

Bonnes pratiques pour une activité événementielle responsable

Le 17 janvier 2024

Alimentation durable et responsable

Quelles bonnes pratiques pour une alimentation locale et responsable ?



Bonnes pratiques

- Imposer aux prestataires une option végétarienne, locale et de saison au travers d'une charte ou d'un cahier des charges à signer
- Favoriser la street food
- Passer en direct avec les producteurs
- Calibrer les quantités en fonction de l'affluence et donner les invendus à des associations
- Limiter le suremballage et utiliser des contenants compostables adaptés (papier compostable pour un burger par exemple). Faire une commande groupée auprès d'un prestataire.
- Boissons : utiliser des futs (réutilisables de préférence) et non des contenants individuels
- Réemploi des bouteilles notamment de vins avec des entreprises spécialisées : collecte lavage et remise sur le marché
- Supprimer les bouteilles d'eau en plastique au profit de fontaine (sur réseau eau ou en citerne) → sensibilisation à faire aux participants pour venir avec une gourde
- Catering équipe : proposer du végétarien à chaque repas et imposer 1 jour sur 2 le menu végétarien. Attention à bien choisir son traiteur pour faire des propositions de menus végétariens attractifs.



Problématiques

- Quel est le périmètre du « local » ? Chaque événement a sa propre notion du local entre la Nouvelle-Aquitaine et la métropole bordelaise
- Comment mettre en place de la vaisselle réutilisable sur les grands événements ?



Labels et autres engagements

- Mettre en place une taxe déchet pour les stands produisant le plus de déchets
- Marché public avec 75% de végétarien et 25% de viande pour les commandes traiteurs



Bonnes adresses

- [Le Chaînon Manquant](#) : collecte solidaire des surplus alimentaires au profit d'associations locales pour soutenir les personnes en situation de précarité - bordeaux@lechainon-manquant.fr
- [Luz Environnement](#) : collecte et remise sur le marché des bouteilles de vins - direction@luz-environnement.fr
- [Ben recyclage](#) : collecte et revalorisation des déchets de verre afin de limiter son impact environnemental - m.bouzier@benrecyclage.com
- [AANA](#) : Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, en charge de la qualité et la promotion des produits agricoles et agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine - j.layrissse@aana.fr
- [Aremacs](#) : accompagnement à la réduction, gestion et valorisation des déchets dans l'événementiel et sensibilisation des publics dlarroque@aremacs.com
- [Zero Waste](#) : l'association œuvre pour une meilleure gestion des ressources et la préservation de notre environnement : sensibilisation, ateliers DIY, Défi Rien de Neuf, accompagnement au 0 déchet benjamin@zerowastebordeaux.org
- [Capdevielle traiteur](#) : traiteur engagé (certifié ISO 20121) qui travaille des produits locaux et pratique la redistribution alimentaire ainsi que la revalorisation de ses déchets. Il propose également des solutions végétariennes créatives et gourmandes - lucile.duplessy@capdevielle.com
- [Vivants](#) : traiteur avec service de livraison de plats servis en bocaux à partir d'aliments locaux et bio - miam@tousvivants.fr
- [Savary Traiteur](#) : traiteur engagé (en cours ISO 20121 et programme d'excellence environnementale avec l'ADEME) proposant des options végans et végétariennes créatives et gourmandes - antoine.blanchet@savary-traiteur.fr
- [Marie Curry](#) : traiteur éco-responsable (bio, circuit court) accompagnant les femmes réfugiées et issues de l'immigration passionnées de cuisine, à créer et développer leur entreprise traiteur indépendante - contact@mariecurry.fr
- [SAME \(Still a Meal\)](#) : traiteur anti-gaspi (récupère les invendus de la banque alimentaire) accompagnant les personnes éloignées de l'emploi - stillameal@gmail.com
- [Gang of Food](#) : dédié à la création de spectacles et expériences artistiques et culinaires avec une approche durable - hello@gangoffood.com
- [Les Délices de Nathalie](#) : productrice locale de viennoiseries - contact@les-delices-de-nathalie.fr
- [Collectif des Festivals](#) : accompagne les structures culturelles dans la prise en compte du développement durable et solidaire - contact@lecollectifdesfestivals.org
- [Chambre d'Agriculture de Gironde](#) et [Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Gironde](#) : valorisation et fédération des acteurs de l'agriculture du département (approvisionnement local) - com@gironde.chambagri.fr et cm33@artisanat-aquitaine.fr
- [BoxEaty](#) : filière de réemploi dédiée aux contenants alimentaires en région Nouvelle-Aquitaine. De l'accompagnement, à la logistique en passant par le nettoyage, l'équipe BoxEaty propose aux professionnels de la distribution alimentaire des solutions durables pour sortir du tout jetable - contact@boxeaty.fr
- [Azura](#) : Propose des solutions de collecte et recyclage de tous types de déchets - commercial.bassens@azura-sas.fr

- [Le Nectar Traiteur](#): Traiteur ayant plusieurs engagements durables comme la réduction des déchets, la réduction de leur empreinte carbone etc.... contact@lenectar.fr
- [We Love Green](#) : festival engage avec plusieurs bonne pratiques inspirantes - contact@welovegreen.fr



Le coup de pouce en plus

- [Label événement éco-engagé de REEVE](#) - [voir le référentiel](#)
- [Outil d'auto-diagnostic environnemental pour les événements](#) - ADERE
- [Checklist pour un événement responsable](#) – ADERE