Don alimentaire sur le festival Rio Loco

expérience exemplaire

Toulouse Métropole

Auteur :
1 Place de la Légion d'Honneur
Bp 35821
31505 Toulouse
Voir le site internet
Corinne Chautard
corinne.chautard@toulouse-metropole.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Toulouse Métropole s’est engagé depuis 2012 dans un programme local de prévention des déchets annexé au plan Climat.Le Plan Climat s’est engagé à développer la démarche éco-responsable aux événements portés par Toulouse Métropole tandis que le programme local de prévention des déchets intègre une action de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Toulouse Métropole souhaite agir sur cette thématique sur le festival Rio Loco de Toulouse. Depuis 1995, Rio Loco est un rendez-vous incontournable de l’été Toulousain. Sa fréquentation est évaluée à 100 000 personnes. Cette année le festival se déroule du 15 au 18 juin.

Le festival s'engage chaque année dans une démarche éco-responsable et solidaire, dans son organisation comme dans ses partenariats. Depuis 2006, chaque édition est évaluée par des organismes publics liés à la protection de l'environnement et affiche des résultats encourageants. Rio Loco a déjà ainsi produit 7 fois moins de déchets et ce, malgré une fréquentation toujours en hausse !

Pour continuer dans cette démarche de réduction des déchets, cette année les invendus alimentaires seront récupérés pour être donnés à divers associations.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Don des invendus des restaurateurs à des associations afin que ces invendus soient redistribués

Valorisation des invendus ne pouvant plus être consommés (don pour l'alimentation animale)

Résultats quantitatifs

Total des produits valorisés sur Rio Loco : 1269,5 kg dont:

44 kg de pain pour l’alimentation animale
661 litres d’eau
646,5 kg pour la nourriture humaine

Résultats qualitatifs

Le don s'est très bien déroulé et les associations ont été satisfaites des produits récupérés.

L’ensemble des produits pour la nourriture humaine redistribués aux associations représentent l’équivalent de 886 repas.
Les boissons récoltées ont été données à l’Association Espoir 31, la plupart étaient de l’eau qui a été acheminée vers leur centre parental. L’eau servira pour les nourrissons du centre.

Le pain sec et touché n'a été donné qu’à des animaux.

L'accueil de la part des restaurateurs a été favorable, ils étaient réceptifs et motivés. En début de festival quelques réticences ont été rencontrées de la part de certains restaurateurs qui n’ont pas voulu donner leurs surplus (principalement dû à une frustration de ne pas avoir pu vendre leurs produits). Cependant après un dialogue actif du prestataire avec ces restaurateurs ils ont finalement décidé de participer. Un seul restaurateur sur les 20 n'a eu aucun invendu a donner.

MISE EN OEUVRE

Planning

Mi-mai : Envoie de la consultation à 2 structures

Fin mai : Reception des mémoires techniques des structures

Fin mai : Choix du prestataire

Début juin : Validation par le responsable du site l'emplacement de la tente avec raccord électrique

Début juin : Information des restaurateurs par le responsable village de l'opération don alimentaire

9 juin : Début du Catering, rdv à la responsable du Catering, pour faire le point sur le don dans la zone Catering

13 juin : Installation des supports de communication dans la zone de don et au Catering

13 juin : Installation de la zone de don (fait par le prestataire)

Du 13 au 20 juin : accompagnement du don catering (fait par le prestataire)

14 juin : Sensibilisation des restaurateurs (fait par le prestataire)

Du 14 au 18 juin : Accompagnement au don des restaurateurs et traiteurs (fait par le prestataire)

20 juin : retrait de la zone de don (fait par le prestataire)

Juillet : Bilan de l'opération

Moyens humains

11 jours soit 0,05 ETP

Moyens financiers

Prestataire assurant la logistique du don alimentaire : 1470 €

Moyens techniques

Barnum

Branchements électriques et eau

Extincteur

Materiel nécessaire à la récupération des invendus, et au maintien de la chaîne du froid fourni par le prestataire (frigos, caisses, contenants, diable, ...)

Materiel nécessaire à la collecte et au transport des invendus assuré par l'association récupérant les invendus (camion, glacières,...)

Partenaires mobilisés

La Direction des Musiques Actuelles

Le Responsable Village Rio Loco

Le Responsable Régie Générale RIo Loco

Les restaurateurs ayant participés au don : 24 restaurateurs + 3 traiteurs
Les association ayant récupérés les dons : Espoir 31, Vert Soleil, Le Blé de l'Espoir, Habitat Différent

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est reproductible et sera très certainement reconduite l'année prochaine.

Pour l'année prochaine nous espérons avoir une 2ème zone de don.

Recommandations éventuelles

Il est important que les restaurateurs aient un accès facil à la zone de don. Dans le cas contraire ils ne feront bien souvent pas l'effort d'amener leurs invendus jusqu'à la zone de don et il faudra alors prévoir du personnel pour les accompagner.

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Véronique MATHEVON
veronique.mathevon@ademe.fr
Direction régionale Occitanie