

**CABARET  
VEERT**

**RESTAURATION  
& BOISSONS  
DURABLES**

**CHARTRE  
D'ENGAGEMENTS**



# UN FESTIVAL INDÉPENDANT, ASSOCIATIF ET ENGAGÉ

En 2003, les créateurs de l'association FLaP ont un objectif : **contribuer à la valorisation et au développement du territoire ardennais.**

Pour cela, ils imaginent un festival mêlant musiques actuelles, bande dessinée et arts de rue, où l'on peut se restaurer avec des plats régionaux et des bières locales. Le Cabaret Vert est né ! Le festival porte d'ores et déjà dans son ADN des valeurs fortes qui ne le quitteront pas : **engagement écologique, ancrage territorial et solidarité.**

La première édition a lieu en 2005 et réunit 10 000 spectateurs sur deux jours.



Depuis, le Cabaret Vert c'est toujours :

**Une programmation musicale éclectique** qui mélange rock, électro, rap, métal, pop, reggae... à travers des grands noms de la scène actuelle, des artistes montants et des groupes régionaux.

**Un mélange des disciplines** avec, en plus de la musique, un festival BD, des arts de rue, des conférences et tables rondes, des courts-métrages et documentaires.

**L'amour du bon et du local**, avec une restauration variée et de saison mais aussi une large sélection de bières, vins et boissons sans alcool.

**Un site d'exception** au cœur de Charleville-Mézières (08), sur le square Bayard et la plaine de la Macérienne, au bord de la Meuse, à quelques minutes à pied de la Place Ducale et de la gare SNCF.



Au fil des années, le festival prend de l'ampleur et se hisse parmi les 10 plus importants festivals français, avec **107 000 festivaliers accueillis en 2024.** Mais le Cabaret Vert est atypique dans le paysage des grands festivals européens :

## INDÉPENDANT

Son modèle ne repose pas sur l'apport de grands groupes industriels ou d'opérateurs privés du monde de la musique.

## FÉDÉRATEUR

Avec près de 600 partenaires et 2 700 bénévoles qui sont au rendez-vous d'année en année, et se mobilisent avec passion autour du festival.

## ASSOCIATIF

D'intérêt général et à but non lucratif, faisant que chaque euro gagné est réinvesti dans l'édition suivante.

## ENGAGÉ

Avec des valeurs fortes qui le rendent unique :

- ▶ L'ancrage local et l'impact territorial au cœur du projet depuis 2005
- ▶ Le développement durable inscrit dans l'ADN du festival
- ▶ La convivialité qui rassemble autour d'un projet commun

# L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DU FESTIVAL



Depuis sa 1<sup>ère</sup> édition, le Cabaret Vert est guidé par des principes de développement durable et de solidarité. **La démarche que défend ardemment le festival depuis 2005 se décline en 4 axes :**

1

**LIMITER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES ACTIVITÉS**

2

**PROMOUVOIR LE DYNAMISME LOCAL ET PARTICIPER AU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DU TERRITOIRE**

3

**RENDRE LE FESTIVAL ACCESSIBLE À TOUS**

4

**COMMUNIQUER DE MANIÈRE RESPONSABLE ET SENSIBILISER LES DIFFÉRENTS PUBLICS**

Pour aller encore plus loin, **en 2023, le Cabaret Vert a réalisé son premier bilan carbone, basé sur l'édition 2022.** Cet exercice permet de faire l'état des lieux des émissions carbone du festival, par postes d'activité. En effet, chaque édition du Cabaret Vert mobilise d'importantes ressources matérielles temporaires et énergétiques pour son organisation. Le festival génère donc des impacts environnementaux – directs et indirects –, y compris sur le climat à travers l'émission de gaz à effet de serre.

**Le bilan carbone du Cabaret Vert laisse pleinement apparaître que l'alimentation et les boissons sont l'une des principales sources d'émissions carbone (après les transports) ; il s'agit donc d'un des enjeux clés de la décarbonation du festival.**

Avec plus de 100 000 festivaliers & 10 000 campeurs en moyenne par édition, les stands de restauration et les bars sont un service indispensable au festival. Ils sont aussi un **levier formidable de lutte contre le changement climatique et de transition vers des modèles plus durables !**



Dans cette perspective, le festival a décidé de mettre en place cette **charte d'engagements** à destination des stands de restauration, des bars, des prestataires, des traiteurs et des fournisseurs du festival. **Cette charte se décline autour de 4 grands piliers :**

**1 OFFRE RESPONSABLE**

**2 RÉDUCTION DES DÉCHETS**

**3 MAÎTRISE DES CONSOMMATIONS**

**4 TRANSPARENCE, ACCUEIL ET SOLIDARITÉ**

# 1 OFFRE RESPONSABLE

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

Les produits issus de l'industrie agroalimentaire posent trois problématiques majeures : le manque de transparence concernant la provenance des matières premières, le suremballage et l'utilisation de composants dangereux pour la santé et l'environnement.

**Le festival interdit notamment l'utilisation de matières premières qui représentent une menace sociale et/ou environnementale** (exemple : l'huile de palme & ses dérivés), **les produits ultra-transformés et le pain industriel.**

**Acheter ses ingrédients auprès de producteurs et fournisseurs locaux, cuisiner des produits bruts, maîtriser la composition de ses recettes... toutes ces actions permettent de garantir la qualité de l'offre proposée.**

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

Chaque prestataire doit utiliser en priorité des produits issus de **producteurs localisés dans le département des Ardennes ou à moins de 200 km du festival.** Ce principe est également appliqué aux différents bars.

Si les produits nécessaires n'existent pas dans ces zones, et après validation de l'organisation, les stands et bars sont autorisés à utiliser des **produits issus de l'agriculture respectueuse de l'environnement, bio, raisonnée, intégrée et/ou équitable.**



- Acheter local permet de réduire son empreinte carbone car le transport est moindre, ce qui s'inscrit dans la stratégie bas carbone du festival ;
- Les fruits et légumes locaux de saison sont plus riches en goût, en vitamines et éléments nutritifs que des fruits 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. En moyenne, 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.

# 1 OFFRE RESPONSABLE

## LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En plus des impacts liés à sa production, la nourriture gaspillée dans les pays développés émet une quantité importante de gaz à effet de serre. Au-delà d'être un enjeu économique, lutter contre le gaspillage alimentaire représente donc un enjeu climatique. Le Cabaret Vert s'engage dans un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire en demandant à tous les prestataires de mener plusieurs actions « de bon sens » comme :

- Estimer au plus juste les quantités nécessaires et optimiser les commandes afin de limiter le gaspillage alimentaire en amont ;
- Cibler les causes du gaspillage et entamer des actions de réduction ;
- Évaluer le gaspillage pour rendre concrets les résultats obtenus, mesurer les progrès et valoriser les gains ;
- Mobiliser tous les membres de l'équipe de restauration pour obtenir des résultats et pérenniser les acquis ;
- Informer le festival des invendus en fin d'édition pour organiser des dons alimentaires à des associations caritatives locales.

**Chaque année, un Français jette en moyenne 58 kilos de déchets alimentaires, dont 24 kilos de nourriture encore comestible. La production de denrées nécessitant de grandes quantités d'eau, cela revient à jeter plus de deux baignoires d'eau par semaine !**



## FAIRE LA PART BELLE AU VÉGÉTAL

**Chaque prestataire de restauration est tenu de proposer une offre végétarienne de qualité : goûteuse, roborative et créative.** Pour cela, l'organisation du festival et les prestataires de restauration travaillent main dans la main, afin que la carte végétale du festival s'étoffe d'année en année. En parallèle, chaque stand, prestataire ou traiteur s'engage à **limiter et réduire l'usage de la viande** et notamment de la viande rouge afin de minimiser les impacts sur l'environnement liés à l'élevage des animaux.

Dans le cadre de sa stratégie de décarbonation, le Cabaret Vert va plus loin : **depuis 2023, tous les nouveaux stands de restauration sont 100% végétariens.**

- L'impact carbone d'un repas végétarien est 14 fois moindre que celui d'un repas avec du bœuf et 5 fois moindre que celui d'un repas avec du poulet, selon l'ADEME.
- En moyenne, 15 000 litres d'eau sont nécessaires pour produire 1kg de bœuf, 4 325 pour le poulet contre 322 pour les légumes.

# 2 RÉDUCTION ET TRI DES DÉCHETS

## UTILISER DES CONTENANTS RÉUTILISABLES

Depuis 2021, les boissons sont servies dans des **gobelets réutilisables** : grâce à un système de consigne, les gobelets sont récupérés par l'organisateur, puis lavés et dirigés vers d'autres événements afin d'être utilisés à nouveau.

Pour la restauration, les stands et traiteurs sont invités à privilégier la finger food qui peut être servie sur serviette par exemple. Depuis 2025, **les plats qui nécessitent de la vaisselle doivent obligatoirement être servis dans les contenants réutilisables consignés fournis par le festival** (bols, assiettes).

Ces actions s'inscrivent dans le cadre de la loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire (AGEC).

i

**Avec 6 milliards de repas servis chaque année en France, le secteur de la restauration rapide produit 180 000 tonnes d'emballages, dont 55% directement liés à la consommation sur place. Grâce à la loi AGEC, ce sont près de 100 000 tonnes de déchets qui pourront être évités tous les ans.**

## TROUVER DES ALTERNATIVES AUX PLASTIQUES À USAGE UNIQUE

Depuis plusieurs années, le Cabaret Vert s'engage dans la réduction des plastiques à usage unique en accord avec la loi AGEC, qui vise à sortir du jetable. Cette loi interdit notamment ces objets jetables lorsqu'ils sont en matière plastique : pailles, piques à steak, contenants en polystyrène expansé, couvercles à verre jetables, sachets de tisane/thé...

Sur les bars ou au sein de l'organisation, le Cabaret Vert propose des boissons en fûts consignés ou en bouteilles en verre consignées.

Dans ce cadre, chaque stand ou prestataire s'engage à :

- **N'utiliser aucun des objets mentionnés par la loi ; vous trouverez le lien vers le document du Ministère de la Transition Écologique [ici](#) ;**
- **Favoriser les sacs et contenants réutilisables, les gourdes, etc. ;**
- **Privilégier le conditionnement en gros volume, le vrac et les emballages et contenants réutilisables et/ou biodégradables.**

i

- **La production, la transformation, l'utilisation et la fin de vie du plastique comptent pour 3,4 % des émissions de dioxyde de carbone mondiales, un impact évitable en éliminant l'utilisation d'objets en plastique jetables ;**
- **Selon l'ADEME, les foyers jettent 109 kg d'emballages par an et par personne (verre, plastique, papier, carton, aluminium...).**



# 2 RÉDUCTION ET TRI DES DÉCHETS

## RESPECTER LES CONSIGNES DE TRI

Concernant les déchets qui ne peuvent être évités, **le Cabaret Vert trie 10 flux** : grâce aux équipes bénévoles et aux deux centres de tri sur place, ces déchets peuvent alors être valorisés à l'issue de chaque édition.

Pour garantir la valorisation des déchets, **tous les prestataires et les bars doivent respecter l'ensemble des consignes de tri mises en place par le festival** : déchets recyclables, biodéchets, cartons, verre, encombrants, métaux, huiles et graisses alimentaires...

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



- Les déchets mal triés peuvent endommager les structures des centres de tri et entraîner des coûts de réparation importants ;
- Les erreurs de tri représentent environ de 25% du tri sélectif ;
- Les erreurs de tri provoquent un surcoût de la gestion des déchets (transport, tri, incinération etc.).  
En France, le coût des erreurs de tri est estimé à 50 millions d'euros par an.



# 3 MAÎTRISE DES CONSOMMATIONS

## L'ÉNERGIE

**Il est demandé à tous les prestataires de suivre des principes de sobriété dans leurs usages de l'énergie** : estimer ses besoins en énergie au plus juste, réduire ses consommations, éteindre les appareils non utilisés...

En parallèle, **ces principes de sobriété s'appliquent au transport des Hommes et des marchandises**, afin de limiter les consommations en carburant : optimiser et mutualiser les livraisons, limiter au maximum les trajets entre les fournisseurs et le site du festival, favoriser la mobilité douce pour ses équipes...

i

- En 2022, le secteur des transports représente 32% des émissions de gaz à effet de serre nationales ;
- Depuis 2025, une grande partie du site du festival est reliée au réseau électrique, permettant de supprimer la quasi-totalité des groupes électrogènes et de réduire l'empreinte carbone de l'événement ;
- La réduction des trajets et l'optimisation des livraisons contribuent à diminuer ces émissions et la pollution de l'air, responsable de 7% de la mortalité en France.

## L'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 et de l'atmosphère (CO<sub>2</sub>), érosion de la biodiversité...

Les prestataires s'engagent avec le festival à :

- **Maîtriser leur consommation** : veiller à ne pas faire couler plus d'eau que nécessaire, refermer les robinets après utilisation, signaler rapidement les potentielles fuites d'eau au régisseur de zone pour éviter le gaspillage... ;
- **Utiliser des produits d'entretien éco-labellisés** (NF Environnement, Ecolabel, et Ecocert) pour réduire la pollution de l'air, de l'eau et des sols ;
- **Former leur équipe aux écogestes et bonnes pratiques.**

i

- **Un robinet qui goutte fait perdre 120 litres d'eau par jour, soit environ 82% de l'eau consommée par un Français sur la même journée.**
- **Les produits d'entretien standards polluent l'eau et les sols en y laissant des polluants non filtrés par les stations d'épuration, finissant par contaminer les espaces naturels et menacer la biodiversité.**



# 4 TRANSPARENCE, ACCUEIL ET SOLIDARITÉ

## TRANSPARENCE DES INFORMATIONS

Cette charte d'engagements repose sur trois principes clés : partage, respect de la réglementation et transparence. Ainsi, chaque prestataire garantit de :

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- Informer les festivaliers et usagers de la composition des menus (affichage des allergènes) et de l'origine des produits ;
- Bien montrer l'écran du terminal de paiement au client avant encaissement lors d'une transaction cashless ;
- Adopter une démarche d'amélioration continue.



- **Tout prestataire se doit de respecter les règles d'hygiène de base : interdiction du port de bijoux autre que l'alliance, utilisation de gants à usage unique en cas de contact direct avec les aliments, utilisation de torchons en tissu uniquement pour l'essuyage des verres et couverts, ne jamais mélanger les produits d'entretien entre eux... ;**
- **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 proposées aux consommateurs.**

## ACCUEIL ET SOLIDARITÉ

Au contact de tous les publics, chacun s'engage à :

- **Accueillir les festivaliers et membres de l'organisation (bénévoles, techniciens, service de sécurité...) avec courtoisie et considération. Aucune forme de discrimination n'est tolérée et chacun est appelé à être vigilant ;**
- **Assurer un bon accueil des personnes en situation d'handicap : des comptoirs adaptés sont mis en place et doivent être laissés accessibles au public concerné, mise à disposition de cartes en braille et en gros caractères sur tous les stands et bars (fournies par le festival) etc. ;**
- **Adopter une politique tarifaire adaptée permettant à chacun de se restaurer avec des propositions roboratives et de qualité.**



# LE CABARET VERT 2024 C'EST :

## UNE RESTAURATION VARIÉE



**28**  
STANDS  
RESTAURATION

**138**  
PLATS  
SALÉS OU SUCRÉS

**53%**  
DES PLATS SALÉS  
VÉGÉTARIENS

## DES STANDS DE RESTAURATION ENGAGÉS DANS DES CIRCUITS COURTS

**86%**  
DES INGRÉDIENTS  
PROVENANT DE FOURNISSEURS  
LOCAUX

**63%**  
DE FOURNISSEURS  
ARDENNAIS

**100%**  
DES STANDS AFFICHENT  
UN SCORE  
CARBONE



## UNE CARTE DES BOISSONS ÉTENDUE



**+70**  
BIÈRES DIFFÉRENTES  
PROPOSÉES SUR LE FESTIVAL,  
TOUTES ISSUES DE BRASSERIES  
INDÉPENDANTES LOCALES

**11**  
VINS PROPOSÉS  
MAIS AUSSI DES CIDRES  
ET DE L'HYDROMEL

**+20**  
TYPES DE BOISSONS  
GAZEUSES, JUS DE FRUITS  
ARTISANAUX ET BIÈRES  
SANS ALCOOL

> AU MINIMUM UNE PROPOSITION BIO POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUIT  
(BIÈRE, VIN, CHAMPAGNE, JUS, BOISSONS CHAUDES...)

# CABARET VERT



**RETROUVEZ LA CARTE COMPLÈTE  
DES MENUS ET BOISSONS DU FESTIVAL SUR**

**CABARETVERT.COM**



**ASSOCIATION FLaP  
8-10 AVENUE LOUIS TIRMAN – 08000 CHARLEVILLE-MÉZIÈRES  
CAMILLE MULLER – RESPONSABLE DÉVELOPPEMENT DURABLE & QUALITÉ  
camille.muller@cabaretvert.com**

