable. A présent, les organisateurs veulent mettre l'accent sur l'économie locale.

4. Critères de durabilité dans les contrats – charte – fiche d'inscription

Afin de sélectionner au mieux les exposants qui vendraient des aliments, il est souhaitable soit de leur faire signer une charte de durabilité, soit de leur imposer des critères pour avoir accès à votre événement.

Cependant, il sera nécessaire d'assurer un contrôle permanent par la suite pour être sûr que les critères soient bien respectés lors de l'évènement.

Voici quelques liens donnant des exemples des critères de durabilité à mettre dans les contrats :

- [« Guide technique pour la rédaction de clauses 'alimentation durable' dans les marchés publics relatifs à la fourniture de services de restauration collective »](#), Bioforum Wallonie, juin 2009
- [« Présentation du cahier spécial de charges de référence proposé par la Fédération Wallonie-Bruxelles »](#), COREN, mars 2013

Pour motiver les exposants à entrer dans votre démarche, il est intéressant de proposer quelques incitants. Par exemple, en diminuant le prix de l'emplacement en fonction du nombre de critères que les exposants remplissent. Une autre solution consiste également à élaborer une fiche d'inscription. C'est alors aux fournisseurs de mettre en avant et de convaincre de leur durabilité. Plus ils sont durables selon les critères préalablement établis, plus ils auront une chance d'être sélectionnés.

Un contrôle sera nécessaire afin de s'assurer que ces derniers respectent bien leurs engagements.

5. La certification « Bio » pour un jour

Pour un exposant qui propose du catering, deux choix s'offrent : la certification à l'année ou la certification ponctuelle.

Pour la certification à l'année, voici les différentes options possibles :

- **Une certification de l'entreprise**, dans ce cas, l'entreprise est certifiée 100% bio ;
- **Une certification par plat/préparation bio**. L'opérateur réalise des préparations 100% bio. L'opérateur pourra communiquer clairement aux consommateurs quels menus/plats sont 100% bio ;
- **Une certification par ingrédient bio**. L'opérateur s'engage à acheter certaines denrées alimentaires uniquement en bio (des pommes de terre par exemple). L'opérateur pourra communiquer clairement aux consommateurs quels produits sont bio ;
- **Une certification sur base du pourcentage bio**. L'opérateur s'engage à acheter au minimum 15% de produits bio par an. Le pourcentage est calculé sur base de la valeur financière des achats. Cette certification permet d'interchanger les produits bio surtout en cas d'approvisionnement variable mais ne permet pas aux consommateurs de savoir précisément quels ingrédients ou plats sont bio.

Pour la certification ponctuelle, une demande de [certification ponctuelle](#) doit être complétée. Par conséquent, il suffit de signer un contrat Certisys et de remplir une notification d'activité. Un dossier est alors ouvert et un contrôleur est mandaté pour le contrôle.

Concrètement les différentes étapes sont :

- La rédaction du formulaire de demande de certification ponctuelle ;
- Contrôle administratif par Certisys pour les documents, certificats des matières premières, recettes etc...
- contrôle sur place lors de l'évènement ;
- Le prix est de 162€ (en 2014) à payer avant l'évènement, pour plus d'informations : www.certisys.eu (rubrique « tarifs »).

6. Les sponsors

Travailler avec un sponsor est souvent synonyme de devoir travailler avec une marque et des conditionnements imposés. Auparavant, si on souhaitait utiliser un autre conditionnement pour servir les boissons, cela se faisait aux frais de l'organisateur de l'évènement. Cependant, progressivement les mentalités évoluent. Il faut donc toujours expliquer la philosophie d'une telle démarche et négocier avec les sponsors.

7. La question des softs

Des alternatives aux softs existent. Les moteurs de recherche offrent un grand nombre d'informations sur les sodas sans cola ou boisson énergisantes.

8. Aider vos exposants au maximum

- Informer les exposants et le public sur la nature de l'évènement et surtout la démarche pour l'alimentation durable.
- Il faut également les guider en leur donnant des listes de fournisseurs potentiels où ils peuvent trouver des produits durables
- Astuce : Prévoir des endroits pour des achats de dernières minutes en cas de rupture de stock (fournir la liste des magasins proches de l'évènement ou ouverts pendant toute la durée de votre évènement et qui peuvent fournir les produits correspondant à vos critères).

9. Prévoir la bonne quantité

Pour tous les événements, mais a fortiori pour les événements où l'inscription est gratuite, il faut permettre aux personnes qui se sont inscrites aux repas de se décommander en cas d'empêchement. Il faut également communiquer sur l'importance de se décommander pour éviter le gaspillage alimentaire.

PENDANT L'EVENEMENT

Eau du robinet vs eau en bouteille

Il est toujours plus durable d'acheter en grand conditionnement qu'en petit. Parfois même, il est possible de ne pas acheter quoi que ce soit, dans le cas de l'eau par exemple. Il est possible de proposer de l'eau gratuitement à vos participants ou aux exposants par le biais de fontaines à eau reliées à l'eau courante. De nombreux fournisseurs existent désormais sur Internet.

Il est possible, de commencer la démarche, en installant des fontaines à eau pour les équipes et bénévoles de l'organisation afin d'éviter d'utiliser des bouteilles d'eau. De plus, cette initiative peut être couplée avec l'utilisation de gobelets réutilisables.

APRES L'EVENEMENT

Compléter des indicateurs

Une fois votre évènement terminé, les factures émises pour l'organisation de l'ensemble de l'évènement doivent être rassemblées, afin de faire ressortir des informations telles que :

- La proportion d'achats de produits biologiques dans le budget alimentation total du festival ;
- La proportion de produits biologiques dans l'offre des différents exposants ;
- L'origine géographique par famille de produits.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Davantage d'informations sur [l'alimentation et l'environnement](#), en générale, sont disponibles sur le site de Bruxelles Environnement.
- Pour connaître [les impacts de l'alimentation](#) et [les 12 principes de base pour une consommation alimentaire plus durable](#) !
- Réseau des acteurs bruxellois pour une alimentation durable : <http://www.rabad.be/>
- Informations concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire :
 - [Green Cook](#), Modèle de gestion intégrée et durable de l'alimentation
 - « [Lutter contre le gaspillage alimentaire. Bonnes pratiques. A l'usage des restaurants et traiteurs-organiseurs de banquets](#) », UCM Environnement.
 - « [Excédents alimentaires](#) », Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA)

Dans la mesure du possible, les liens proposés sont en français et/ou en néerlandais. De même, les coordonnées des sites internet et/ou fournisseurs repris dans cette info-fiche ne sont pas exhaustives et sont susceptibles de modification.

Vous souhaitez faire partie de cette fiche ou vous avez une adresse équivalente en français ou en néerlandais ? Envoyer un email mentionnant les changements que vous désirez opérer à mcgeleyn@environnement.irisnet.be