



Les enjeux de mettre en place cette action

- Réduction des impacts environnementaux liés à la production, au transport des produits et à la gestion des déchets qu'ils engendrent
- Rémunération équitable des producteurs et impact économique sur le territoire
- Accueil des festivaliers à travers des offres de qualité, accessibles, saines et conviviales

Comment construire une offre

Effectuer un état des lieux :

Un examen des différents modes de restauration permet de partir de la situation actuelle et de la faire évoluer :

- Quels types de restauration sont en place ? Comment se déroulent les achats ? Quelles sont les offres / les tarifs ? Qui sont les prestataires / fournisseurs ?
- Quel est le modèle économique : quelle est la part du budget pour la restauration ? Quels produits sont achetés ? Quels volumes sont prévus (producteurs ou prestataires) ?

Une proposition sur-mesure :

La conception de l'offre de restauration doit prendre en compte :

- Les profils, attentes et besoins des convives : que ce soit en matière de tarifs, de diversité, ou de régimes alimentaires spécifiques...
- Ces données peuvent être recueillies à partir des statistiques de restauration des éditions précédentes...
- L'identité du festival : son projet culturel, ainsi que le patrimoine culinaire local...

Les prestataires

La sélection doit être basée sur les éléments suivants :

- Type d'installation, besoins en équipements et aménagements, type d'approvisionnement en eau et en énergie.
- Capacité de production, méthodes d'approvisionnement.
- Adaptations et offres en lien avec l'événement.
- Lieu d'origine des produits.
- Choix de la vaisselle, des contenants et des emballages, gestion des déchets.
- Attention à l'hygiène, à la santé et à la sécurité.

Les déchets lié à la restauration

Vaisselle : Depuis le 1er janvier 2023, la vaisselle jetable est interdite pour la restauration rapide, tout ce qui est consommé sur place (mange-debout, table) sont servis dans de la vaisselle lavable et réutilisable.

Si l'usage de vaisselle jetable est inévitable, optez pour du compostable ou recyclable.

Questions à prendre en compte :

Est-ce que je peux créer cette offre par moi-même ? Ai-je les ressources techniques / humaines / financières ?

Est-ce qu'un prestataire pourrait y répondre ?

Cela aide à déterminer la configuration :

Internalisée => l'équipe s'occupe des approvisionnements, de la préparation et du service.

Externalisée => le festival fait appel à des prestataires.

Mixte => le festival peut gérer certains points de restauration en interne et faire appel à des prestataires pour d'autres.

Emballages :

Optez pour des produits en vrac ou avec un minimum d'emballage, favorisez les contenants consignés, évitez les articles emballés individuellement et privilégiez les présentations en groupe.

Il est à noter que les serviettes de type essuie-tout sont également compostables.



Indicateurs :

- Proportion des aliments bio/de saison/locaux dans l'offre des fournisseurs
- Pourcentage des achats d'aliments bio/de saison/locaux dans le budget alimentaire
- Répartition géographique des sources d'approvisionnement
- Quantité de gaspillage alimentaire
- Diminution des déchets
- Niveau de satisfaction des consommateurs

Collecte de données :

- Factures d'approvisionnement et des prestataires
- Montant total des achats alimentaires
- Origine des aliments par département, région et pays
- Nombre de repas servis
- Quantité de déchets alimentaires collectés
- Feedback des consommateurs (enquêtes...)

Contacts utiles

Direction Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF)
15 avenue de Cucillé - 35047 RENNES Cedex 9 _ 02 99 28 21 00
www.draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr

AGRILOCAL 29 : Animée par le Conseil départemental du Finistère, c'est une plateforme de mise en relation simple et directe entre les acheteurs de la restauration collective (écoles, établissements d'accueil, etc.) et les fournisseurs locaux (producteurs, artisans, entreprises locales).
www.agrilocal29.fr

LES EPCI / Les intercommunalités sont un échelon privilégié de la gestion des déchets, se rapprocher du service déchets de son EPCI.

La Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) Bretagne
1 rue du Général Guillaudot - BP 35044 - CS 14422 RENNES Cedex _ 02 99 25 41 25
www.bretagne.cci.fr

La Chambre d'Agriculture de Bretagne
Rue Maurice Le Lannou - CS 14226 35 042 Rennes cedex _ 02 23 48 23 23
www.bretagne.synagri.com

La Chambre de Commerce de d'Industrie (CCI) Loire Atlantique
1 Rue Françoise Sagan - CS 50208 - 44815 Saint-Herblain Cedex

Chambre d'agriculture du Pays de la Loire
9 rue André-Brouard - CS 70510 - 49105 ANGERS Cedex 02 _ 02 41 18 60 00

Loi anti-gaspi : ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage