

Aider les organisateurs à limiter le gaspillage alimentaire lors des événements

Objectifs recherchés

Sensibiliser l'organisateur et l'équipe de cuisine, afin de mettre en place des actions simples pour **prévoir** au mieux **le nombre de repas**, **sensibiliser les participants**, et **limiter** au maximum **le gaspillage alimentaire**.



✓ **Prendre contact avec des partenaires**

Collectivités, associations locales, organisateurs d'éco-festivals

✓ **Cibler l'action**

Identifier un événement susceptible d'intégrer une action spécifique sur le gaspillage alimentaire (éco-festival, manifestation sportive...)



✓ **Ne pas oublier :**

- rencontrer les acteurs de la manifestation (organisateur, responsables de l'intendance...),
- faire un état des lieux initial et lister les priorités d'actions possibles et les moyens à prévoir,
- insérer l'action dans l'ensemble du programme « développement durable » de l'événement.

- ☞ Intégrer les contraintes propres au type d'événement organisé et échanger sur les pratiques existantes ...
- ☞ Moyens de communication, supports d'animation et définition des rôles et temps à passer par les organisateurs.

✓ **Penser à bien communiquer !**

- Proposez des affiches, des dépliants, des retours d'expériences...

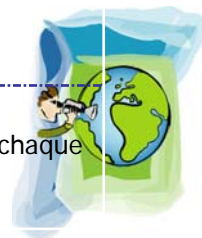
☞ [Kit communication ADEME](#)

✓ **Et à la fin, évaluer l'action**

Et tirer partie de cette expérience pour la prochaine édition.

☞ Outil [suivi des indicateurs](#)

☞ Suivre la pesée des plats non servis à chaque édition.



Un exemple :

En Belgique pour une dégustation de bière : utilisation de verre 12 cl au lieu de 33cl, incitant les gens à ne se servir que de la quantité à déguster.

¹ ADEME MODECOM 2007 - 2008

² Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs, Belgique

³ D'après le [« guide pratique des manifestations responsables en Gironde »](#) une manifestation qui rassemble 1000 personnes produit en moyenne 500 kg de déchets.

En pratique

Avant l'évènement :

 **Prévoir au plus juste les quantités :**

- ↳ Mettre en place un **système de réservation** pour les repas, pour les spectateurs et pour les bénévoles.
- ↳ Bien gérer les quantités en amont avec le prestataire et travailler avec les **services de restauration locaux** afin de pouvoir gérer les stocks plus facilement.

Pendant l'évènement :

Si le repas est sous forme de buffet, prévenir les usagers qu'ils peuvent se servir plusieurs fois

- ↳ moins de tentation de se servir exagérément.

Proposer des portions raisonnables et adaptées à chacun :

- ↳ demander à chaque usager la quantité désirée,
- ↳ utiliser des contenants de taille adaptée (assiettes, verres...),
- ↳ en fin de soirée réadapter les quantités proposées (notamment boissons) : les participants n'ont pas les mêmes besoins en fin de soirée qu'à midi.

A la fin de l'évènement, proposer de distribuer les restes de nourriture

- ↳ Chercher des partenariats avec des associations régionales ou des agriculteurs locaux.

Evaluer les quantités de déchets alimentaires

- ↳ Peser les quantités de plats non servis et tirer partie des résultats pour la prochaine édition.

Pour aller plus loin :

Le site [ADERE](#) (Auto Diagnostic Environnemental pour les Responsables d'Evénements) propose de réaliser un diagnostic environnemental pour les événements.

[Bonnes pratiques à l'usage des restaurateurs et organisateurs de banquets](#)
[Guide des éco-manifestations](#) sur le site de la Région Poitou-Charentes
[Guide pour les manifestations responsables](#) (Conseil Général de la Gironde)
[Guide de l'éco-communication - ADEME](#)