



ALIMENTATION BAS CARBONE : QUELS SONT LES ENJEUX SUR LA RESTAURATION ÉVÈNEMENTIELLE ?



L'alimentation représente $\frac{1}{4}$ de notre empreinte carbone si on prend l'ensemble des impacts (dont les $\frac{3}{4}$ proviennent des amendements agricoles). Bon pour le Climat a retenu 3 critères pour un plat bas carbone :

- Inverser le ratio produits animaux / végétaux (2/3 de végétal pour 1/3 d'animal).
- Choisir des produits de saison
- Opter pour des produits locaux, pour reterritorialiser la production d'aliments

GASPILLAGE ET BIODÉCHETS

La problématique du gaspillage est davantage présente avec les incertitudes accrues liées au taux de participation. La méthanisation est un processus très intéressant pour valoriser les déchets organiques en énergie et limiter la pollution des sols. Idem pour la collecte des huiles usagées.

Il y a un fort enjeu sur les déchets organiques qui représentent 1/3 des déchets ménagers. Il faut s'assurer en amont que la vaisselle compostable soit valorisable localement en vérifiant la composition du matériaux (éviter le PLA).

Retour Tour Evènement (gestionnaire palais des congrès et organisateur) : les biodéchets représentent 50 % des déchets. Achat centralisé imposé pour tous les exposants (vaisselle), cela permet d'uniformiser les contenants pour renforcer leur valorisation. Coût de la méthanisation trop élevé ; attendent une solution de la collectivité.

LES INTERVENANT·ES

- Jean Luc Fessard, fondateur et président de Bon pour le Climat, association qui vise à travailler sur le contenu de l'assiette des professionnels de la restauration afin de réduire son poids carbone.
- Hélène Dubois, directrice de la programmation et responsable production à Bonjour Minuit, SMAC des Côtes d'Armor. Gère l'accueil des artistes.

OPÉRATIONS MISES EN PLACE AU CATERING BONJOUR MINUIT

Mise à disposition des gourdes auprès des artistes, clause dans les contrats de cession pour qu'ils s'engagent à les rendre sous peine de facturation.

Catering zéro déchet : les aliments sont conservés en bocaux, service avec des pinces. Très bien accueilli par les artistes. Approvisionnement chez Biocoop. Les déchets organiques sont ramenés par les membres de l'équipe pour compostage. Peu de volume (trentaine de repas) donc faisable.

VÉGÉTALISATION DE LA RESTAURATION

L'intérêt : l'alimentation carnée a un impact carbone beaucoup élevé que le végétal. 80 % de la viande que nous consommons en France est nourrie via les tourteaux de soja qui alimentent la déforestation en Amérique du Sud.

En réduisant la part de viande, on peut profiter de l'économie pour en choisir de meilleure qualité. Une expérience menée par Bon pour le Climat montre que le simple fait d'analyser l'impact de l'alimentation de 3 familles (carnivore, flexitarien et végété) a permis de réduire 30 % l'impact de chacune d'entre elles.

Le catering végété de Bonjour Minuit

A la base le catering était déjà végété et était apprécié.

L'idée d'aller plus loin est née suite au constat que de plus en plus de riders demandaient des repas végété ou végété.

Mis en place suite à l'installation d'une restauratrice spécialiste des propositions végété. Elle intervient pour faire le catering.

Très apprécié des artistes. Il leur est laissé la possibilité de demander de la viande si besoin : aucune demande en 2 ans.

Un petit plus compliqué en interne avec les techniciens : les propositions peuvent être redondantes, mais une discussion a été entamée avec la restauratrice pour augmenter la variété. Exemple de repas : soupe, poêlée de champignon, riz assaisonné, concassé de lentilles épicé, houmous, pain/galette. Importance accordée à la présentation de l'assiette qui « donne envie ».

Tient bien le ventre

Les chef-fes très engagé-es pour le climat prennent le challenge du végété/végété comme un jeu et s'amuse à découvrir et tester des nouvelles saveurs.

MODES DE PRODUCTION ET LABELS

Il faut distinguer « le bio » et « la bio ». La première garantie uniquement l'absence de pesticides mais fonctionne sur le même modèle que l'agriculture intensive. Il y a aussi d'autres labels très intéressants : Bleu Blanc Cœur, agriculture sur sols vivants, etc. Il faut identifier les producteurs qui travaillent en prenant en compte les enjeux de biodiversité, de labour...

Il peut être difficile de trouver des producteurs qui veulent approvisionner les événements : la plupart privilégient les AMAP. Bonjour Minuit : confiance aveugle envers la restauratrice pour le choix des producteurs. Dans les loges, le coût et le temps est trop important pour faire du local. Plus facile pour les boissons du bar et des loges : brasseurs locaux (bière mais aussi limonade).

QUID DU PRIX D'UNE ASSIETTE BAS CARBONE ?

Quelques exemples :

Restaurant Michelin exigeant sur les critères environnementaux : prix publique du repas 15-25 € le repas du midi (restaurant avec service à table).

Bonjour Minuit : 17 € plat-dessert (coût orga comprenant produits + prestation catering), 12€ dans les loges par personne. Possibilité de baisser le coût si quantités plus grandes et aide avec des bénévoles.

Festival Octofolies (local et végété) : 2 € par assiette (préparation par des bénévoles)