



4. ALIMENTATION

La restauration est en général le deuxième poste émetteur de gaz à effet de serre (GES) d'un festival, derrière le transport. Le choix des produits alimentaires a un impact écologique considérable provenant du type d'aliment, de sa saisonnalité et de son origine géographique.

La restauration est également le poste le plus producteur de déchets sur les manifestations culturelles. La gestion des déchets constitue souvent le point central d'une démarche éco-responsable, une gestion efficace pouvant constituer un réel atout auprès des partenaires, du public et des riverains.

◆ Comment faire en pratique ?

1) Favoriser les « bons » produits

- Par ordre de préférence, **privilégier les aliments de saison / de proximité / bio / commerce équitable.**
- Si vous faites appel à des prestataires de la restauration, élaborer un **cahier des charges** et privilégiez les **prestataires de proximité.**
- Privilégiez les produits en **grand conditionnement** pour éviter la multiplication des déchets d'emballage : cubis, tonneaux, fûts et bouteilles consignées , etc.

2) Remplacer la vaisselle jetable par de la vaisselle réutilisable

Pour assurer les meilleures conditions d'hygiène, le **lavage** doit se faire en machine, dans un lave-vaisselle adapté. Si vous n'en avez pas vous pouvez :

- Demander à disposer d'équipements de lavage près de chez vous : cantines d'écoles, mairies, associations...
- Confier le lavage à un prestataire (CAT notamment)
- Louer des lave-vaisselles à installer sur place

Le **séchage** des gobelets doit se faire à l'air libre, en pyramide, têtes en bas : solution la plus hygiénique et la plus écologique connue. Cette opération est primordiale pour assurer un stockage sans moisissure.

En termes de moyens humains, **nommer un responsable « gobelet »**. Tous les serveurs du bar doivent avoir été bien informés du dispositif.

Bien communiquer en affichant les consignes via des messages simples et clairs.

3) Anticiper et permettre le recyclage des déchets – Les 7 règles d'or :

Règle n°1 : Composer une équipe

Pour organiser et mettre en place une gestion efficace des déchets sur votre évènement, il faut à minima un **référent dédié** à cela, voire une équipe pour les manifestations plus importantes. Comptez à minima **1 bénévole par public de 300 personnes**. Ses missions :

- En amont : réflexion sur la prévention des déchets, organisation de la logistique, communication...
- Pendant l'évènement : sensibilisation du public, communication, logistique, récolte des données d'évaluation...
- En aval : bilan, pistes d'amélioration...

Il n'est pas conseillé de prévoir une tenue particulière pour l'équipe de tri, l'anonymat incite le public à participer et évite de penser qu'il y a des personnes qui s'en chargent à leur place.

Règle n°2 : S'informer

Avant de mettre en œuvre le tri, se rapprocher des services techniques de la Communauté de communes en charge de la collecte des déchets. Ceux-ci vous renseigneront sur les équipements de tri disponibles et leurs fonctionnements.

Règle n°3 : Réduire les déchets à la source

Privilégiez la vaisselle réutilisable, les bouteilles consignées, les contenants de grands volumes, bière pression, eau du robinet en pichets... **Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas !** Pour chaque source de déchets, des alternatives peuvent être trouvées. Etablir une liste des déchets produits peut vous aider à trouver des solutions.

Règle n°4 : Organiser le tri

- Identifiez les catégories de déchets vous aidera à prévoir les différents types de poubelles : recyclables, compostables, ordures ménagères résiduelles, réutilisables, dangereux... (*voir tableau ci-dessous*)
- Les poubelles doivent être suffisamment nombreuses, visibles, attractives et accompagnées d'une information claire, notamment à proximité des bars et lieux de restauration.
- N'oubliez pas la présence de cendriers pour éviter les sols jonchés de mégots : de simples pots de fleurs remplis de sable peuvent tout à fait faire l'affaire.
- Prévoyez le matériel nécessaire pour l'équipe en charge du tri : gants, sacs poubelles...

Catégorie de déchets	Exemples	Où les déposer ?
Verre	Bouteilles, canettes, bocals... sans les bouchons	A apporter dans les points tri (colonnes pour le verre)
Papier	Flyers, affiches, journaux...	A apporter dans les points tri (colonnes pour le papier)
Emballages recyclables	Boîte de conserve, canettes métal, briques cartons, flacons...	A apporter dans les points tri (colonnes pour les emballages ménagers recyclables)
Déchets compostables	Epluchures, restes d'aliments, vaisselle biodégradable conforme, marc de café, essuie-tout...	Dans les bacs verts mis à disposition par les services de collecte
Déchets résiduels	Barquettes et films plastiques, ampoules, vaisselle cassée, mégots...	Dans les bacs gris mis à disposition par les services de collecte
Déchets valorisables	Tissus, bois, mobilier, électroménager... Cartons, huiles de friture, cagettes...	<ul style="list-style-type: none">• Pour les déchets réutilisables, à la Ressourcerie Cœur d'Hérault• Pour vos vieilles bâches à la Ressourcerie Erca de Montpellier (04 67 58 72 43)• Pour les déchets non réutilisables, à la déchèterie
Déchets dangereux	Piles, ampoules...	A apporter chez les distributeurs (points de collecte dans les supermarchés notamment)

Règle n°5 : Communiquer

- La **sensibilisation au tri** en interne et auprès du public (en amont, pendant et après) est importante pour la réussite de l'opération.
- **En interne**, évoquez les actions liées au tri lors des réunions de préparation de l'évènement et créez une réunion spécifique avec l'équipe en charge du tri.
- **En externe**, explicitez votre action dans vos supports de communication, invitez les médias lors d'une réunion spécifique et annoncez-leur les principes de l'action. Sur scène, demandez aux artistes et organisateurs de passer des messages qui rappelleront régulièrement au public la démarche de votre action. Un stand spécifique peut également être conçu, afin de répondre aux questions du public.

Règle n°6 : Lors de l'évènement

Votre mission principale lors de l'évènement sera de faire adhérer et participer le public à votre action !

- Vidangez régulièrement les poubelles : un déchet à côté d'une poubelle décrédibilise l'action
- Vérifiez régulièrement les erreurs de tri qui ont un effet « boule de neige », expliquez au public.
- Passez régulièrement auprès des stands pour voir si tout va bien.

Règle n°7 : Après l'évènement

- Comptabilisez la quantité de déchets produite, en volume et poids si possible, afin de vérifier vos marges de progression d'une année sur l'autre.
- Si vous constatez un excès de produits alimentaires, pensez à contacter les associations caritatives.
- Organisez une réunion de bilan, qui servira à réajuster vos actions pour l'année d'après.

◆ **Evaluation - Exemples de données à collecter**

- Quantité totale de déchets collectés
- Quantité des déchets recyclables collectés
- Quantité de déchets compostables collectés
- Quantité de déchets non valorisables
- Nombre de boissons servies dans des gobelets réutilisables
- Nombre de repas servis dans des assiettes lavables
- Quantité de nourriture issue de l'agriculture bio
- Pourcentage / Qualité de l'approvisionnement local
- Respect de la saisonnalité des produits

◆ **Ressources documentaires et contacts utiles**

Où trouver des producteurs locaux ?

<http://www.moncoeurdherault.fr/mangeons-local>

■ Listing producteurs et traiteurs (*annexe de la présente fiche*)

Que faire des produits alimentaires en surplus ?

■ **Les Restos du Cœur de l'Hérault (siège de Montpellier)**

Tél.: 04 67 40 52 37

Email : ad34.siege@restosducoeur.org

www.restosducoeur34.org

Centres de distribution alimentaire à Aniane, Clermont l'Hérault, Gignac, Le Pouget, Saint-André de Sangonis.

■ **Les épiceries solidaires**

Les gobelets réutilisables

■ Prêt de gobelets

- Emprunt possible sur convention avec le Pays Cœur d'Hérault

Contact : Valérie Affre ou Magali Léon-Philip 04 67 44 44 46

culture@coeur-herault.fr / www.coeur-herault.fr

- Emprunt possible sur convention avec le Syndicat Centre Hérault

Contact : Magali Arino 04 30 49 13 52

magaliarino@syndicat-centre-herault.org / www.syndicat-centre-herault.org

■ Vente, location ou lavage de gobelets

www.ecocup.fr (achat, location, lavage)

■ Prêt lave-vaisselle professionnel

Tarif indicatif : 80€ / jour

Equip Resto (Fabrègues) 04 67 85 48 48

<http://www.equiprestodiffusion.fr/>

■ Document « La caution des gobelets réutilisables, comment ça marche ? » disponible auprès du Pays Cœur d'Hérault

Qui peut m'accompagner dans la mise en œuvre du tri ?

■ **Eco emballages** a pour mission d'organiser, superviser et accompagner le tri des déchets en France :

<http://www.ecoemballages.fr/>

Le guide pour bien trier : <http://www.ecoemballages.fr/grand-public/trier-cest-facile/le-guide-du-tri>

■ Les collectivités locales :

Service de collecte du Clermontois :

Responsable : M. Meyran / Coordinateur du tri : M. Costes

Tél. : 04 67 96 16 27

Service de collecte de la Vallée de l'Hérault :

Responsable : M. Lemaire / Coordinateur du tri : M. Plouzenec

Tél. : 04 67 57 65 63

Service de collecte Lodévois et Larzac :

Responsable : M. Bosc / Coordinateur du tri : M. Mas

Tél. : 04 67 44 31 18

Traitement des déchets - Syndicat Centre Hérault :

Collecte des points tri : Cédric Thiebaut / Responsable Service Communication :

Elise Besson

Tél. : 04 67 88 44 96

Le point tri le plus proche de votre manifestation

<http://www.syndicat-centre-herault.org/-Les-points-tri-.html>

Pour connaître la déchèterie la plus proche de votre manifestation :

<http://www.syndicat-centre-herault.org/-Les-dechetteries-.html>