



**VOUS FAITES  
LE BON CHOIX**

## La restauration sur un événement

Version 19 novembre 2012

Ce document vise à orienter le choix des organisateurs vers une gestion durable et optimale de la restauration ou catering sur leur manifestation.

Le succès de cette démarche réside dans la réflexion précise à mener préalablement et dans l'originalité dont sauront faire preuve les organisateurs.

### ➔ Quelle restauration pour quelle manifestation ?

Selon le type de manifestation organisée, le choix de la restauration devra être adapté :

- foire avec stand restauration (bien définir le cahier des charges des restaurateurs)
- catering spectacles, intervenant
- organisation de réception
- ...

Selon le type de service choisi (stands, buffets, plateaux repas...) l'impact environnemental de la manifestation diffère ...pensez-y !

Pour limiter l'impact du volet alimentation de la manifestation, le cahier des charges d'un traiteur par exemple, pourra comporter des critères de développement durable.

**On trouve souvent tout ce qu'il faut pour gérer la restauration dans les 50 kms à la ronde !**

Consultez l'annuaire de l'éco-consommation développé par le réseau IERA. Il recense notamment les producteurs et points de vente biologiques :

[www.ceder-provence.org/Annuaire-eco-conso.html](http://www.ceder-provence.org/Annuaire-eco-conso.html)

D'autres structures, comme Corabio proposent des guides complets des fournisseurs en Rhone-Alpes.

## ➔ Pensez local mais pas uniquement !

- Choisir des produits locaux, de saison
- Privilégier les produits du terroir
- Introduire le bio petit à petit
- Penser aux produits issus du commerce équitable

L'agriculture biologique, des productions locales diversifiées se développent sur nos territoires. De quoi combler les attentes de tout organisateur. De nombreuses structures permettent aujourd'hui une mise en lien directe et plus facile avec les producteurs.

Pour faciliter cette démarche, il peut être utile de connaître les principaux logos et leurs intérêts : AB, Nature et Progrès (agriculture biologique), Demeter (agriculture biodynamique), Max Havelaar (produit issu du commerce équitable), ...

## ➔ Gérez les quantités

La gestion des stocks et des quantités est assez difficile à effectuer, notamment lors d'une première édition. Pour éviter le gaspillage :

- Estimer au mieux la fréquentation
- Se renseigner auprès de manifestations du même type
- Négocier la reprise des invendus avec les fournisseurs
- Limiter les emballages et privilégier les gros conditionnements

Après la manifestation, il est possible de monter un partenariat avec des associations caritatives afin de valoriser les invendus.

## ➔ Optez pour l'originalité et les solutions alternatives

Pour valoriser la démarche écologique d'une manifestation, il faut réussir à marquer le public. Proposer des produits originaux, inhabituels ... c'est à la fois une manière habile de contourner les produits de marque incontournables mais aussi une manière de communiquer auprès du public.

La restauration sur une manifestation, ça peut aussi être :

- L'occasion de mobiliser bénévoles, associations locales... pour confectionner plats et gâteaux
- Organiser un concours de recettes locales

## ➔ Comment assurer sur la manifestation

Le maître mot d'une restauration efficace est l'« organisation » ... pour éviter de se gêner dans la préparation, pour éviter des temps d'attente au public, ...

### **Logistique matérielle :**

- Prévoir tout le matériel nécessaire (attention aux petits ustensiles que l'on a tendance à oublier : tire-bouchon, décapsuleur, ciseaux, gros couteaux ...)
- Organiser l'espace
- Prévoir le tri des déchets

### **Logistique humaine :**

- Organiser les fonctions de chacun et gérer les équipes de relève lorsque nécessaire

### **Sensibilisation**

- des visiteurs : information provenance, qualité des produits
- des organisateurs et bénévoles : usage économe des appareils de cuisson et froid, tri des déchets, communication sur la démarche

### **Vaisselle jetable ou vaisselle lavable ?**

Il existe de nombreux sites internet proposant une large gamme de vaisselle jetable et biodégradable.

Si vous optez pour le lavable, pensez au prêt ! Il permet de faire de grandes économies.

## Conseils et réglementation : respecter les normes d'hygiène

Les règles d'hygiène sont très strictes en restauration collective. Voici les principaux points de vigilance à respecter :

- Personnel : niveau de propreté, tenues adaptées et port de gants à usage unique obligatoire dans la zone de manipulation des denrées (attention aux cheveux !)
- Espace : les surfaces de manipulation des denrées doivent être revêtues de matériaux lisses, lavables, étanches, résistants à la corrosion et non toxiques.
- Denrées alimentaires : veiller à respecter la chaîne du froid, respecter les règles et la durée de conditionnement des aliments, veiller à la potabilité de l'eau consommée

## ➔ Evaluer l'action

- L'évaluation qualitative porte sur différentes dimensions liées à la perception de la démarche faite en restauration par le grand public. Elle pourra être réalisée via des enquêtes faites auprès des usagers ou par retour des animateurs et équipes de bénévoles.
- L'évaluation quantitative portera sur les quantités de GES émis par le transport et la transformation des produits en fonction de leur origine. Le volume de déchets récupéré pourra aussi être calculé et ajouté à l'effort réalisé en matière de tri et gestion des déchets.

Source : [www.eco-evenement.org](http://www.eco-evenement.org)  
[www.corabio.org](http://www.corabio.org)  
<http://evenement-durable-agglo.lyon.fr>