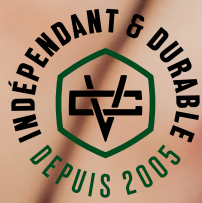


CHARTÉ
RESTAURATION
DURABLE





CHARTRE RESTAURATION DURABLE



Depuis sa 1^{ère} édition, le Cabaret Vert est un événement culturel au service de la promotion du territoire ardennais. Respectueux de son environnement écologique, économique et social le Cabaret Vert est ainsi guidé par des principes de développement durable et de solidarité.

Les stands de restauration, au-delà de leur mission nutritionnelle, de l'impératif de sécurité alimentaire et de leur rôle dans l'éducation à l'équilibre alimentaire et l'apprentissage du goût, sont un levier formidable de lutte contre le changement climatique. En effet, l'alimentation représente en France environ 30 % de notre empreinte écologique (source WWF) et l'agriculture 20 % des émissions de gaz à effet de serre (source CITEPA).

Pour le Cabaret Vert, la restauration est le pôle ayant le plus d'impact sur l'environnement après les transports.

Avec 95 000 festivaliers & 15 000 campeurs en moyenne par édition, les stands de restauration et les buvettes sont un service indispensable au festival.

Dans cette perspective le festival a décidé de mettre en place une charte de la restauration durable à destination des stands, prestataires & traiteurs. Cette charte se décline autour de 10 grandes actions.

UNE RESTAURATION VARIÉE

26
STANDS
RESTAURATION

98
PLATS
DIFFÉRENTS

DES PLATS BAS CARBONES

56
PLATS SALÉS OU SUCRÉS
SANS VIANDE &
SANS POISSON

DES STANDS ENGAGÉS SUR LES CIRCUITS COURTS

90%
DES INGRÉDIENTS
PROVIENNENT
DE FOURNISSEURS
LOCAUX
(<200KM)

DÉVELOPPEMENT DU TERRITOIRE

70%
DE NOS
FOURNISSEURS
SONT ARDENNAIS

RÉDUCTION DES DÉCHETS

100%
VAISSELLE
UTILISÉE SUR LES STANDS
EST RÉUTILISABLE
OU COMPOSTABLE

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

1460
PLATEAUX ALIMENTAIRES
DONNÉS AUX
RESTAURANTS DU CŒUR
(ÉDITION 2018)

VALORISATION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

5,38t
BIO DÉCHETS
VALORISÉS EN COMPOST
PENDANT L'ÉDITION
2018



ACTION N°01

LIMITER LES PRODUITS ISSUS DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ET/OU IMPACTANT L'ENVIRONNEMENT

Les produits issus de l'industrie agroalimentaire posent trois problèmes majeurs : le manque de transparence vis-à-vis de la provenance des matières premières, le suremballage, et l'utilisation de composants dangereux pour la santé et pour l'environnement. Le festival interdit notamment l'utilisation de matières premières qui menacent l'équilibre environnemental (exemple : l'huile de palme & de ses dérivés) et le pain industriel.

POURQUOI INTERDIRE L'HUILE DE PALME ?

- De 2011 à 2013, en Asie, les planteurs de palmiers à huile auraient brûlé 6 millions d'hectares de forêt, soit la surface de l'Irlande ;
- Cette déforestation détruit l'habitat et les ressources de l'orang-outan, et menace ainsi cette espèce d'extinction ;
- L'huile de palme nuit la santé : très concentrée en acide gras saturés, elle contribue aux risques de maladies cardiovasculaires en augmentant le taux de mauvais cholestérol.



ACTION N°02

PRIVILÉGIER LES PRODUITS LOCAUX, DE SAISONS ET ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Chaque stand, prestataire ou traiteur doit utiliser en priorité des produits issus de producteurs localisés dans le département des Ardennes ou à moins de 200 km du festival.

A défaut et après validation de l'organisation, les stands sont autorisés à utiliser des produits issus de l'agriculture respectueuse de l'environnement bio, raisonnée, intégrée et équitable.

Les produits de saison doivent être privilégiés pour leur capacité à réduire les émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) liées au chauffage des serres ou au transport des produits d'origine étrangère. Par ailleurs les produits de saison sont plus économiques.

POURQUOI PRIVILÉGIER DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON ?

- La viande produite localement prend en compte les bonnes conditions de vie des animaux ;
- Les fruits et légumes locaux de saison sont plus riches en goût, en vitamines et éléments nutritifs qu'un fruit ayant mûri au frigo sur un bateau ;
- Ils sont plus économes en énergie fossile, puisqu'ils n'ont pas nécessité de longs transports ou des serres chauffées. Un fruit importé hors saison par avion consomme 10 à 20 fois plus de pétrole que le même fruit produit localement ;
- Ils sont moins chers et permettent d'acheter aux producteurs locaux et donc de soutenir un développement économique durable.





ACTION N°03

PROPOSER UNE OFFRE VÉGÉTARIENNE

Chaque stand, prestataire ou traiteur s'engage à limiter l'usage de la viande et proposer des menus végétariens pour minimiser les impacts sur l'environnement liés à l'élevage des animaux.



POURQUOI RÉDUIRE NOTRE CONSOMMATION DE VIANDE ?

- L'élevage contribue à la déforestation car les terres boisées sont rasées pour en faire des zones de pâturage pour le bétail, ou pour y cultiver la nourriture des animaux. En Amazonie brésilienne, par exemple, 63% de la déforestation est due à l'élevage.
- Aujourd'hui, à l'échelle mondiale, l'élevage représente 14,5 % des émissions de gaz à effet de serre – soit autant que le secteur du transport ;
- L'élevage des animaux consomme énormément d'eau. L'eau est nécessaire pour faire pousser la nourriture des animaux, pour les abreuver, pour nettoyer leurs élevages et les abattoirs etc. Par exemple, il faut 15 000 litres d'eau pour obtenir 1kg de viande de bœuf.



ACTION N°04

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Chaque tonne de nourriture gaspillée dans les pays développés émet en moyenne 4,3 tonnes de gaz à effet de serre. Lutter contre le gaspillage alimentaire est donc un enjeu climatique en plus d'être un enjeu économique. Le Cabaret Vert s'engage donc dans un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire en réclamant à ses stands, prestataires et traiteurs de mener plusieurs actions comme :

- Faire la différence entre la Date de Limite de Consommation (DLC) qui indique une date après laquelle il est interdit de consommer le produit, et la Date de Durabilité Minimale (DDM) qui informe le consommateur sur la période de temps pendant laquelle un aliment conserve toutes ses propriétés spécifiques ;
- Mobiliser tous les membres de l'équipe de restauration pour obtenir des résultats et pérenniser les acquis ;
- Evaluer le gaspillage pour rendre concret les résultats obtenus et valoriser les gains ;
- Cibler les causes du gaspillage et entamer des actions de réduction du gaspillage pour servir les autres actions de la charte de restauration durable (approvisionnement local, bio, de saison, local, de qualité...)
- Informer le festival des restes en fin d'édition pour organiser des dons alimentaires à des associations caritatives.

POURQUOI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE NUIT À L'ENVIRONNEMENT ?

- Le gaspillage alimentaire représente 1,3 milliards de tonnes de nourriture chaque année ;
- Il correspond à 2,4% des émissions de Gaz à Effet de Serre ;
- La nourriture produite non consommée engloutit chaque année 250 millions de litres d'eau. Jeter une baguette de pain rassis équivaut à jeter une baignoire d'eau.



ACTION N°05

LIMITER LES PLASTIQUES À USAGE UNIQUE DANS LA RESTAURATION

Le Cabaret Vert s'engage dans une réduction des plastiques à usage unique en limitant l'utilisation de bouteilles d'eau en plastique, interdisant l'utilisation de pailles en plastique et en réduisant les emballages plastiques.



POURQUOI RÉDUIRE LE NOMBRE DE DÉCHETS PLASTIQUES ?

- Dans le monde, 1 milliard de pailles en plastique par jour sont utilisées puis jetées. La paille représente le 5° déchet le plus ramassé en bord de mer ;
- Pour produire une bouteille en plastique d'1L, il faut : 100mL de pétrole, 80g de charbon, 42L de gaz et 2L d'eau. En France, 25 millions de bouteilles plastiques qui sont utilisées chaque jour, et seulement la moitié sont recyclées ;
- 91% des déchets plastiques dans le monde ne sont pas recyclés et 22 000 tonnes de plastique finissent dans les océans tous les jours.



ACTION N°06

REEMPLACER LA VAISSELLE JETABLE PAR DU DURABLE ET/OU DU COMPOSTABLE

Le Cabaret Vert impose l'utilisation de produits compostables/biodégradables. Alternatives aux matières pétrolières et non renouvelables, sont considérés comme des déchets compostables : le carton non traité/non blanchi, le plastique végétal (PLA), le bois, et la pulpe de canne.

Le Cabaret Vert a développé une centrale d'achat en partenariat avec un fournisseur local pour proposer aux stands une large gamme de produits aux meilleurs prix.



QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE VAISSELLE RECYCLABLE, BIODÉGRADABLE ET COMPOSTABLE ?

- La vaisselle recyclable est faite d'une matière recyclable qui pourra être transformé pour un nouvel usage, mais il ne pourra être recycler qu'un nombre limité de fois ;
- La vaisselle biodégradable est produite à partir de matière susceptible de se décomposer dans un environnement favorable. Cependant, le terme biodégradable est parfois utilisé à outrance : le produit n'est pas nécessairement 100% biodégradable et par exemple un plastique dit biodégradable se micro-fragmente et ainsi se disperse dans la nature, invisible à l'œil nu, mais ne disparaissant pas réellement ;
- La vaisselle compostable provient de sources renouvelables et, si elle est jetée correctement, elle se transforme en compost qui pourra être utilisé pour faire pousser de nouvelles ressources.



ACTION N°07

RÉDUIRE LA PRODUCTION DE DÉCHETS

Les ordures ménagères représentent un enjeu clé en termes d'environnement, de santé et d'économie. Le meilleur des déchets est celui qu'on ne produit pas !

Le Cabaret Vert incite donc les stands à acheter en gros, d'éviter les emballages individuels, et de réutiliser ce qui peut l'être.

POURQUOI RÉDUIRE LA PRODUCTION DÉCHETS ?

- Près de 800 millions de tonnes de déchets sont produits chaque année en France soit l'équivalent de 25,360 kg de déchets par seconde ;
- Réduire la quantité de ses déchets permet d'éviter de consommer des matières premières. En 2011, 12,4 t de matières premières ont été consommées par habitant en France ;
- Le recyclage permet de réduire le nombre d'ordures ménagères et permet d'économiser les ressources naturelles. Par exemple, en recyclant 1 tonne de papier, on épargne 17 arbres ; en recyclant 1 tonne de plastique, on économise 800 kg de pétrole brut.



ACTION N°08

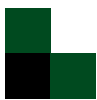
RESPECTER LES CONSIGNES DE TRI DU CABARET VERT

Au Cabaret Vert le tri sélectif regroupe les déchets recyclables (papiers, emballages plastiques, bouteilles plastiques canettes aluminium...) et les gobelets plastiques jetables. D'autres flux de tris sont organisés par le festival et ses équipes de bénévoles : le verre, les encombrants, les Déchets d'Equipements Electriques & Electroniques (DEEE), les déchets organiques, ainsi que l'huile & la graisse alimentaire avec Arenam.

Le festival fournit des sacs poubelles et bacs roulants. Chaque stand, prestataire ou traiteur est tenu de prévoir des poubelles adaptées & bien situées pour faciliter le tri & le travail de son équipe à l'intérieur de son stand ou de son lieu de préparation.

POURQUOI RESPECTER LES CONSIGNES DE TRI ?

- Les erreurs de tri représentent près d'une tonne sur 5 du tri sélectif ;
- Les déchets mal triés peuvent endommager les structures des centres de tri et entrainer des coûts de réparation importants ;
- Les erreurs de tri provoquent un surcoût de la gestion des déchets (transport, tri, incinération etc.). En France, les erreurs de tri coûtent 50 millions d'euros par an.





ACTION N°09

MAITRISER LA CONSOMMATION EN EAU ET ÉNERGIE

La consommation de l'eau et de l'énergie a non seulement un impact sur les ressources naturelles mais aussi sur notre environnement direct : pollution de l'eau & de l'atmosphère (CO2), appauvrissement de la biodiversité...etc.

Les stands, prestataires et traiteurs s'engagent avec le festival à :

- Utiliser des produits d'entretien éco labelisés (NF Environnement, Ecolabel, et Ecocert.)
- Limiter ses trajets entre ses fournisseurs et le site du festival et privilégier l'écomobilité (covoiturage, vélo...) pour son équipe ;
- Contrôler sa consommation d'eau, d'énergie et d'électricité ;
- Sensibiliser & former son équipe aux écogestes & à la charte développement durable.

POURQUOI LIMITER LES TRANSPORTS AUTOMOBILES ET PRÉFÉRER L'ÉCOMOBILITÉ ?

- En France le transport routier représente 27% des émissions de Gaz à Effet de Serre. Le transport est responsable de 34% des émissions de CO2 de la France, mais il rejette également d'autres polluants tels que l'oxyde d'azote, le monoxyde de carbone et des particules fines ;
- La pollution de l'air par les particules fines entraîne 48 000 décès prématurés chaque année en France (soit 9% de la mortalité) ; les coûts de la pollution de l'air sont estimés à 100 milliards d'euros par an, avec une large part liée aux coûts de santé.
- Préférez le covoiturage au transport individuel : une voiture contient en moyenne 1,25 personnes par déplacement, seulement.



ACTION N°10

PROPOSER UNE RESTAURATION SOLIDAIRE ET TRANSPARENTE

La charte de restauration durable du Cabaret Vert repose sur trois principes clés : partage, respect de la réglementation, et transparence.

Chaque stand, prestataire ou traiteur garantit de :

- Assurer un bon accueil des personnes en situation d'handicap (comptoirs adaptés, signalétique adaptée...);
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- Informer les festivaliers et usagers de la composition des menus (allergènes) et l'origine des produits ;
- Être sur le festival dans une démarche d'amélioration continue.

QUELLES SONT LES RÈGLES DE SOLIDARITÉ ET LES OBLIGATIONS DE TRANSPARENCE À RESPECTER ?

- Depuis juillet 2015, un texte de loi précise que tout restaurateur doit informer par écrit la présence de substances pouvant provoquer des allergies ou des intolérances dans les denrées alimentaires qu'ils proposent au consommateur ;
- La hauteur réglementaire d'un comptoir adapté aux personnes en situation de handicap est comprise entre 0,90m et 1,30m. Et pour des raisons sécurisantes, évitez les bords saillants et privilégiez les bords arrondis ;
- Tout restaurateur se doit de respecter les règles d'hygiène de base : interdiction du port de bijoux autre que l'alliance ; utilisation de gant à usage unique en cas de contact direct avec l'aliment ; utilisation de torchons en tissus uniquement pour l'essuyage des verres et couverts ; ne jamais mélanger les produits d'entretien entre eux ; etc.



CABARET DURABLE

RETROUVEZ LA CARTE COMPLÈTE DES MENUS ET BOISSONS DU FESTIVAL SUR

CABARETVERT.COM

ASSOCIATION FLAP - 10 AVENUE LOUIS TIRMAN - 08000 CHARLEVILLE-MÉZIÈRES
JEAN PERRISSIN - RESPONSABLE DÉVELOPPEMENT DURABLE & QUALITÉ
03 24 36 12 68 - JEAN@CABARETVERT.COM

