

OFFRIR UNE RESTAURATION DURABLE

Promouvoir une restauration durable au sein d'une manifestation permet de sensibiliser un large public – visiteurs, participants, mais aussi les personnes tenant des stands et les fournisseurs.

L'enjeu principal réside moins dans le plat lui-même que dans l'origine des produits et les modes de préparation.

Ainsi, il est tout à fait possible de proposer un hamburger sain, savoureux et respectueux de l'environnement.

Tous les objectifs ne doivent pas forcément être atteints simultanément : l'essentiel est d'adopter une approche progressive et cohérente, appuyée sur des critères clairs lors de la sélection des prestataires.

Avant la manifestation

- Évaluer les besoins : nombre de participants, types et volumes de repas (plats, collations, etc.).
- Définir l'offre en fonction du public cible : gamme de prix, menus (hot-dogs, soupes, plats végétariens, etc.).
- Sélectionner des prestataires dont les pratiques s'inscrivent dans une démarche de restauration durable ou qui sont prêts à s'y engager, par exemple :
 - recours à des produits locaux et de saison,
 - utilisation de produits labellisés (Bio, Fairtrade, MSC, Label Bourgeon, etc.),
 - intégration promotion d'une offre végétarienne ou végétane,
 - proposition de différentes tailles de portions pour limiter le gaspillage alimentaire.
- S'appuyer sur les labels et certifications reconnus comme critères de sélection.
- Pour les manifestations récurrentes, privilégier les prestataires déjà impliqués dans une démarche de durabilité.
- Élaborer une charte de restauration durable à l'attention des tenancières et tenanciers de stands et la diffuser largement sur tous les supports de communication.
- Mettre en place des mesures de réduction des déchets (limitation des emballages, suppression des bouteilles PET et de la vaisselle jetable, etc.), en concertation avec les tenanciers et en intégrant ces principes dans la charte.
- Si l'ensemble de l'offre ne peut pas être adapté, prévoir au moins un stand exemplaire de restauration durable, bénéficiant d'un emplacement visible et de conditions préférentielles.

- Installer si possible un stand d'information ou de promotion dédié à la restauration durable.
- Accompagner la démarche par une communication claire et positive : expliquer les choix, valoriser les efforts du comité d'organisation et des stands, et encourager le public à soutenir cette approche.

Pendant la manifestation

- Informer le public de manière transparente sur l'origine et la durabilité des produits proposés.
- Contrôler la mise en œuvre effective des mesures prévues

Après la manifestation

- Organiser la collecte et la redistribution des denrées restantes (associations, bénévoles, etc.).
- Établir un bilan des actions entreprises et identifier les pistes d'amélioration.