

[Mettre en place une action - Restauration](#)

RESTAURATION

L'alimentation est au cœur de la pratique sportive et d'une hygiène de vie durable. Aussi, les piliers du développement durable ramènent logiquement à favoriser l'économie locale lors d'une manifestation sportive, à travers les commerçants et les producteurs locaux. En privilégiant ces circuits courts ainsi que l'agriculture biologique, on réduit les émissions de gaz à effet de serre et les emballages, puis on réalise une action bénéfique sur la santé. Les événements sportifs peuvent être de véritables moyens de véhiculer un message et de sensibiliser le plus grand nombre aux bonnes pratiques.

Points clés

- ✓ Eviter le gaspillage par une bonne évaluation des besoins
- ✓ Choix de la production
- ✓ Labels et traçabilité des produits
- ✓ Choix des fournisseurs/prestataires
- ✓ Promouvoir le bien-être et la santé
- ✓ Modalités de restauration
- ✓ Le compostage

✓ **Eviter le gaspillage par une bonne évaluation des besoins**

Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas. Pour cela, il convient d'estimer les besoins liés à l'organisation et aux différents postes générateurs de déchets dans la restauration afin de ne pas trop produire puis de prévoir des quantités raisonnables pour éviter la production de déchets inutiles et le gaspillage. L'énumération des déchets potentiellement produits s'avère nécessaire, notamment en recensant le matériel jetable, les emballages, l'aluminium, les résidus de graisse, les déchets alimentaires, le compost, etc. Enfin, il convient d'estimer les besoins afin de prévoir des quantités raisonnables pour éviter la production de déchets inutiles et le gaspillage.

✓ **Choix de la production**

Plusieurs types de production sont à privilégier dans la restauration d'un évènement. Il est à privilégier les produits locaux, de saison et si possible issus d'une agriculture raisonnée biologique, qui se veulent souvent de meilleure qualité et qui permettent de réduire les trajets en transport et l'énergie occasionnée pour des fruits et légumes hors saison.

Egalement, la filière du commerce équitable est appréciable pour les produits spécifiques ou ceux qu'il n'est pas possible de trouver localement.

[Poster fruits et légumes de saison](#)

✓ **Labels et traçabilité des produits**

Pour aider dans le choix des produits, il est possible de se fier aux labels liés à l'alimentation et aux produits frais puis de s'assurer de l'origine des aliments commandés afin de réduire au maximum les émissions de gaz à effet de serre et l'énergie consommée pour leur production.

On trouve différents types de labels, issus de l'agriculture biologique (AB, Label Européen, Nature et Progrès, etc.), du commerce équitable (Max Havelaar, SR et Bio équitable, etc.) et du respect de l'environnement (Rainforest Alliance, MSC, etc.).

✓ **Choix des fournisseurs/prestataires**

Le choix de fournisseurs pour la restauration d'un évènement peut se faire en fonction du lieu de l'évènement et de la démarche en faveur du respect de l'environnement du prestataire. L'intérêt est de favoriser les circuits courts, de contribuer au développement économique local et de valoriser les productions locales. Ainsi, les acteurs économiques locaux se sentent impliqués à la manifestation présente sur le territoire.

Enfin, il peut être envisagé de privilégier les fournisseurs assurant la reprise des « non-utilisés », selon les réglementations, afin de réduire la production de déchets.

✓ **Promouvoir le bien-être et la santé**

« Un esprit sain dans un corps sain » : la formule est ancienne et connue de tous. Pourtant, elle apparaît aujourd'hui comme des plus actuelles et à la lumière des enjeux du développement durable. La promotion et le développement des activités physiques et sportives se révèlent être des facteurs de bien-être et de bonne santé physique et psychique. Ainsi, les événements sportifs peuvent permettre de sensibiliser aux bonnes pratiques, à une bonne alimentation et une bonne hygiène de vie.

Pour cela, il convient de favoriser la consommation de fruits et légumes, de produits équilibrés et de boissons saines, non alcoolisées.

On profitera alors des manifestations sportives pour donner des habitudes de consommation et pour favoriser l'éducation à la santé.

✓ **Modalités de restauration**

La question de l'alimentation passe par une gestion de la quantité des produits. Après avoir estimé les besoins, il peut être envisagé de proposer des repas variés, adaptés à tous, collectifs et en libre-service. Pour cela, il est à privilégier les produits bruts plutôt que les produits trop élaborés pour diminuer les étapes de transformation et de choisir des produits en vrac ou en gros conditionnement pour éviter le suremballage.

Pour la conservation de denrées, il convient d'anticiper sur le respect de la chaîne du froid pour organiser les achats, les transports et la conservation des denrées périssables sans gaspillage d'énergie. En cas de surplus, il est possible de penser à une possible reprise du non utilisé.

Enfin, pour avoir une restauration maîtrisée, il faut penser à de la vaisselle lavable, réutilisable et non jetable.

✓ **Le compostage**

Le compostage est une solution pour les déchets organiques et pour éviter une importante production de déchets. Pour cela, il est possible d'informer le public dans le rangement des plateaux et sur le tri des déchets. Véritable outil pédagogique, le compostage permet de prendre conscience de la fragilité du milieu naturel et de l'action bénéfique du compostage.

Pour mettre en place cette action, il est possible de réaliser un partenariat avec un agriculteur local ou une déchetterie.