

LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire lors des manifestations provient souvent des restes de repas laissés par le public ou d'une planification excessive.

En adoptant quelques mesures simples, les personnes tenant un stand et partenaires de restauration peuvent non seulement réduire les déchets alimentaires, mais aussi améliorer la satisfaction du public et optimiser leurs coûts.

Avant la manifestation

- Proposer des plats en différentes portions afin de s'adapter aux petits et grands appétits ainsi qu'aux différents budgets.
- Se renseigner sur les possibilités de réutilisation ou de don des surplus de nourriture et de boissons (en collaboration avec des organisations locales).
- Avant la fin de la manifestation, distribuer les denrées restantes aux personnes encore présentes sur le site ou aux bénévoles.
- Communiquer de manière transparente sur les actions menées et leurs objectifs, afin de favoriser l'adhésion du public.
- Installer, côté visiteurs, des conteneurs destinés à collecter les restes alimentaires, afin d'impliquer le public et de recueillir des données sur les quantités de déchets générées.

Pendant la manifestation

- Assurer la propreté et le bon entretien des conteneurs de collecte des restes alimentaires.
- Sensibiliser le personnel à éviter le gaspillage lors de la préparation et du service

Après la manifestation

- Organiser la récupération et la redistribution des aliments non consommés.
- Établir un bilan des actions mises en œuvre (quantités, partenaires, résultats obtenus, pistes d'amélioration).