

# Alimentation & Boissons

## Version Courte



Version du 11/11/2021

### Objectif du document

Ce document est la version courte qui ne reprend que les engagements de Esch2022 en ce qui concerne l'alimentation et les informations à fournir pour satisfaire les critères. C'est une sorte de checklist.

# elo

## Les objectifs alimentaires de Esch2022

Dans le cadre de Esch2022, nous avons défini 7 objectifs en lien avec l'alimentation et qui reprennent les éléments de la charte développement durable.

Ces objectifs reprennent les grands principes présentés en amont et cherchent à apporter des réponses concrètes et des indicateurs.

Pour définir les objectifs chiffrés, nous nous sommes appuyés sur les directives du ministère de l'agriculture luxembourgeois.

1. Utiliser au minimum 50% de produits issus d'un rayon de 100km autour du lieu de l'évènement ;
2. Proposer au minimum 20% de produits issus d'une agriculture biologique dans un rayon de 100km autour du lieu de l'évènement ;
3. Mettre à disposition des visiteurs la provenance des produits utilisés la plus précise possible (pays, producteur, ferme) ;
4. Proposer des alternatives végétariennes et végétaliennes de qualité ;
5. Utiliser un maximum d'éléments lavables ou réutilisables, et limiter les emballages ;
6. Travailler avec des produits de saison et issus du commerce équitable ;
7. Réduire le gaspillage alimentaire.

Ce document peut servir de base pour une checklist ou pour cahier des charges.

Il correspond également au cahier des charges à respecter dans le cadre de l'utilisation des totems ELO de communication. Un critère = Un rond de communication



## **1. Utiliser au minimum 50% de produits issus d'un rayon de 100km autour du lieu de l'évènement**

Pour satisfaire à ce critère, il faut nous fournir l'intégralité des recettes ainsi que les aliments qui composent cette recette avec leur origine. Attention, il est important de rappeler que dans le cas de produits transformés type charcuterie, ce qui nous intéresse est le lieu d'élevage de l'animal. Le lieu de transformation est aussi utile, mais pas pour ce critère.

## **2. Proposer au minimum 20% de produits issus d'une agriculture biologique dans un rayon de 100km autour du lieu de votre évènement ;**

Pour satisfaire à ce critère, il faut nous fournir l'intégralité des recettes ainsi que les aliments qui composent cette recette avec leur origine et les certificats qui attestent de la production biologique. Attention, il est important de rappeler que dans le cas de produits transformés type charcuterie, ce qui nous intéresse est le lieu d'élevage de l'animal. Le lieu de transformation est aussi utile, mais pas pour ce critère

## **3. Mettre à disposition des visiteurs la provenance des produits utilisés la plus précise possible (pays, producteur, ferme) ;**

Pour satisfaire à ce critère, il faut nous fournir l'intégralité des recettes ainsi que les aliments qui composent ces recettes. Pour chaque aliment, il est important de connaître son lieu de production, et si possible la ferme, le producteur. C'est un moyen pour nous de communiquer de la manière la plus transparente sur l'origine du produit. Ces informations seront ensuite communiquées par nos soins, mais peuvent également être communiquées sur le stand.

## **4. Proposer des plats végétariens et végétaliens de qualité;**

Il est important de respecter les régimes alimentaires de chacun. Le premier point est de bien communiquer auprès des visiteurs les allergènes et composants d'un plat, mais également de proposer de véritables alternatives végétariennes et végétaliennes. Dans un souci d'efficacité, il est plus simple de directement proposer une solution végétalienne. Par exemple, une barquette de frites ne peut être considérée comme une alternative végétalienne suffisante.



## **5. Utiliser un maximum d'éléments lavables ou réutilisables, et limiter les emballages au strict minimum ;**

Un des gros points noirs de l'alimentation sur un évènement est la quantité de déchets qui y est produit. Pour réduire cet impact à son strict minimum, nous vous demandons d'utiliser au maximum des éléments lavables, ou de réduire l'usage d'éléments jetables à son strict nécessaire (serviettes en papier par exemple). Si aucune alternative sans déchets ou lavable n'est possible, il est impératif d'utiliser des produits compostables, recyclables ou issus de matières recyclées sans plastique.

## **6. Travailler avec des produits de saison et/ou issus du commerce équitable ;**

Le commerce équitable concerne majoritairement les produits qui ne sont pas issus d'une agriculture locale. On va ainsi y retrouver le thé, le café, le chocolat, les fruits exotiques ou le riz et le soja. Il est donc important pour des produits qui ne sont pas issus d'une agriculture locale de nous fournir les certificats "Fair Trade" ou équivalent.

Pour les produits de saison, il est possible de comparer avec le calendrier du ministère de l'agriculture car il n'existe pas de certification de ce type.

## **7. Réduction du gaspillage alimentaire ;**

Pour garantir un évènement durable, nous vous demandons de viser le "zéro gaspillage alimentaire". Nous avons conscience de la difficulté de la tâche sur un évènement aussi important, surtout ayant conscience des mesures sanitaires strictes. Pour ce point, nous sommes tout à fait disposés à discuter avec vous pour trouver les solutions, et vous proposer des solutions.

Ce document doit évidemment être adapté par vos soins selon vos objectifs et les fournisseurs avec lesquels vous travaillez.

