

**CABARET
VEERT**

**CABA
VEERT**

**CABARET
VEERT**

**CHARTRE
RESTAURATION
DURABLE**





CHARTRE RESTAURATION DURABLE



Depuis sa 1ère 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 guidé par des principes de développement durable et de solidarité. Pour aller encore plus loin dans cet engagement, l'édition 2022 marque le lancement de la stratégie bas carbone du festival.

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, il s'agit donc d'un des enjeux clé de la stratégie bas carbone du festival.

Avec plus de 100 000 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 en 12 grandes actions.



1
Limiter les produits issus de l'industrie agroalimentaire et/ou impactant l'environnement



2
Privilégier les produits locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique



3
Proposer une offre végétarienne



4
Lutter contre le gaspillage alimentaire



5
Maîtriser la consommation d'eau



6
Maîtriser la consommation d'énergie



7
Trouver des alternatives aux plastiques à usage unique



8
Remplacer la vaisselle jetable par du durable et/ou du compostable



9
Réduire la production de déchets



10
Respecter les consignes de tri du Cabaret Vert



11
Proposer une restauration solidaire et transparente



12
Lutter contre l'abandon des mégots de cigarette au sol





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 & 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 cardio-vasculaires en augmentant le taux de mauvais cholestérol.



ACTION N°02

PRIVILÉGIER LES PRODUITS LOCAUX, DE SAISON 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 ?

- Acheter local permet de réduire son empreinte carbone car le transport est moindre, ce qui s'inscrit dans notre stratégie bas carbone.
- 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 à 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

La nourriture gaspillée dans les pays développés émet une quantité importante 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 ?

- L'ADEME estime qu'un tiers de la production mondiale de nourriture est gaspillée.
- Chaque tonne de nourriture gaspillée dans les pays développés émet en moyenne 4,3 tonnes 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 rassie équivaut à jeter une baignoire d'eau.





ACTION N°05

MAITRISER LA CONSOMMATION EN EAU

La consommation de l'eau pour les activités humaines 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) pour réduire la pollution de l'air, de l'eau et des sols.
- Maitriser sa consommation d'eau en veillant à ne pas faire couler plus d'eau que nécessaire et à refermer les robinets juste après utilisation, en signalant rapidement les potentielles fuites d'eau au régisseur de site pour éviter le gaspillage.
- Former son équipe aux écogestes & à la charte développement durable.



POURQUOI MAITRISER L'EAU ET UTILISER DES PRODUITS D'ENTRETIEN ÉCO LABELISÉS ?

- L'eau potable est rare et trop gaspillée : en France, 1 litre sur 5 est perdu ce qui représente 400 000 piscines olympiques d'eau potable qui fuient dans les terres chaque année.
- Un robinet qui goutte libère 120L d'eau par jour.
- Les produits d'entretien standards polluent l'eau et les sols en laissant des micropolluants qui ne sont pas tous filtrés lors de l'épuration de l'eau, finissant par contaminer les rivières et océans, ce qui menace la biodiversité.



ACTION N°06

MAITRISER SA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Le Cabaret Vert s'engage dans une stratégie bas carbone à tous les niveaux. Concernant l'énergie, les stands et prestataires s'engagent à :

- Limiter au maximum les trajets entre ses fournisseurs et le site du festival.
- Privilégier la mobilité douce pour le transport des équipes : en priorité la marche à pied ou le vélo, sinon le covoiturage.
- Éviter de laisser les appareils électriques et lampes allumés plus que nécessaire.



POURQUOI LIMITER LES TRANSPORTS AUTOMOBILES ET PRÉFÉRER LA MOBILITÉ DOUCE ?

- Une voiture transporte en moyenne 1,25 personne par déplacement, seulement, alors que :
- 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.
- Dans l'espace, la voiture prend souvent une place bien plus grande que les autres modes de transport : à titre d'exemple, la surface utilisée pour transporter 40 personnes sera de 800 m² en auto-solo contre 80 m² à vélo.





ACTION N°07

TROUVER DES ALTERNATIVES AUX PLASTIQUES À USAGE UNIQUE

Le Cabaret Vert s'engage dans une réduction des plastiques à usage unique en accord avec la Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (du 1^{er} janvier 2022), qui vise à sortir du jetable. Cette loi interdit notamment ces objets lorsqu'ils sont en matière plastique : pailles, piques à steak, contenants en polystyrène expansé, couvercles à verre jetable, sachets de tisane/thé.

Chaque stand ou prestataire s'engage :

- à n'utiliser aucun de ces objets mentionnés par la loi. Vous trouverez le lien vers le document du ministère de la transition écologique [ici](#) et une fiche de synthèse réalisée par l'association Zero Waste France [ici](#).
- à ne pas utiliser de sacs en plastique à usage unique ou des bouteilles en plastique.
- à privilégier des emballages et contenants réutilisables et/ou biodégradables.

POURQUOI RÉDUIRE LE NOMBRE DE DÉCHETS PLASTIQUES ?

- 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, créant des dommages pour la biodiversité marine.
- Lorsqu'une bouteille d'eau n'est pas recyclée, on estime qu'elle met de 100 à 1000 ans à se décomposer dans une décharge.



ACTION N°08

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 recyclée 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°09

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 DE 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.
- 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°10

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 cinq du tri sélectif.
- Les déchets mal triés peuvent endommager les structures des centres de tri et entraîner 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°11

PROPOSER UNE RESTAURATION SOLIDAIRE ET TRANSPARENTE

La charte de la 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 de 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 gants répondant aux normes d'hygiène de restauration ; utilisation de torchons en tissu uniquement pour l'essuyage des verres et couverts ; ne jamais mélanger les produits d'entretien entre eux ; etc.



ACTION N°12

LUTTER CONTRE L'ABANDON DES MÉGOTS DE CIGARETTE AU SOL

Dans le cadre de son engagement pour le développement durable, le Cabaret Vert lutte contre la pollution causée par les dizaines de milliers de mégots de cigarettes du festival.

Les stands et prestataires s'engagent à sensibiliser leurs équipes pour que les fumeurs mettent systématiquement leurs mégots dans un cendrier au lieu de les laisser au sol. Le Cabaret Vert met gratuitement à disposition des cendriers durables au point info.

POURQUOI COLLECTER SES MÉGOTS DE CIGARETTE ?

- Chaque mégot de cigarette peut polluer à lui seul 500L d'eau et met une douzaine d'années à se décomposer.
- Nous estimons que le nombre de mégots laissés par terre lors du Cabaret Vert est de l'ordre du million.





UNE RESTAURATION VARIÉE



DES PLATS BAS CARBONE



DES STANDS ENGAGÉS SUR LES CIRCUITS COURTS



DÉVELOPPEMENT DU TERRITOIRE



RÉDUCTION DES DÉCHETS



VALORISATION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

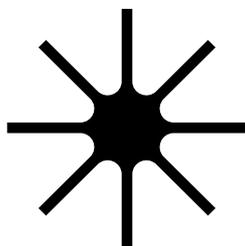


COMPOSTAGE DES BIODÉCHETS



1 CANTINE ORGANISATION SERT





**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

