CLÉS POUR AGIR

# POUR UNE RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE DURABLE

ÉDITION 2018

GUIDE PRATIQUE

Anticipez
régalez
progressez

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

**Ce document est édité par l'ADEME**

**ADEME**
20, avenue du Grésillé
BP 90406 | 49004 Angers Cedex 01

**Coordination technique :** Pour le service forêt, agriculture et bioéconomie : Sarah Martin ; pour le service communication et formation des professionnel.le.s : Sylvie Guyader ; pour la direction régionale Pays de la Loire : Chrystèle Chauvet

**Rédacteur :** Roxane Letoret, service forêt, agriculture et bioéconomie, ADEME.

**Crédits photo :** Isabelle Beauvais, GettyImages

**Création graphique et illustrations :** RC2C

**Impression :** Imprimé en France - Imprimerie MINGOT, Certification ISO 9001, Imprim'vert, PEFC 10-31-1236

**Brochure réf. 010339**

**ISBN :** 979-1-02970-964-7 - Février 2018 - 500 exemplaires
**ISBN électronique :** 979-1-02970-965-4

**Dépôt légal :** ©ADEME Éditions, février 2018

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (Art L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (Art L 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 à L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

# ÉDITO

**Agnès BREITENSTEIN**
*Directrice de la communication et de la formation, ADEME*

« Cafés d'accueil, déjeuners, dîners, cocktails, packs lunch… Quelle que soit sa forme, la restauration événementielle génère des impacts sur l'environnement qui nous amène, en tant qu'organisateur d'évènements à nous interroger sur nos pratiques.

Les différents travaux que nous avons pu mener sur l'alimentation durable avec nos partenaires nous ont permis d'identifier plusieurs leviers permettant de diminuer sensiblement cet impact environnemental : une meilleure gestion des approvisionnements, la chasse au gaspillage alimentaire, le travail sur les menus et recettes et la logistique d'accompagnement sont autant de pistes pragmatiques sur lesquelles nous souhaitons aujourd'hui vous accompagner.

Ces événements sont aussi propices aux échanges entre partenaires et professionnels et l'occasion de montrer nos efforts en matière de responsabilité sociale et environnementale. Choisir d'être exemplaire dans les propositions de menus, la gestion des ressources et des services, en collaboration avec le traiteur, permet en effet de toucher nos convives et de mettre nos actes en accord avec les messages que nous portons.

Nous sommes heureux de pouvoir partager aujourd'hui ce guide pratique avec vous, qui intervenez au jour le jour sur la restauration évènementielle. Vous y trouverez toutes les clés, les outils et les inspirations pour aller vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement. Ces pratiques sont à votre portée et seront non seulement le gage de votre engagement en termes de responsabilité sociale et environnementale mais auront aussi un impact certain sur la qualité de vos prestations ! »

# Au MENU

Les enjeux ..... p. 4
ÉTAPE 1 Établir un plan d'action ..... p. 5
ÉTAPE 2 S'approvisionner intelligemment ..... p. 6
ÉTAPE 3 Lutter contre le gaspillage ..... p. 8
ÉTAPE 4 Menus & recettes ..... p. 11
Communiquer, sensibiliser… ..... p. 12 ÉTAPE 5
Adopter une démarche responsable... p. 14 ÉTAPE 6
Pour quel budget ..... p. 15 ÉTAPE 7
Grille d'évaluation ..... p. 16
Pour aller plus loin ..... p. 18

# Des enjeux multiples

**Nourrir en quantité et en qualité suffisantes 9 milliards d'habitants en 2050, voilà un défi de taille pour lequel il convient d'adopter dès à présent des modes de production et des pratiques alimentaires plus durables. Vous, professionnels de la restauration événementielle êtes directement concernés.**

Dans ce contexte, s'engager chacun à son niveau à développer une alimentation durable contribue à répondre aux enjeux de santé publique (lutte contre le surpoids, le diabète, les maladies cardio-vasculaires…), sociaux (précarité), économiques (juste rémunération des acteurs) et environnementaux (préservation des ressources, changement climatique).

Sans perdre de vue les valeurs sociales et culturelles de l'alimentation que sont le plaisir, la convivialité, la tradition, les savoir-faire, il est possible de relever ces multiples défis de manière positive, innovante et engagée.

## QUELQUES CHIFFRES CLÉS

**10 MILLIONS DE TONNES PAR AN**

**En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes par an,** pour une valeur commerciale théorique de 16 milliards d'euros et environ 3 % des gaz à effet de serre de l'activité française.

**-30 %**

**Il est possible de réduire d'environ 30% l'impact de l'alimentation sur le changement climatique** en modifiant ses menus et en améliorant l'équilibre de son alimentation moyennant des changements préservant la diversité de nos régimes actuels.

**12 %**

**des adultes sont en précarité alimentaire** en France pour une question de budget.

**795**

**millions de personnes souffrent** de la faim dans le monde.

**x5 à 10**

**La production d'1 kg de viande émet entre 5 à 10 fois plus de gaz à effet de serre** que celle d'1 kg de céréales.



ÉTAPE 1

# Établissez un plan d'action précis et ciblé

**Pour un organisateur d'événements, le choix de mettre en place une restauration durable commence dès la rédaction du cahier des charges, et se poursuit jusqu'à la fin de la prestation. Des échanges réguliers et constructifs avec le prestataire retenu permettent d'aboutir à un plan d'action réaliste.**

| | |
|---|---|
| **PHASE 1** RÉDIGER LE CAHIER DES CHARGES | ▸ Inclure la notion d'alimentation durable.<br>▸ Fixer les actions et indicateurs.<br>▸ Définir l'échéance à laquelle transmettre le nombre définitif de convives. |
| **PHASE 2** AVANT LA PRESTATION | ▸ Discuter des actions et indicateurs choisis avec le prestataire.<br>▸ Transmettre le nombre définitif de convives.<br>▸ Valider le menu dans ses moindres détails. |
| **PHASE 3** PENDANT LA PRESTATION | ▸ Adapter le service au besoin pour limiter les pertes.<br>▸ En concertation avec le prestataire, effectuer des actions de communication auprès des convives pour les sensibiliser aux efforts entrepris en matière d'éco-conception *(fournisseurs, volume de déchets générés, typologie des déchets).*<br>▸ Gérer les restes éventuels et peser les pertes alimentaires. |
| **PHASE 4** APRÈS LA PRESTATION | ▸ Demander au prestataire les indicateurs complétés et le bilan de fin de prestation. |

## « Changeons notre mode d'alimentation »

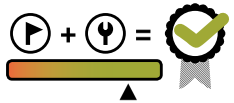
**Claire BONNEVILLE,** *chargée de communication à l'ADEME Auvergne Rhône-Alpes*

« À l'ADEME, nous utilisons un cahier des charges pour une restauration responsable qui nous sert de support dans l'organisation de nos événements. Par exemple, en matière d'alimentation, nous demandons des produits locaux et de façon préférentielle issus de l'agriculture biologique. Pour le reste, nous exigeons de la vaisselle non jetable. Il est aussi possible de choisir des menus végétariens qui sont généralement moins coûteux et permettent de compenser le surcoût éventuel des aliments bio.

Beaucoup de prestataires ont encore du mal à répondre à ces exigences, mais à force de les solliciter, cela rentre dans les logiques. Si à l'ADEME, nous ne nous engageons pas, qui le fera ?

Nous sommes persuadés que c'est utile, notamment pour réduire les émissions de gaz à effet de serre et préserver les ressources. J'encourage les organisateurs d'événements à adopter ces réflexes car il est urgent de changer notre mode d'alimentation. »

## À FAIRE



### Mettez en place des indicateurs de suivi

*Dans le cahier des charges, dès lors que vous demandez des actions spécifiques en matière d'approvisionnement et de gestion des déchets, définissez des indicateurs permettant de fixer les objectifs et de s'assurer qu'ils ont été atteints. Par exemple, prévoir en amont la fourniture par le traiteur des factures permettant de valider la part des produits labellisés utilisés.*

ÉTAPE 2

# Approvisionnez-vous en produits alimentaires de qualité, locaux et de saison

**De nombreuses actions sont envisageables pour réduire significativement l'impact environnemental de la restauration événementielle.**

La première consiste à s'approvisionner en produits frais, de saison, locaux et de préférence issus de l'agriculture biologique ou d'une démarche agro-écologique. Engagez une réflexion commune traiteur/client sur les approvisionnements alimentaires, selon la prestation choisie (cocktails déjeunatoires, service à table…), afin d'établir des priorités et des stratégies.

| NIVEAU | JE SERS… | INDICATEURS | OUTILS |
|---|---|---|---|
| | **…DES PRODUITS FRAIS DE SAISON** | | |
| 1 | à partir de 20 % | Listing des fruits et légumes frais. | Calendrier de saison. *www.ademe.fr/calendrier-fruits-legumes-saison* |
| 2 | de 20 à 60 % | | |
| 3 | plus de 60 % | | |
| | **…DES PRODUITS SOUS SIGNE OFFICIEL DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE** (AB, LABEL ROUGE, AOP, AOC…) | | |
| 1 | à partir de 20 % | Factures, balisage plat par plat. | Guide ADEME sur les logos environnementaux. *www.ademe.fr/logos-environnementaux-produits* |
| 2 | de 20 à 60 % | | |
| 3 | plus de 60 % | | |
| | **…DES PRODUITS LOCAUX** | | |
| 1 | à partir de 20 % | Factures, balisage plat par plat. | Avis de l'ADEME sur les circuits courts de proximité. |
| 2 | de 20 à 60 % | | |
| 3 | plus de 60 % | | |
| | **…DES PRODUITS DE LA PÊCHE DURABLE** *Selon arrivage* | | |
| 2 | de 20 à 60 % | Fiche de traçabilité. | Documentation sur les stocks de poisson et la pêche durable. *www.ethic-ocean.org* |



## RESPECTEZ LES PRODUITS DE SAISON, C'EST TOUT BON !

Oups ! Même si l'on trouve des tomates et autres fruits rouges sur les étals en toutes saisons, en hiver, pas question de se laisser tenter ! Hors saison, ils peuvent être substitués par ces mêmes produits en conserves ou congelés, même s'ils n'ont pas toujours les mêmes qualités nutritionnelles ou gustatives que des produits frais. Pourquoi ne pas en profiter pour (re)découvrir l'alternance des saisons, et adapter les menus à la diversité et à la disponibilité réelle des produits ? En décembre, par exemple, vos convives apprécieront un velouté de courge en entrée, et des desserts à base de pommes, kiwis ou kakis !

**D'INFOS :** *www.ademe.fr/calendrier-fruits-legumes-saison*

## MISEZ SUR LES LABELS OFFICIELS

Les labels permettent de garantir différentes qualités d'un produit (mode de production, transformation, provenance…), incluant pour certains des critères environnementaux. Un guide de l'ADEME permet d'identifier les logos reconnus, apposés sur les produits les plus respectueux.

**D'INFOS :** *www.ademe.fr/logos-environnementaux-produits*

## PRÉFÉREZ L'EAU EN CARAFE

L'eau du robinet génère 5 à 10 fois moins d'impacts sur l'environnement que l'eau en bouteille ! Le transport, la fabrication et le recyclage des bouteilles ont en effet des conséquences négatives sur la planète.

Selon les saisons, éventuellement aromatisée avec un zeste d'orange, de citron, de pamplemousse ou de mandarine bio, l'eau en carafe peut présenter une alternative fraîche et esthétique, souvent appréciée.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

### EN FRANCE

**71 %**
**des produits issus de l'agriculture biologique consommés** proviennent… de France !

**50 %**
**des produits importés** sont issus de pays de l'Union Européenne et l'autre moitié du reste du monde.

**43 %**
**des importations** sont constituées de produits exotiques (banane, cacao, café…) ou purement méditerranéens (olives, agrumes…), que l'on ne produit pas ou très peu en France.

**À NOTER :** les critères du label français Agriculture biologique sont alignés sur ceux du label européen depuis 2009.

*Source : www.agencebio.org*

ÉTAPE 3

# Luttez contre le gaspillage, limitez les déchets

**Ça suffit le gâchis ! La chasse au gaspillage est un des leviers majeurs pour une restauration durable. Réduire les pertes, en ajustant les quantités aux besoins réels, c'est préserver notre environnement, mais c'est aussi faire des économies !**

NIVEAU | J'AGIS SUR... | INDICATEURS | REPÈRES

## LA PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DÉCHETS

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Je détermine une date limite pour l'ajustement du nombre de convives au plus proche de l'événement.<br>J'utilise de la vaisselle prioritairement non jetable.<br>J'évite les fleurs coupées, les nappes en papier… | Je compte le nombre de repas non servis.<br>Je pèse les déchets triés. |

## LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | J'adapte les quantités par convive. | J'évalue la quantité prévue par convive. | Une portion de 400 à 500 g/personne pour un repas classique. |
| 2 | Je pèse les différents flux de biodéchets :<br>▸ les déchets de préparation,<br>▸ ce qui n'a pas été servi,<br>▸ ce qui a été jeté par les convives. | Je calcule les pertes et gaspillages par convive. | Calculateur Excel pour quantifier le gaspillage : en moyenne, 130 g/convive. |
| 3 | Je passe un accord avec une association pour donner les restes consommables.<br>Je distribue des gourmets bags pour les restes « secs » (sans risque sanitaire). | J'évalue ce qui a été donné aux associations.<br>J'évalue ce qui a été donné en gourmets bags. | |

## LA GESTION DES DÉCHETS (alimentaires et non alimentaires)

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Je trie et valorise les déchets recyclables (plastique, carton, métal…). | Je pèse l'ensemble des déchets, par catégorie, en fonction de leur destination (recyclage, destruction…). |
| 2 | Je trie et valorise les biodéchets. | Je pèse les biodéchets valorisés. |



## AFFINEZ LE NOMBRE DE PARTICIPANTS

Viser juste et être au plus près du nombre de personnes effectivement présentes le jour J est une règle essentielle qui permet d'affiner les commandes auprès des fournisseurs. Et de limiter les pertes. Entre les désistements et les inscriptions de dernière heure, il est parfois difficile de connaître précisément le nombre de participants à un événement.

**En règle générale, lorsque celui-ci est payant, les organisateurs ont coutume de compter entre 2 et 5 % d'annulations de dernière minute.** En revanche, s'il est gratuit, les désistements sont bien plus importants, de l'ordre de 20 %. S'il s'agit d'un accueil café ou d'une pause après-midi en fin de journée, il faut tenir compte des arrivées tardives et des départs anticipés.

**Les imprévus (grèves de transports, événement météorologique…) peuvent augmenter significativement le nombre d'absents à la dernière minute.** Pensez à anticiper ce risque avec le traiteur ; pour le cas échéant gérer de gros volumes de pertes potentielles en mettant en place un partenariat avec une association ou autre structure qui pourra prendre ces surplus en charge et les redistribuer à des personnes qui en ont besoin.

Pour affiner la prévision des désistements, les inscriptions tardives ou le taux de défection pour les pauses encadrant la journée, mettez en place un suivi pour les événements similaires récurrents. Cela permet d'obtenir des statistiques assez fiables.

Au-delà du nombre, **il peut être également intéressant d'ajuster les quantités en fonction du profil de vos convives :** métiers manuels ou intellectuels, proportion hommes/femmes, régimes particuliers… Une autre façon de limiter le gaspillage.

### « Nous diminuons les ratios par personne »

**Yannick BITEAU,**

*chef exécutif au Val d'Evre, traiteur - Ancenis*

« Nous essayons toujours de calculer nos approvisionnements au plus juste. Il y a peut-être un peu moins de choix, nous diminuons les ratios par personne, mais nous gaspillons moins. Et dès lors que c'est expliqué à nos clients, c'est très bien compris et accepté. À terme, nous aimerions pouvoir redistribuer les no-show* à des associations caritatives. C'est encore compliqué, mais les choses évoluent.

Par ailleurs, nous n'utilisons pas de «jetable». Les assiettes sont en porcelaine et les couverts en inox. Tout est lavé par du personnel dédié, et réutilisé. Non seulement on ne jette pas mais on crée de l'emploi !

Pour nous approvisionner, nous favorisons les circuits courts, les producteurs locaux, les ports de pêche bretons, etc. Et pour nos biodéchets, nous travaillons depuis quelque temps, avec un agriculteur local qui les réutilise pour nourrir ses bêtes. Cela représente entre 80 et 140 kg par semaine. »

*Ce qui n'a pas été servi

## GAGNEZ EN LÉGÈRETÉ : OPTIMISEZ LES QUANTITÉS !

**Calculons mieux les quantités, elles sont bien souvent surestimées.** En cas de buffet, par exemple, l'habitude veut que le dernier convive ait le choix entre toutes les différentes pièces. Il y a aussi « la peur de manquer ». Or, des expériences menées sur les colloques de l'ADEME en 2016 et 2017 démontrent qu'il est facile de réduire le choix et la quantité de pièces prévues sur un buffet. Contrairement à ce que l'on pouvait penser, avec un peu de pédagogie, ces efforts sont très bien perçus par les convives. Personne n'aime voir partir de la nourriture à la poubelle !

Autre exemple, les quantités de vins proposées à table sont souvent surévaluées et génèrent des pertes importantes en volume, souvent oubliées dans les bilans ! Ajustez les quantités en fonction du repas: le midi en milieu professionnel, les convives consomment généralement moins de vin qu'en soirée. Voire supprimez l'alcool : les participants ne seront que plus attentifs l'après-midi. Les économies réalisées peuvent être importantes et réinvesties dans la qualité.

## PRÊTEZ ATTENTION AU PAIN !

Estimez les quantités de pain réellement nécessaires selon les menus proposés et adaptez la manière de le mettre à disposition. Par exemple, si le pain est largement présent dans les pièces du buffet, évitez de rajouter une distribution en libre-service, ou limitez les quantités proposées.

Si le repas est servi à table, évitez d'en placer systématiquement dans l'assiette, laissez vos convives se servir selon leur appétit !

**D'INFOS:** *sur le site de la campagne de communication « Ça suffit le gâchis ! » : www.casuffitlegachis.fr*

## LE LIEU DE LA PRESTATION, UN ÉLÉMENT IMPORTANT

Certaines salles ne permettent pas toujours d'effectuer un tri efficace des déchets. Il est recommandé d'échanger en amont avec le loueur et/ou propriétaire de la salle pour faire vérifier ce point et résoudre les éventuels points de blocage.



ÉTAPE 4

# Concoctez des menus et recettes originales

**Place à la créativité ! C'est l'occasion de faire parler votre imagination. Plus de fruits et légumes de saison, plus de végétal dans les assiettes, le tout relevé d'herbes aromatiques et d'épices. Tout est permis à condition de ne pas oublier le plaisir gustatif de vos convives.**

| NIVEAU | MENUS ET RECETTES | INDICATEURS | OUTILS |
|---|---|---|---|
| 1 | Je propose une alternative végétarienne. | | Demander aux convives lors de l'inscription de choisir le type de menu. |
| 2 | Je ré-équilibre la part du végétal dans les assiettes. | La part de végétal doit être supérieure ou égale à la part de viande ou poisson dans l'assiette. | |
| 2 | J'élabore des plats ou pièces végétariennes contenant des protéines végétales intégrant, notamment des légumineuses. | J'évalue la diminution du recours à la viande par rapport à une prestation classique. En règle générale, il est prévu 110 g/convive de viande. | Recommandations nutritionnelles du Haut conseil de la santé publique (HCSP). |
| 2 | J'innove en proposant pour les collations, fruits de saison, fruits secs, pain et confiture… | Je compare les changements avec une prestation classique. | Recommandations nutritionnelles du HCSP. |

## FAIRE LA PART BELLE AUX FRUITS, LÉGUMES, CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES

Proposer des plats ou un menu végétarien représente une alternative attractive, qualitative et dans l'air du temps. Cela permet également de répondre à certaines attentes culturelles et religieuses. Notez que certaines cuisines du monde accordent une large place au végétal, à l'image de la cuisine indienne. N'hésitez pas à utiliser les épices. Elles donneront de nouvelles saveurs à vos préparations et leur impact environnemental est négligeable par rapport à d'autres produits.

Pour les petits déjeuners et les collations, pensez aux fruits de saison bio et locaux ou aux fruits secs.

## DE LA VIANDE DE QUALITÉ

Pour les produits carnés, privilégiez la qualité à la quantité, en optant pour des fournisseurs pratiquant des modes de production plus respectueux de l'environnement (élevage à l'herbe, produits sous label, plein air…). La viande rouge est le produit ayant le plus d'impact sur le changement climatique : à alterner avec des viandes blanches, du poisson ou des protéines végétales.

ÉTAPE 5

# Communiquez, sensibilisez !

**Informez, sensibilisez, faites savoir ce que vous entreprenez pour une restauration durable ! La communication doit faire partie intégrante de la prestation.**

Elle peut s'effectuer sous différentes formes :

- **l'affichage** (traçabilité et indication des produits locaux, empreinte carbone ou indicateurs environnementaux, composition et notamment produits issus de l'agriculture biologique, mise en valeur des plats végétariens…),
- **une courte intervention orale** avant le repas pour présenter et expliquer le travail effectué.

L'un comme l'autre permettent très souvent d'éveiller l'intérêt des participants, de les impliquer… et de susciter leur indulgence en phase de rodage !

| NIVEAU | ACTIONS DE COMMUNICATION | INDICATEURS | OUTILS |
|---|---|---|---|
| 1 | Je valorise les produits labellisés et les bonnes pratiques du traiteur.<br>J'affiche l'origine (traçabilité) des produits.<br>J'indique les plats végétariens. | J'élabore un questionnaire :<br>▸ pour recueillir les impressions des convives,<br>▸ et mesurer la visibilité de la communication. | Calculateur Eco2Initiative, site Etiquettable<br>*http://etiquettable.eco2initiative.com/* |
| 2 | J'affiche l'empreinte carbone de la prestation. | | |
| 3 | Avant le repas, je présente le travail effectué.<br>Après le repas, j'annonce le volume des restes. | | |



anticipez régalez progressez

## « Une contrepartie humaine et planétaire »

**Jean CLÉMENT,**

*directeur de La Table de Cana Paris Gennevilliers, Réseau de traiteurs d'insertion*

« La question des approvisionnements locaux en produits frais et de saison nous paraît être le cœur du problème d'une restauration durable. C'est l'ADN de La Table de Cana. C'est évidemment plus coûteux que d'acheter du congelé, mais ça n'a ni le même goût, ni le même impact sur notre santé. Si on a, comme nous, la capacité de transformer, on diminue non seulement l'impact environnemental, mais on génère aussi des emplois directs (2/3 de nos effectifs sont en insertion) et indirects en contribuant directement à notre économie locale et en sauvegardant un savoir-faire. Il y a alors une contrepartie humaine et planétaire et l'acte de consommation prend du sens parce qu'il me permet d'agir sur la société dans laquelle je souhaite vivre.

Nous sommes très attentifs à la communication. Sur des buffets, nous disposons des ardoises de bistrot pour attirer l'attention des convives. Il nous arrive également d'être invités chez des clients pour expliquer notre démarche.

En revanche, si celle-ci est porteuse, et attire de plus en plus d'entreprises engagées, elle n'a pas encore d'incidence sur l'augmentation de notre chiffre d'affaires. Mais nous sommes en paix avec nos consciences. Si on veut contribuer à œuvrer pour une société différente, cela passe par une façon de consommer différente pour laquelle chacun a une grande responsabilité. »

MENU
empreinte carbone | PLAN D'ACTIONS
COMMUNICATION
Qualité

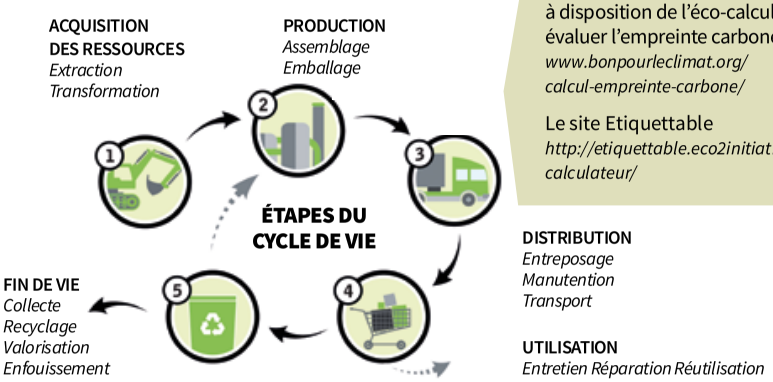
RECETTES
labels BIO

ÉTAPE 6

# Adoptez une démarche écoresponsable sur l'ensemble de la prestation

**De plus en plus de traiteurs sont engagés dans une démarche écoresponsable. Des efforts sont effectués sur les approvisionnements non alimentaires (vaisselle, nappe…), les modes de transport et de transformation, ainsi que sur la gestion des flux (eau, énergie, fluides frigorigènes). Ces efforts sont à poursuivre et renforcer.**

| NIVEAU | ACTION | OUTILS |
|---|---|---|
| 1 | J'utilise des produits d'entretien respectueux de l'environnement.<br>J'optimise les transports à toutes les étapes : du producteur au laboratoire du traiteur, puis au lieu de prestation. | Guide ADEME sur les logos environnementaux<br>*www.ademe.fr/sites/default/files/assets-documents/guide-pratique-logos environnementaux-sur-les-produits.pdf* |
| 2 | Je privilégie le lavable au jetable *(vaisselle, nappes, serviettes, vêtements…).* | Rapport d'analyse de cycle de vie de la vaisselle<br>*http://www.polymtl.ca/durable/vaisselle* |
| 3 | Je réalise le bilan carbone de la prestation. | Association bilan carbone (ABC)<br>*www.associationbilancarbone.fr*<br>Association bon pour le climat avec la mise à disposition de l'éco-calculateur pour évaluer l'empreinte carbone de vos recettes<br>*www.bonpourleclimat.org/calcul-empreinte-carbone/*<br>Le site Etiquettable<br>*http://etiquettable.eco2initiative.com/eco-calculateur/* |






ÉTAPE 7

# Pour quel budget ?

**Améliorer la durabilité environnementale n'est pas réservé aux cocktails trois étoiles ! Il est possible de limiter, voire d'absorber les surcoûts.**

Certaines actions permettent de réduire les coûts, d'autres en génèrent davantage, notamment en phase de transition. Il faut en effet tenir compte du temps de travail potentiel : recherche de producteurs locaux, adaptation des recettes aux saisons, création de recettes nouvelles, tri des déchets…

Il est important d'engager une discussion avec le traiteur, en faisant valoir l'exemplarité d'une démarche écoresponsable qui peut entrer dans sa stratégie d'entreprise et devenir un facteur de différenciation dans les appels d'offres.

**CE QUI DIMINUE LES COÛTS**

- Préférer les produits de saison.
- Acheter les quantités justes.
- Réduire les pertes.
- Privilégier une offre végétarienne de qualité, augmenter la part de végétal.
- Limiter la part d'alcool par personne.
- Présenter de l'eau en carafe.

**CE QUI PEUT AUGMENTER LES COÛTS**

- Acheter des produits en circuits courts de proximité.
- Choisir des produits biologiques et/ou sous label de qualité.

# Grille d'évaluation d'une prestation

| CATÉGORIE | ACTIONS MISES EN PLACE ET INDICATEURS RETENUS | CONFORMITÉ / VALIDATION | COMMENTAIRES |
|---|---|---|---|
| L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE ▸page 6 | | | |
| LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LA GESTION DES DÉCHETS ▸page 8 | | | |
| LES MENUS ET RECETTES ▸page 11 | | | |
| LA COMMUNICATION ET LA SENSIBILISATION ▸page 12 | *Calculer et afficher l'empreinte carbone d'un menu complet* | *Affiches réalisées et positionnées* | *Commentaires des convives, difficultés de la mise en place...* |
| LE NON-ALIMENTAIRE (HORS COMMUNICATION) ▸page 14 | | | |

# Pour aller plus loin

## ADEME

- Le site référence de l'ADEME sur la communication responsable : *eco-communication.ademe.fr/eco-evenement*
- Alimentation et environnement : champs d'actions pour les professionnels : *www.ademe.fr/alimentation-environnement*
- Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : *www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective*
- L'avis de l'ADEME sur les circuits courts de proximité : *www.ademe.fr/avis-lademe-alimentation-circuits-courts-proximite*
- Exemple d'une manifestation écoresponsable organisée par une collectivité : *www.optigede.ademe.fr*
- Agriculture en transition : les filières en action *www.ademe.fr/agriculture-transition*

**Téléchargeables sur : www.ademe.fr/mediatheque**

- Des recettes simples, parfois étonnantes, délicieuses et avec « zéro déchets » (re(f)use) : *www.ademe.fr/livret-recettes-recettes-simples-parfois-etonnantes-delicieuses-zero-dechets*
- Recettes des 4 saisons à base de légumes et légumineuses (Good planet) : *www.ademe.fr/recettes-4-saisons-a-base-legumes-legumineuses*

## MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

*www.alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentation-campagne*

## OUTIL D'AUTODIAGNOSTIC DES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DES ÉVÉNEMENTS

*www.evenementresponsable.fr*

## GUIDE DES ESPÈCES DE POISSONS ETHIC-OCEAN

*www.https://www.ethic-ocean.org/*
*http://www.guidedesespeces.org/fr*

## CALCULATEURS DE L'EMPREINTE CARBONE DE L'ASSOCIATION BON POUR LE CLIMAT

*www.bonpourleclimat.org*

## ETIQUETTABLE, LE SITE DE LA CUISINE DURABLE

*etiquettable.eco2initiative.com*

## DES CHARTES DE BONNES PRATIQUES

Certains organisateurs et collectivités proposent des chartes de bonnes pratiques, assurant aux consommateurs le respect d'objectifs minima (qui ne se limitent pas aux aspects alimentaires) :

- Charte de développement durable de la filière événement : *eco-evenement.org/fr/charte-23.html*
- Charte pour les événements éco-responsables de Paris : *https://www.paris.fr/actualites/organisateurs-d-evenements-adoptez-la-nouvelle-charte-ecoresponsable-parisienne-4005*
- Norme AFNOR ISO 20121 : modes de management responsable appliqués à l'activité événementielle : *https://www.boutique.afnor.org/recherche/resultats/mot/NF%20ISO%2020121*


## REMERCIEMENTS

**Un grand merci à l'ensemble des contributeur.trice.s** notamment Manuela Alves Marinho, Florence Barbett, Claire Bonneville, Vincent Colomb, Fanny Cordier, Sophie Debarge, Laurence Gouthière, Mélanie Logeais, Elsa Thomasson, Jeanne Tilly, Aurélie Richard, pour l'ADEME et Yannick Biteau (Val d'Evre), Dominique Béhar (Réseau éco-événement), Jean Clément (la Table de Cana), Marine Rousseau (maison Hébel).


## L'ADEME EN BREF

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Elle met ses capacités d'expertise et de conseil à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale. L'Agence aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, les économies de matières premières, la qualité de l'air, la lutte contre le bruit, la transition vers l'économie circulaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

www.ademe.fr ou suivez-nous sur «https://twitter.com/ademe» @ademe

LES COLLECTIONS
**DE L'ADEME**

**ILS L'ONT FAIT**
*L'ADEME catalyseur :* Les acteurs témoignent de leurs expériences et partagent leur savoir-faire.

**EXPERTISES**
*L'ADEME expert :* Elle rend compte des résultats de recherches, études et réalisations collectives menées sous son regard.

**FAITS ET CHIFFRES**
*L'ADEME référent :* Elle fournit des analyses objectives à partir d'indicateurs chiffrés régulièrement mis à jour.

**CLÉS POUR AGIR**
*L'ADEME facilitateur :* Elle élabore des guides pratiques pour aider les acteurs à mettre en œuvre leurs projets de façon méthodique et/ou en conformité avec la réglementation.

**HORIZONS**
*L'ADEME tournée vers l'avenir :* Elle propose une vision prospective et réaliste des enjeux de la transition énergétique et écologique, pour un futur désirable à construire ensemble.

CLÉS POUR AGIR

# POUR UNE RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE DURABLE

## GUIDE PRATIQUE

Destiné en priorité aux professionnels de la restauration événementielle et particulièrement aux organisateurs d'événements publics ou privés, ce guide a pour ambition de donner des clés pour concevoir et réaliser des prestations écoresponsables.

Du plan d'action à la gestion des déchets, en passant par les modes d'approvisionnement, la chasse au gaspillage ou encore la communication, il livre, témoignages et exemples à l'appui, une méthodologie, des conseils, des pistes d'actions et des outils d'évaluation, pour proposer une restauration événementielle plus durable.

*En 2050, la planète devra nourrir 9 milliards d'habitants.*
*Il est urgent d'agir.*
*Les quelque 7 000 traiteurs[1] recensés en France ont le pouvoir de le faire. Une prestation responsable de qualité servira à la fois l'image de votre client et la vôtre !*

*[1] Source Insee*

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

www.ademe.fr

010339

9 791029 709654