



Fiche pratique Alimentation

L'organisation actuelle de notre système de production alimentaire mondial est génératrice de nombreux impacts et déséquilibres sociaux, environnementaux et économiques : émissions de gaz à effet de serre (GES), pollution des eaux et des sols par les intrants chimiques, surconsommation énergétique liée à la production hors-sol et hors-saison etc.

Quatre notions permettent de répondre à des objectifs d'alimentation durable et sont à prendre en compte dans l'élaboration de votre événement :

1. Saison : produire des tomates au mois de janvier est énergivore ! Privilégiez les aliments de saison, c'est éviter de générer des énergies grises liées au chauffage des serres et du transport car la production est délocalisée dans les pays chauds.
2. Local : fournissez-vous auprès de producteurs locaux en ce qui concerne l'alimentation au sein de votre événement (viennoiseries, fromage, vins, charcuterie, fruits...). Cela permet de réduire les émissions de GES liés au transport, garantit des produits de qualité et intègre les acteurs économiques locaux à votre manifestation.
3. Bio : la certification Alimentation Biologique garantit la production d'une alimentation respectueuse de son environnement : sans engrais chimique, sans pesticide... et sans OGM.
4. Équitable : le commerce équitable garantit au producteur un tarif de vente minimal décent. On peut retrouver ce système à différentes échelles : locale, comme il est indiqué ci dessus, mais aussi nationale et internationale, grâce au label ("Max Havelaar"....)

Phase	Objectifs	Questions	Informations et pistes d'amélioration	Pour aller plus loin
AVANT	Favoriser une alimentation locale	Les denrées consommées par le public sont-elles d'origine locale (rayon 100 kms) ?	<p>LES CIRCUITS COURTS : LES AMAP Les circuits courts de distribution des produits alimentaires se caractérisent par la proximité entre producteurs et consommateurs. Cette re-localisation de l'économie répond enfin à la préoccupation écologique de diminuer les dépenses énergétiques et au souci de maintenir des emplois en milieu rural.</p> <p>La VIANDE : Notre société surconsomme des protéines animales qui ont deux effets significatifs : - La chaîne de production de viande est à l'origine d'émissions importantes de gaz à effet de serre : 1kg de bœuf = 14 kg de gaz à effet de serre. - Le déséquilibre alimentaire entraîne une crise de surpoids et d'obésité. Les nutritionnistes établissent que pour un homme équilibré, 2 à 3 repas avec viande par semaine suffisent. - Le déséquilibre international alimentaire tient une de ses causes dans le déséquilibre lié à la production de viande : une protéine animale nécessite 7 protéines végétales ! Réduire la quantité de viande sur votre événement permet de réduire significativement les impacts en amont et contribue au principe d'économie solidaire.</p>	<p>http://alliancepec.free.fr www.reseaucocagne.asso.fr www.rac-f.org www.delaplanete.org www.mountainriders.org/telecharg/Combiendegaz_effetdeserredansnotreassiette.pdf www2.ademe.fr/servlet/KBaseShow?sort=-1&cid=20713&m=3&catid=20714</p>
		Les denrées consommées par l'organisation et/ ou les artistes sont elles d'origine locale ?		
		Les boissons consommées sur l'événement sont-elles produites localement ?		
		Consommez-vous de la viande sur l'événement ?		

Phase	Objectifs	Questions	Informations et pistes d'amélioration	Pour aller plus loin	
AVANT	Favoriser une alimentation locale	Avez-vous une démarche pour réduire au maximum la consommation de viande ?		http://alliancepec.free.fr www.reseaucocagne.asso.fr www.rac-f.org www.delaplanete.org www.mountainriders.org/telecharg/Combiendegaz_effetdeserredansnotreassiette.pdf www2.ademe.fr/servlet/KBaseShow?sort=-1&cid=20713&m=3&catid=20714	
		La viande est-elle produite localement ?			
		Avez-vous choisi le poisson en fonction des considérations écologique (pêche durable : saisonnalité, types d'espèce, etc.) ?			
	Préférer des aliments de saison	Les fruits et légumes consommés sont-ils de saison ?	Légumes et Fruits : Un fruit importé hors saison par avion consomme pour son transport 10 à 20 fois plus de pétrole que le même fruit produit localement et acheté en saison : 1 kg de fraises d'hiver peut nécessiter l'équivalent de 5 litres de gasoil pour arriver dans notre assiette.	www.defipourlaterre.org/fraise/agir.html www2.ademe.fr/servlet/KBaseShow?sort=-1&cid=20713&m=3&catid=20714	
		Pour réduire la consommation de produits congelés, privilégiez-vous les aliments frais ?			
	Privilégier l'alimentation labellisée : Bio	Les fruits et légumes sont-ils labellisés Agriculture Biologique ?	LES ECOLABELS Il existe des produits qui entraînent moins d'impacts sur l'environnement et conservent leurs performances lors de l'utilisation : les éco-produits. Pour les connaître, apprenez à repérer les bons logos écologiques : ils signifient que les produits ont été vérifiés par des organismes indépendants quant à leur conformité à des critères écologiques stricts et à des critères de performances rigoureux.	http://ecocitoyens.ademe.fr/mes-achats/bien-acheter/alimentation www.ecocert.fr www.bio-rhone-alpes.org/1-1-bio.html www.afaq.org	
		La viande est-elle labellisée Bio ?			
		Le public a-t-il la possibilité de manger un repas bio ?			
		L'alimentation de l'organisation et/ou des artistes est-elle labellisée ?			
		Les boissons fournies au public sont-elles labellisées ?			
	Les boissons de l'organisation et/ou des artistes sont-elles labellisées ?				
Privilégier les produits labellisés équitables	Les produits importés non locaux (café, chocolat, thé) sont-ils labellisés ?	Le commerce équitable est un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés, tout particulièrement au sud de la planète. Les organisations du commerce équitable (soutenues par les consommateurs) s'engagent activement à soutenir les producteurs, à sensibiliser l'opinion et à mener campagne en faveur de changements dans les règles et pratiques du commerce international conventionnel. »	www.artisansdumonde.org/commerce-equitable.htm www.maxhavelaarfrance.org www.info-commerce-equitable.com www.commerceequitable.org		

Phase	Objectifs	Questions	Informations et pistes d'amélioration	Pour aller plus loin
AVANT	Utiliser une vaisselle durable	La vaisselle utilisée par les organisateurs/artistes est elle réutilisable ?	<p>LA VAISSELLE</p> <p>L'ACV de la vaisselle plastique jetable révèle un non-sens écologique car :</p> <ul style="list-style-type: none"> - elle consomme des matières premières épuisables : le pétrole. - elle consomme beaucoup d'énergie à la fabrication et au transport et est donc source de pollution en CO₂ et autres déchets et gaz. - elle crée un déchet non recyclable et polluant. <p>Pour une utilisation souvent de quelques minutes, et la création d'une quantité importante de déchets qui peuvent être évités...</p> <p>Quant à la vaisselle biodégradable ou compostable, les déchets occasionnés sont certes valorisables ; encore faut-il les récupérer et les trier lors de votre événement ! Mais la production demande un cycle répétitif de production, donc de consommation d'énergie et d'émissions de CO₂.</p> <p>Quant à la vaisselle en mais l'écobilan de production (eau/énergie) n'a rien à envier à celui du plastique voire pire au vu de l'intégration des OGM et autres intrants chimiques polluants...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser au maximum de la vaisselle durable (métal, faïence, céramique, verre...) afin de pouvoir la réutiliser lors de manifestations ultérieures. - Prévoir peut-être un partenariat avec un restaurant sur la location et le lavage de la vaisselle. - Certains traiteurs fournissent l'ensemble. <p>Il est aussi envisageable de créer un repas en libre-service, c'est-à-dire que vous mettez à disposition de vos participants des aliments, mais ce sont eux qui composent leur repas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lors d'un événement la quantité de déchets produits est considérable, c'est pourquoi il est nécessaire de limiter au maximum les portions individuelles à l'origine de nombreux déchets liés au suremballage. <p>La période du repas se veut chaleureuse, autant préparer des menus collectifs afin de faciliter cette ambiance !!!</p>	<p>Gobelets durables : www.gobelets-reutilisables.com</p> <p>Verres réutilisables : www.ecocup.eu</p> <p>Vaisselle compostable : www.escarboucle.com/web</p>
		La vaisselle utilisée par le public est elle réutilisable ?		
		Avez-vous mis en place une démarche gobelet réutilisable consigné ?		
		Avez-vous mis en place une démarche de point de lavage autonome de la vaisselle réutilisable ? Si oui, avez-vous mis en place une démarche de limitation de la consommation d'eau et un liquide vaisselle écolabellisé ?		
		Si la vaisselle est jetable, est-elle compostable ?		
		Avez-vous mis en place une démarche de point de lavage autonome de la vaisselle réutilisable ? Si oui, avez-vous mis en place une démarche de limitation de la consommation d'eau et un liquide vaisselle écolabellisé ?		
		La structure responsable des déchets (commune etc.) assure-t-elle le compostage de la vaisselle compostable ?		
	Limiter l'emballage et le suremballage	Utilisez-vous des nappes, serviettes en papier ?	<p>LE SUREMBALLAGE</p> <p>La quantité d'emballages consommée ne cesse d'augmenter. D'une part, nous consommons toujours plus. D'autre part, les évolutions des structures familiales et commerciales ont accru la demande pour des produits plus emballés (unidoses, produits à usage unique).</p> <p>Si les emballages posent des problèmes de déchets, ils consomment également beaucoup de matières premières et participent ainsi à l'épuisement des ressources naturelles.</p>	<p>www.actu-environnement.com/ae/news/1875.php4</p> <p>www.ecoconso.be/IMG/pdf/brochure_suremballage.pdf</p>
		Favorisez-vous les conditionnements collectifs ?		
		Certains aliments sont-ils en emballages individuels ?		
Limiter le gaspillage	Les denrées non périssables non utilisées seront-elles reprises par les fournisseurs ?	<p>LE GASPILLAGE</p> <p>25 % des aliments achetés par un ménage terminent dans la poubelle car non consommés, soit en fin de repas, soit pour dépassement de date limite de consommation.</p>		
	Évaluez-vous bien vos besoins afin d'éviter les gaspillages (système d'inscription, etc.) ?			
Anticiper le tri des déchets	Avez-vous un partenariat avec la ou les structure(s) compétente(s) responsable(s) des déchets (commune, etc.) ?	<p>LE TRI DES DECHETS</p> <p>Lors de l'achat et de l'utilisation des objets, produits et appareils, nous pouvons limiter les quantités à jeter. Vient finalement le moment où l'objet devient déchet. C'est alors qu'on peut lui donner une seconde vie par le recyclage des matières, à condition de respecter strictement les consignes de tri.</p>	<p>http://environnement.doctissimo.fr/dechets/</p> <p>www.ademe.fr/particuliers/fiches/dechets_des_menages/ru_b6.htm</p>	
Assurer le tri des déchets	Des points de tri sont-ils mis en place ?			
	Un espace compostage est-il prévu sur le site ou avez-vous prévu d'utiliser un centre de compostage à proximité du site ?			

Phase	Objectifs	Questions	Informations et pistes d'amélioration	Pour aller plus loin
PENDANT	Assurer le tri des déchets	L'information/formation des équipes techniques sur le tri est-elle assurée ? Existe-t-il une équipe responsable du bon fonctionnement de ces points de tri ?	LE TRI DES DECHETS Lors de l'achat et de l'utilisation des objets, produits et appareils, nous pouvons limiter les quantités à jeter. Vient finalement le moment où l'objet devient déchet. C'est alors qu'on peut lui donner une seconde vie par le recyclage des matières, à condition de respecter strictement les consignes de tri.	http://environnement.doctissimo.fr/dechets/ www.ademe.fr/particuliers/fiches/dechets_des_menages/rub6.htm
	Développer le compostage	Les déchets organiques sont-ils triés (vaisselle compostable, déchets organiques, etc.) ?	LE COMPOSTAGE Le compost représente 30 % du volume de la poubelle d'un ménage moyen. Ces déchets organiques sont de plus à l'origine des rejets nocifs des incinérateurs (dioxine etc.)	www.ademe.fr/particuliers/Fiches/compost/index.htm www.ecoconso.be/spip.php?rubrique42
APRES	Permettre le recyclage des déchets	L'ensemble des déchets recyclables sont-ils envoyés dans le centre de tri le plus proche ?		
		Les déchets compostables sont-ils compostés ?		
		Un nettoyage collectif du site est-il prévu ?		
		La structure en charge des déchets a-t-elle fait une évaluation des quantités de déchets produites et valorisées ?		
	Evaluation Bilan	Allez-vous réaliser votre bilan de cette thématique Alimentation ?		
Allez-vous identifier les marges de progrès et d'améliorations pour votre prochaine manifestation ?				