

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LIMITER LE



NOV. 2013

2014 est l'année européenne contre le gaspillage alimentaire !
 Le respect des procédures d'hygiène et les exigences des consommateurs
 (public, sportifs, artistes...) ne doivent pas nous conduire à gâcher de la
 nourriture comestible.
 Une meilleure attention à l'approvisionnement, aux conditionnements, à
 la distribution et la mise en déchets le permettent.

A QUI S'ADRESSE CETTE FICHE ?

Fréquentation:	Toute taille d'événement.
Lieu:	Tout lieu : urbain/naturel...
Difficultés:	Avancé.
Ancienneté:	Dès la première édition.
Type d'évènement:	Avec restauration.

ILS L'ONT FAIT

Les Fanfaronnades, Rezé 2013
 Festival Mauves en noir, Mauves sur Loire 2013.

TEMOIGNAGE

« Nous avons réussi à diminuer significativement nos déchets alimentaires.
 Pour les artistes, nous sommes passés des plateaux repas à un service en
 assiette. Chacun pouvait alors se servir (ou pas) la quantité désirée. Cela
 leur a vraiment plu . Nous avons utilisé des assiettes colorées, dépareillées
 ou anciennes. Il y avait de la tendresse sur la table...»
 Christophe Troger, Les fanfaronnades de Rezé.



MISE EN OEUVRE

Mode opératoire:

- La coordination avec les équipes en charge de la restauration est vitale. En amont, il faudra :
- Prévoir au plus juste les quantités par système de réservation préalable ou un système de retour de la nourriture non préparée au fournisseur,
 - Optimiser la conservation des aliments en respectant notamment leur date limite de consommation et la température de conservation (prévoir des thermomètres).
- Pendant le service, vous devrez :
- Maîtriser les ruptures de chaîne du froid en limitant les quantités mises à dispositions,
 - Sensibiliser le public en l'incitant à se servir la juste quantité,
 - Sortir les aliments au fur et à mesure des besoins,
 - Proposer une animation autour de plats accommodant des restes.
- A l'issue de l'événement, vous pourrez :
- Organiser une collecte appropriée des déchets pour un compost organique,
 - Mesurer le gaspillage pour progresser à la prochaine édition,
- Pour les denrées non périssables, organiser une collecte et un don à une association caritative.

Document(s) associé(s) :

Annuaire des contacts.
(Compostri, la Ressourcerie, Aremacs..)

Matériel nécessaire :

Selon les actions mises en oeuvre : cuisine sur place, vaisselle en dur..

Compétences nécessaires :

Conception et animation d'un service de restauration.

Budget :

Aucun.

Ressources mobilisables :

Des prestataires peuvent vous conseiller.
Voir webographie ci-dessous.

Pré-requis :

Avoir une bonne estimation initiale des quantités servies et des modes de consommation des participants.

Facteurs de risque / clefs de succès :

Attention à ne pas amoindrir la qualité de service !
Anticipez longtemps à l'avance !
Avancez pas à pas !

POUR ALLER PLUS LOIN...

Sur le site monprojetresponsable.org : [fiche «Déchets»](#)

Sur le site de Nantes Métropole : [fiche «Compostage»](#)

Sur le site de [COMPOSTRI](#)
Bas de données de bonnes pratiques [OPTIGEDE](#) de l'ADEME

Fiche outil réalisée à l'initiative du Réseau Eco événement.



Nantes
Métropole
COMMUNAUTÉ URBAINE