



MINISTÈRE
DES SPORTS
ET DES JEUX OLYMPIQUES
ET PARALYMPIQUES

*Liberté
Égalité
Fraternité*



EXTRAIT DU GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT À L'ÉVALUATION DE LA CHARTE DES 15 ENGAGEMENTS ÉCORESPONSABLES

Engagement 1 : Alimentation durable

Version complète

ATTENTION

Ce document est un **extrait** du guide d'accompagnement à l'évaluation de la charte des 15 engagements écoresponsables des organisateurs à horizon 2024.

Il est **dédié à l'engagement 1 sur l'alimentation durable**. Pour retrouver le guide complet avec l'ensemble des engagements, rendez-vous sur la page dédiée du Ministère chargé des Sports :

<https://www.sports.gouv.fr/les-chartes-des-15-engagements-ecoresponsables-1156>



Ce guide propose un certain nombre de questions visant à vous accompagner dans l'atteinte de chaque engagement. Les questions **auxquelles il est essentiel de répondre** pour savoir si l'objectif est atteint sont signalées par la médaille ci-contre.

SOMMAIRE

INTRODUCTION	4
GUIDE D'EVALUATION DE L'ENGAGEMENT 1 : ALIMENTATION DURABLE	5
ANNEXES :	11
Annexe 1 - Quelques grands principes sur le guide	12
Annexe 2 - Texte de la Charte Engagement 1 : Alimentation Durable	18
Annexe 3 - La loi EGALIM complétée par la loi Climat et Résilience	19
Annexe 4 - Recommandations du WWF France pour une alimentation responsable	21

INTRODUCTION

La Charte des « 15 engagements écoresponsables des organisateurs d'événements sportifs » à horizon 2024 a été construite avec les organisateurs d'événements sportifs. Elle propose aux organisateurs d'événements sportifs de se fixer 15 objectifs chiffrés à atteindre. C'est une

charte d'engagement volontaire. Elle vise à accompagner chaque organisateur dans la réalisation d'un événement écoresponsable, et ce, quelle que soit son expérience dans la prise en compte des impacts sociétaux et environnementaux.

L'évaluation de la Charte des 15 engagements détermine un **niveau d'atteinte** des 15 engagements collectivement fixés. **Elle n'est pas une étude d'impact et ne remplace donc pas d'autres outils existants** (Bilan Carbone®, Certifications ISO dont systèmes de management, évaluations environnementales codifiées...). Elle leur est **complémentaire**.

Si le respect de la Charte des 15 engagements s'évalue à l'aune des moyens mis réellement en œuvre et non à l'atteinte des objectifs, ces derniers doivent pour autant être mesurés. En effet, pour garantir la crédibilité des engagements de l'ensemble des signataires, la Charte des 15 engagements exige la publication d'un rapport basé sur une évaluation de l'atteinte des différents objectifs. Par ailleurs, une évaluation apporte un grand nombre de bénéfices comme la mesure des progrès, la valorisation auprès des instances et partenaires, l'optimisation du ratio effort consenti / résultat, l'objectivation de l'impact réel...

La méthodologie proposée dans ce guide permet de dire si un engagement est atteint ou pas. Toutefois, elle ne précise pas comment **tenir compte de la maturité** de l'organisateur, dans l'évaluation. C'est à chaque évaluateur de tenir compte des questions supplémentaires ou de son propre jugement pour se positionner. Les éléments permettant de qualifier cette maturité peuvent porter par exemple sur l'existence d'évaluations réalisées par des tiers. Les premiers échanges avec le ministère chargé des Sports permettront à chaque organisateur de déterminer un premier positionnement de maturité qui pourra être évolutif selon le contexte.

Cette exigence d'évaluation s'inscrit en cohérence avec la volonté des acteurs de l'événementiel de développer une culture de l'évaluation permettant d'enclencher de vraies démarches d'amélioration continue dans l'organisation de nos grands événements sportifs internationaux. En effet, les attentes et exigences des citoyens et des décideurs en la matière ont évolué et la preuve de ce qui est affirmé, notamment dans le domaine de l'écoresponsabilité, est devenue incontournable : plus cette justification est objectivée par un tiers, que ce soit pour la réalisation de l'évaluation elle-même ou pour la réalisation d'études permettant de fournir les données nécessaires à cette dernière, plus l'organisation évaluée sera crédible dans son intégration du sujet de l'écoresponsabilité.

Les conditions de mesure du niveau d'atteinte des objectifs de cette Charte ont été définies suite aux différents échanges réalisés avec les signataires lors de :

- la construction de l'outil d'auto-évaluation de la Charte des 15 engagements des organisateurs d'événements sportifs ;
- la construction de l'outil d'auto-évaluation de la Charte des 15 engagements des gestionnaires d'équipements ;
- la mise à jour de la Charte des 15 engagements des organisateurs d'événements sportifs à horizon 2024.

Ce guide d'accompagnement est **un outil qui sera amené à évoluer en fonction des retours d'expérience**.

Guide d'évaluation de l'Engagement 1 : Alimentation durable

Objectif N+4 : 80% de l'offre alimentaire durable

Ce que dit la Charte (cf. annexe 2) :

Cet engagement est constitué d'un objectif principal :

80% de l'offre alimentaire est durable.

C'est à dire que 80% de l'offre alimentaire globale doit être composée de produits locaux (de préférence dans un rayon de 200 km, ou à défaut au niveau régional puis métropolitain et enfin élargi aux pays voisins) et de saison.

L'objectif principal est donc ensuite complété par 8 sous-objectifs qui, dans les limites des capacités d'approvisionnement, permettent d'atteindre l'objectif principal, à savoir :

- 30% de produits biologiques ;
- 30% de produits certifiés (cf. grille de certifications et zones d'approvisionnement par type d'aliments du WWF France en annexe de la Charte) ;
- Réduction de la part de produits animaux (viandes, poissons, produits laitiers et œufs) de 50% par rapport à votre année de référence ;
- Un menu végétarien équilibré proposé systématiquement dans l'offre de restauration ;
- 70% des produits importés sont certifiés AB et/ou Commerce équitable ;
- Viser le 0 surplus alimentaire (d'ici 2024, à minima ne pas dépasser le 25 %) ;
- Proposer une alimentation diversifiée permettant à tous la composition d'un repas équilibré : éviter une alimentation trop grasse, trop salée, trop sucrée et les produits ultra-transformés ;
- Mise en place d'une démarche d'accompagnement des publics de l'événement à une alimentation responsable (lutte contre le gaspillage, incitation à consommer une alimentation saine et diversifiée, diminution de la consommation de viande, etc.).

Ces sous-objectifs ne sont pas optionnels et doivent donc s'évaluer avec la même importance que l'objectif principal.

L'ensemble des objectifs en pourcentage se mesure en € HT et/ou en volume ou poids.

Modalités d'évaluation :

Préalables :

- **Une année de référence et les données correspondantes ;**
- **Une liste des points de restaurations** présents sur les sites de l'événement ou gérées par l'organisateur ;
- **Les menus des points de restauration** présents sur les sites de l'événement ou gérés par l'organisateur ;
- **Une liste des catégories de publics** (bénévoles, grand public, etc.) présents sur l'événement et concernés par les points de restauration ;
- **Les montants (et/ou volumes ou poids)** demandés dans la grille de calcul ci-dessous ;
- Les cas échéant :
 - Une **preuve du dépassement des capacités d'approvisionnement** pour pouvoir exclure du calcul les produits ne respectant pas les objectifs,
 - Les **extraits des cahiers des charges internationaux** ayant imposé des adaptations,
 - Les **cahiers des charges de consultation ou les avenants** liant l'organisateur aux opérateurs de restauration témoignant de l'intégration des critères d'alimentation durable ou de l'existence d'engagements préalables (sauf pour la dernière année),
 - **Tout document** témoignant des actions réalisées sur cet engagement.

Proposition de grille de remontée des données nécessaires (exemple en €)¹ :

Poissons et fruits de mer

Origine : Produits traçables de l'océan ou de l'élevage, jusqu'à l'assiette (non certifiables)

Certification + Origine : Issus de la pêche durable - (Cf Annexe 6 et [conso guide produits de la mer WWF](#))

Certification + Origine : Issus de l'aquaculture durable (ASC et biologique)

Produits non conformes aux recommandations du WWF

	€	A1
	€	A2
	€	A3
	€	A4

Viande

Certification

dont biologique

Origine

Certification + Origine

dont biologique

Produits non conformes aux recommandations du WWF

	€	B1
	€	B2
	€	B3
	€	B4
	€	B5
	€	B6

Œufs

Certification

dont biologique

Origine

Certification + Origine

dont biologique

Produits non conformes aux recommandations du WWF

	€	C1
	€	C2
	€	C3
	€	C4
	€	C5
	€	C6

Lait

Certification

dont biologique

Origine

Certification + Origine

dont biologique

Produits non conformes aux recommandations du WWF

	€	D1
	€	D2
	€	D3
	€	D4
	€	D5
	€	D6

Produits laitiers autres

Certification

dont biologique

Origine

Certification + Origine

dont biologique

Produits non conformes aux recommandations du WWF

	€	E1
	€	E2
	€	E3
	€	E4
	€	E5
	€	E6

Céréales et pomme de terre

Certification

dont biologique

Origine

Certification + Origine

dont biologique

Produits non conformes aux recommandations du WWF

	€	F1
	€	F2
	€	F3
	€	F4
	€	F5
	€	F6

1. La grille proposée ci-dessous demande beaucoup d'informations afin de pouvoir valoriser les efforts de chacun (i.e. les aliments ne respectant qu'un critère contribuent également à l'atteinte de l'objectif grâce à la pondération).

Légumes

Saisonnalité		€	G1
Certification		€	G2
<i>dont biologique</i>		€	G3
Origine		€	G4
Saisonnalité + Certification		€	G5
<i>dont biologique</i>		€	G6
Certification + Origine		€	G7
<i>dont biologique</i>		€	G8
Saisonnalité + Origine		€	G9
Saisonnalité + Certification + Origine		€	G10
<i>dont biologique</i>		€	G11
Produits non conformes aux recommandations du WWF		€	G12

Fruits exotiques

Saisonnalité		€	H1
Certification		€	H2
<i>dont biologique</i>		€	H3
Saisonnalité + Certification		€	H4
<i>dont biologique</i>		€	H5
Produits non conformes aux recommandations du WWF		€	H6

Autres fruits

Saisonnalité		€	I1
Certification		€	I2
<i>dont biologique</i>		€	I3
Origine		€	I4
Saisonnalité + Certification		€	I5
<i>dont biologique</i>		€	I6
Certification + Origine		€	I7
<i>dont biologique</i>		€	I8
Saisonnalité + Origine		€	I9
Saisonnalité + Certification + Origine		€	I10
<i>dont biologique</i>		€	I11
Produits non conformes aux recommandations du WWF		€	I12

Café, cacao, thé, sucre, noix, boissons aux fruits

Certification		€	J1
<i>dont biologique</i>		€	J2
Produits non conformes aux recommandations du WWF		€	J3

Montant total des achats alimentaires des restaurations présentes sur les sites de l'événement ou gérées par l'organisateur

***2** € **K1**

Surplus alimentaires

Déchets		€	L1
Dons		€	L2

2. *K1=A1+A2+A3+A4+B1+B3+B4+B6+C1+C3+C4+C6+D1+D3+D4+D6+E1+E3+E4+E6+F1+F3+F4+F6+G1+G2+G4+G5+G7+G9+G10+G12+H1+H2+H4+H6+I1+I2+I4+I5+I7+I9+I10+I12+J1+J3

Remarques pour remplir la grille :

1. Pour chaque cellule, les montants demandés correspondent aux quantités du produit respectant uniquement le critère mentionné dans la colonne de gauche. Les produits respectant plusieurs critères (saisonnalité + certification par exemple) sont à comptabiliser dans les cellules dédiées (et donc à ne pas comptabiliser dans les cellules demandant 1 seul critère).
2. Pour les cellules mentionnant le critère certification, tous les produits certifiés (c'est-à-dire également ceux disposant d'une certification biologique) sont à intégrer. La cellule « dont biologique » permet de valoriser le % de produits certifiés biologiques par rapport au total des produits certifiés.

Méthode de calcul de l'atteinte de l'objectif :

Remarques :

- Cette méthode de calcul peut-être démultipliée pour chaque catégorie de public concerné par la restauration.
- Les formules indiquées ci-après pour calculer les pourcentages reprennent la numérotation des cellules indiquées dans la proposition de grille de remontées des données.
- Néanmoins, pour réduire les risques d'erreur, [un outil de calcul](#) visant à vous aider à mesurer l'atteinte de cet engagement 1 « alimentation durable » est aussi disponible.



1. 80% de votre offre alimentaire est-elle durable ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

Pour calculer les 80% :

$$((G1+G2+G4+I1+I2+I4)*100/3+(A1+B1+B3+C1+C3+D1+D3+E1+E3+F1+F3+H1+H2)*100/2+(G5+G7+G9+I5+I7+I9)*200/3+(A2+A3+B4+C4+D4+E4+F4+G10+H4+I10+J1)*100)/K1 \geq 80^3$$



2. 30% de votre offre alimentaire est-elle constituée de produits biologiques ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

Pour calculer les 30% :

$$(A3+B2+B5+C2+C5+D2+D5+E2+E5+F2+F5+G3+G6+G8+G11+H3+H5+I3+I6+I8+I11+J2)/K1*100 \geq 30$$



3. 30% de votre offre alimentaire est-elle constituée de produits certifiés (cf. Annexe 6 de la charte - recommandations du WWF France pour une alimentation responsable) ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

Pour calculer les 30% :

$$(A2+A3+B1+B4+C1+C4+D1+D4+E1+E4+F1+F4+G2+G5+G7+G10+H2+H4+I2+I5+I7+I10+J1)/K1*100 \geq 30$$

3. La formule choisie fonctionne par pondération. Pour qu'un produit alimentaire soit considéré comme réellement durable, il doit normalement respecter les exigences de certification, origine et saisonnalité. Toutefois, la Charte souhaite valoriser les efforts de chacun. Aussi la méthode de calcul permet, par pondération, de considérer dans le % d'alimentation durable les produits alimentaires qui ne répondent qu'à une partie des critères : un produit qui répond à 2 critères sur 3 est pondéré aux deux-tiers. Par ailleurs, pour certains produits, les 3 critères ne sont pas forcément pertinents (ex: saisonnalité de la viande n'a pas de sens), dans ces cas là, ces produits sont considérés comme durables s'ils répondent à l'ensemble des exigences qui les concernent.



4. La part de produits animaux de votre offre alimentaire (viandes, poissons, produits laitiers et œufs) a-t-elle été réduite de 50% par rapport à votre année de référence ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

Pour calculer la réduction de 50% :

$A1+A2+A3+A4+B1+B3+B4+B6+C1+C3+C4+C6+D1+D3+D4+D6+E1+E3+E4+E6 \leq ((\text{Valeur d'achat HT de produits animaux de l'année de référence}^4) \times 50/100)$



5. Un menu végétarien équilibré est-il proposé dans chaque offre de restauration ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

Si « Nb de point de restauration ne proposant pas de menu végétarien = 0 », la réponse est OUI.

6. 70% ou plus des produits importés (produits tropicaux : fruits exotiques, cacao, boissons types café, thé...) sont-ils certifiés AB et/ou Commerce équitable ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

Pour calculer les 70% : $(H2+H4+J1) \times 100 / (H1+H2+H4+H6+J1+J3) \geq 70$

7. Le surplus alimentaire est-il inférieur à 25% ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

Si $L1+L2 < K1 \times 25/100$, la réponse est OUI.

8. Une démarche d'accompagnement des publics de l'événement à une alimentation responsable a-t-elle été mise en place pour chaque catégorie de public ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

9. Une alimentation diversifiée, permettant à tous la composition d'un repas équilibré, a-t-elle été proposée ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

Si chaque point de restauration propose au moins 6 des éléments ci-dessous, la réponse est OUI :

- des crudités
- un nombre de crudités (différentes et séparées) >2
- des fruits entiers
- des féculents complets
- des protéines végétales
- des boissons non sucrées
- des boissons non alcoolisées
- des menus à dominante crudités et avec boisson ni sucrée ni alcoolisée moins cher

4. Valeur d'achat HT de produits animaux de l'année de référence = $(A1+A2+A3+A4)+(B1+B3+B4+B6)+(C1+C3+C4+C6)+(D1+D3+D4+D6)+(E1+E3+E4+E6)$ du tableau de remontée des données de l'année de référence

10. Êtes-vous en mesure de garantir la traçabilité des produits frais et surgelés de la mer tout au long de la chaîne d'approvisionnement depuis la production jusqu'à l'assiette ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

11. L'étiquetage des produits frais et surgelés de la mer fait-il figurer :

– La dénomination commerciale ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

– Le nom scientifique ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

– Le mode de production ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

– La zone de capture et la sous-zone de pêche ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

– Le pays de production pour l'aquaculture ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

– L'engin de pêche et le système d'élevage pour les espèces issues de l'élevage ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Information non obtenue

L'objectif de l'engagement 1 sera considéré comme atteint si la réponse est OUI aux questions 1 à 5.

Pour chaque information demandée indisponible (car non obtenue) ainsi que pour chaque item sur lequel vous vous considérez comme non concerné, veuillez préciser la raison (difficultés rencontrées, axes de progression, etc.) :



MINISTÈRE
DES SPORTS
ET DES JEUX OLYMPIQUES
ET PARALYMPIQUES

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ANNEXES



Annexe 1 - Quelques grands principes sur le guide

La structuration du guide d'accompagnement :

La Charte des 15 engagements, quelle que soit sa déclinaison, fonctionne selon une évaluation objectif par objectif et non selon une évaluation globale : **l'atteinte d'un objectif ne compense pas la non-atteinte d'un autre objectif**.

Aussi le guide d'accompagnement ci-présent a été construit sous forme de fiches, engagement par engagement (1 fiche = 1 engagement), et doit donc être lu en parallèle des engagements de la Charte.

Il se veut être une aide à la lecture des exigences indiquées dans la Charte des 15 engagements des organisateurs d'événements sportifs à horizon 2024. Ainsi pour chaque engagement, se retrouvent 3 parties :

1. **Ce que dit la Charte** : permettant de rappeler les termes utilisés dans la Charte et donc ce qui y est demandé en détails ;
2. **Préalables** : listant les outils (documents, sources...) nécessaires pour pouvoir évaluer l'engagement selon ce qui est demandé dans la Charte ;
3. **Méthode de calcul** : proposant une méthode de calcul afin d'évaluer l'atteinte ou non de l'engagement. Cette méthode propose une liste de questions visant à vous accompagner dans l'atteinte des objectifs. Les questions auxquelles il est essentiel de répondre pour atteindre les objectifs sont signalées par 🏆.

Sur certains engagements, une partie supplémentaire propose une **grille type** permettant de lister les données à faire remonter sur chaque événement pour pouvoir effectuer les calculs nécessaires.

Les principes d'évaluation de la Charte des 15 engagements :

Si le respect de la Charte des 15 engagements s'évalue à l'aune des moyens mis réellement en œuvre et non à l'atteinte des objectifs, ces derniers doivent pour autant être mesurés. Cela peut nécessiter quelques moyens humains et financiers. Une attention particulière est donc à apporter à la phase amont et la planification afin de s'assurer que les données nécessaires soient disponibles lors de l'évaluation.

L'année de référence mentionnée tout au long du guide d'accompagnement correspond à l'année de **l'état initial de l'événement**, soit l'année au cours de laquelle s'est déroulée le ou les événements de référence. Cette année correspondra en général à l'année de signature de la première Charte signée (un organisateur ayant signé la V1 en 2018 aura comme année de référence 2018, etc.). Des échanges avec le ministère chargé des Sports pourront vous aider à déterminer l'année de référence la plus appropriée par objectif.

Attention, l'année de référence peut varier d'un objectif à l'autre, puisqu'elle peut également être l'année de la première mesure concrète de chaque objectif (ex: année de réalisation du premier Bilan Carbone®, etc.). Nous préconisons des mesures issues d'un événement de taille et de modalités proches ou identiques à l'événement engagé dans la Charte (même organisateur et/ou même lieu...).

Il est important de pouvoir **justifier de tout ce qui sera affirmé lors des évaluations** à l'aide de documents qui serviront de « preuves » (= justificatifs). Un tableau récapitulatif dans la partie suivante recense des documents pouvant servir de preuves, engagement par engagement. Les justificatifs pourront être consultés par un tiers afin de vérifier les résultats de l'évaluation.

En fonction de son expérience ou du contexte d'organisation de l'événement, la qualité de l'évaluation attendue en termes de justificatifs et de validation extérieure n'est pas la même.

C'est pourquoi il est laissé la possibilité pour certains organisateurs de se concentrer sur la mesure de quelques engagements¹ les premières années.

1. Pour les engagements non mesurés, il faudra toutefois être en mesure de démontrer, sur demande, que les moyens nécessaires à leur mise en œuvre ont été mis en place.

Il est demandé à tous les signataires de faire parvenir **chaque année** au Ministère chargé des Sports les résultats de cette évaluation. Ces **rapports d'évaluation seront confidentiels**, et le Ministère chargé des Sports en réservera un usage interne lui permettant, d'une part, d'identifier les leviers d'amélioration à activer et les outils à développer et, d'autre part, de mutualiser les bonnes pratiques. Seul un bilan général sera partagé pour témoigner de l'engagement des acteurs du sport et générer un effet d'entraînement auprès des autres secteurs, et ce sans que les organisateurs ne soient cités, autrement que comme des exemples desquels s'inspirer sur tel ou tel engagement.

Les conditions d'utilisation :

Ce guide d'accompagnement est libre de droit. Aussi, toute personne morale ou physique (signataire ou pas) a l'autorisation de l'utiliser pour réaliser une évaluation ou un outil d'évaluation de la Charte des 15 engagements à condition de s'engager à respecter scrupuleusement les éléments précisés dans celui-ci.

Afin d'accompagner les différents organisateurs dans la mise en œuvre de ces 15 engagements et de leur mesure, le ministère chargé des Sports, en concertation avec le WWF France, met à disposition le présent guide d'accompagnement, précisant les conditions de mesure des différents objectifs de cette Charte, que l'évaluation soit réalisée par première partie (auto-évaluation), seconde partie² ou tierce partie (organisme indépendant) selon la maturité et les moyens de l'organisateur évalué.

Par souci de transparence, toute évaluation réalisée à partir de ce guide d'accompagnement devra préciser l'identité de la personne et de la structure qui réalisent l'évaluation et l'origine des données brutes utilisées (estimation ou mesure précise, issue d'études réalisées par un tiers ou de remontées internes, ...). De la même manière, l'ensemble des documents permettant de prouver les données utilisées lors de l'évaluation devront être conservés jusqu'en 2026.

Les rôles de chaque acteur :

Les organisateurs : Cette charte a été impulsée et co-construite par certains organisateurs, le ministère chargé des Sports et le WWF France. Un grand nombre d'organisations ont ensuite rejoint et contribué à cette dynamique formant ainsi un cortège de signataires. Ces signataires font vivre la Charte en la mettant en œuvre et en faisant remonter les résultats de cette mise en œuvre, autant sur le sujet de l'atteinte des engagements que sur la pertinence des outils à disposition, le niveau des engagements et le contenu de la Charte. La remontée des informations se fait au travers des rapports publiés, de la participation au club des signataires et des échanges avec le ministère chargé des Sports.

Les remontées des signataires sont les éléments qui permettent l'évolution des outils d'accompagnement de la Charte, dont ce guide d'accompagnement.

Cas particulier des signataires pour un événement unique : Comme mentionné dans l'annexe 1 de la Charte, les événements uniques sont un cas particulier puisqu'ils ne peuvent pas évoluer d'année en année. Ces derniers sont toutefois considérés comme des signataires à part entière tout au long de l'organisation de leur événement mais doivent également :

- Proposer au ministère chargé des Sports un plan d'action « Écoresponsabilité et Héritage » détaillé intégrant les engagements de la charte,
- S'engager à laisser en héritage à la fédération sportive support un livrable de type « vademecum » (procédures, contacts clés, calendrier, contenus de formations, devis...) pour faciliter la reproductivité des bonnes pratiques d'écoresponsabilité mises en place lors de l'événement,
- Prévoir une présentation ou publication des résultats de la démarche d'écoresponsabilité lors de et après l'événement.

Le ministère chargé des Sports : Le ministère chargé des Sports est le garant des contenus de la Charte et de son suivi par les signataires. C'est lui qui permet ou pas la signature de la Charte et qui, selon le contexte, pourra demander à accéder aux documents d'évaluation.

2. Une évaluation réalisée par seconde partie correspond à une évaluation réalisée par un tiers ayant un intérêt à l'égard de l'organisation évaluée (ex: un fournisseur, un client, une organisation d'un même groupe...).

Le ministère chargé des Sports met également à disposition des signataires une palette d'outils sous différents formats afin de faciliter la mise en œuvre de la Charte (outils en ligne, animation du club des signataires...).

Le WWF France : Le WWF France participe aux travaux de la Charte et apporte son expertise en matière de protection de l'environnement au ministère chargé des Sports et aux signataires de la Charte dans la définition du contenu des engagements de la Charte, et des outils qui l'accompagnent. Son rôle est de s'assurer que le contenu de la Charte permettra des avancées dans la transition écologique des acteurs de l'événementiel sportif, en cohérence avec les enjeux environnementaux et les objectifs internationaux de développement durable.

Le rôle du WWF France se limite donc à l'apport de son expertise lors des travaux de concertation avec l'ensemble des parties prenantes. Le WWF France n'a pas vocation à contrôler, ni à évaluer, ni à être le garant de l'atteinte ou la non-atteinte des objectifs de la Charte par ses signataires.

En aucun cas, le WWF France ne saurait se substituer à un cabinet de conseil.

Les cabinets de conseil : Les cabinets de conseil ont le droit d'utiliser la Charte des 15 engagements et les outils proposés par la Charte selon leurs besoins dans le cadre des demandes qui leur seront faites par les signataires individuellement ou collectivement. Ils peuvent également utiliser la Charte comme un support à leurs propres outils d'accompagnement ou d'évaluation.

Les cabinets de conseil sont des prestataires potentiels des signataires.

L'utilisation de ce guide d'accompagnement ne permet pas aux cabinets conseils de se présenter comme organisme accrédité ou assermenté par le ministère chargé des Sports ou le WWF France, ni d'utiliser les logos et visuels sur leur support.

La communication autour de la charte :

Dans le cadre des exigences de la Charte, il est demandé aux signataires de publier tous les deux ans **un rapport sur l'écoresponsabilité** de leur périmètre d'engagement. Ce rapport présentera de manière libre l'état d'avancement du signataire sur chaque engagement.

Les résultats de l'évaluation annuelle et les preuves afférentes ne sont pas à publier, mais à tenir **à disposition du ministère chargé des Sports sur demande**. Chaque signataire est libre de choisir parmi les données de l'évaluation à sa disposition ce qu'il souhaite publier ou pas dans son rapport d'écoresponsabilité, tant que l'avancée sur chaque engagement est communiquée clairement.

Exemple de formulation : *« Concernant l'engagement 8, sur ces 2 premières années, nous avons actionné tous les leviers à notre disposition, permettant une nette avancée sur cet engagement (100% des sponsors ont été informés mais 40% seulement ont eu l'occasion de s'impliquer). Les années suivantes devraient nous permettre d'atteindre notre objectif. »*

Dans votre évaluation, il est conseillé d'avoir une **section recommandations** qui décrit tout ce qui aura été réussi ainsi que les difficultés rencontrées afin de pouvoir définir une liste des choses à améliorer pour l'année suivante. D'année en année, il sera intéressant de s'interroger sur ce qui à été suivi ou non dans les recommandations.

La signature de la Charte ou l'atteinte d'un ou plusieurs engagements de la Charte par les signataires ne permet pas d'utiliser le logo du WWF France, ni de se déclarer certifié, en partenariat, approuvé par, ou toute autre forme de collaboration ou de lien avec le WWF France.

Conseils et éléments préalables à la mise en place de la Charte :

La rédaction du rapport est attendue uniquement **tous les 2 ans**, toutefois il est conseillé de remonter vos **données de manière annuelle et/ou après chaque événement (selon votre format)**.

Une remontée des données organisée de manière systématique et automatique accompagnée d'un portage fort de la direction sont deux critères qui permettront de faciliter le travail, d'assurer une analyse fine et ainsi de favoriser une vraie amélioration continue.

Pour rappel, c'est dans cette optique également que la Charte des 15 engagements pour les organisateurs d'événement demande :

- la définition d'une politique spécifique d'écoresponsabilité et la nomination d'un référent au sein de l'équipe dirigeante préalablement à la signature,
- la mise en place d'une innovation par an avec partage des résultats obtenus par cette innovation,
- la participation au club des signataires afin de favoriser le partage d'expérience.

Tableau récapitulatif des justificatifs utiles à l'évaluation

Engagement	Données et /ou documents annuels permettant d'assurer une évaluation solide et transparente	Disponibilité pour l'année évaluée (O/N)	Disponibilité pour l'année de référence (O/N)
1	Factures, bons de livraison, etc. ou tout autre document pouvant indiquer les montants (et/ou volumes ou poids) des produits alimentaires (incl. boissons)	x	x
	Liste des points de restaurations	x	
	Menus des points de restauration	x	
	Liste des catégories de publics	x	
	Les cas échéant : <ul style="list-style-type: none"> - Preuve du dépassement des capacités d'approvisionnement - Extraits des cahiers des charges internationaux - Cahiers des charges de consultation ou les avenants 	x	
2	Enquêtes ou outils de recensement des trajets réalisés (et modes de transport utilisés) pour chaque public cible	x	x
	Liste des leviers d'incitation mis en place	x	
	Tout justificatif permettant de prouver que les véhicules utilisés avec moins de 3 personnes à l'intérieur l'ont été à bon escient	x	
3	Elément(s) de preuve indiquant quantité et type de déchets produits (et leur devenir)	x	x
	Diagnostic déchets pré-événement	x	
	Inventaire du matériel	x	
	Liste des parties prenantes de l'événement productrices de déchets	x	
	Liste des bénévoles et personnels et des formations suivies dans le cadre de l'événement	x	
4	Document(s) d'analyse des caractéristiques du site, des actions du territoire, des évaluations d'incidences, études et actions d'évitement, etc.	x	
	Plan d'action	x	
5	Factures, photos, etc. indiquant les consommations d'énergie et d'eau	x	

Engagement	Données et /ou documents annuels permettant d'assurer une évaluation solide et transparente	Disponibilité pour l'année évaluée (O/N)	Disponibilité pour l'année de référence (O/N)
6	Montant du volume d'achats global lié à l'événement (en €)	x	
	Définition du territoire d'influence de votre événement (France, bassin d'emploi, Région, Département...)	x	
	Consultations intégrant des critères sociaux et/ou environnementaux		
	Contrats opérationnels intégrant des clauses sociales et/ou environnementales	x	
	Questionnaire d'analyse des réponses des fournisseurs	x	
	Liste de l'ensemble des personnes en charge d'acheter sur votre événement	x	
	Liste des catégories de collaborateurs impliqués dans votre événement (permanents, intérimaires, volontaires, bénévoles...)	x	
	Liste de vos familles d'achats	x	
7	Liste de tous les sponsors de l'événement	x	
	Liste des actions répondant aux engagements de la Charte portées par les sponsors de l'événement	x	
	Contrats de sponsoring et avenants intégrant des objectifs de la Charte	x	
8	Liste des services et outils numériques utilisés dans le cadre de l'événement (avant, pendant, après)	x	
	Éléments témoignant du respect de la RGPD	x	
	Justificatif(s) sur le devenir des outils utilisés	x	
9	Diagnostic	x	
	Plan d'action précisant objectifs, budget et chronologie de réalisation	x	
	Liste de vos parties prenantes concernées par le sujet	x	
	Liste de vos publics cibles	x	
	Plan de communication	x	
10	Diagnostic partagé	x	
	Plan d'action précisant objectifs, budget et chronologie de réalisation	x	
	Liste de vos parties prenantes concernées par le sujet	x	
	Plan de communication	x	
11	Diagnostic partagé	x	
	Liste des actions spécifiques mises en place	x	
	Liste des catégories de personnes participant à l'événement (spectateurs, bénévoles, salariés, sportifs...)	x	
	Liste de vos parties prenantes concernées par le sujet	x	
	Plan de communication	x	

Engagement	Données et /ou documents annuels permettant d'assurer une évaluation solide et transparente	Disponibilité pour l'année évaluée (O/N)	Disponibilité pour l'année de référence (O/N)
12	Liste des actions réalisées dans le cadre de l'engagement dans la cause solidaire choisie	x	
	Résultats des bilans d'impact à partir de l'année n+3	x	
	Présentation de la méthodologie de mesure de bilan d'impact choisie	x	
	Accord de partenariat avec une association dont l'objet porte sur les questions de solidarité, insertion, etc.	x	
13	Un organigramme indiquant le pôle ou les personnes en charge de la gestion des bénévoles et volontaires	x	
	Une liste des bénévoles et volontaires et de leurs missions	x	
	Une liste des formations et temps collectifs auxquels ont participé bénévoles et volontaires	x	
	Courrier d'information type fourni aux bénévoles et volontaires concernant leurs missions, droits et devoirs sur l'événement	x	
14	Liste des parties prenantes impliquées dans la réalisation de l'événement	x	
	Organigramme interne spécifiant la personne référente sur la politique d'écoresponsabilité de l'événement	x	
	Politique d'écoresponsabilité de l'événement le cas échéant	x	
	Outil ou expert carbone utilisé dans le cadre de votre démarche de comptabilité carbone le cas échéant	x	x
15	Liste des publics cibles (spectateurs, téléspectateurs, populations locales ...)	x	

Annexe 2 - Texte de la Charte

Engagement 1 : Alimentation Durable

Objectif N+4	80 % de l'offre alimentaire durable			
Trajectoire proposée	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4
	50 %	60 %	70 %	80 %

Cet engagement concerne l'alimentation dans la restauration des spectateurs, visiteurs et collaborateurs. L'application de la Loi EGalim*, et de son extension à la restauration collective privée, est un préalable à ce dernier.

Il se décline en plusieurs objectifs à atteindre en année n+4 :

- 80 % de l'offre alimentaire globale est composée de produits locaux (de préférence à l'échelle régionale et à défaut métropolitaine) et de saison, dont au moins 30 % de produits biologiques et 30 % de produits certifiés (cf. grille de recommandations du WWF sur la certification) dans les limites des capacités d'approvisionnement ;
- réduire à minima de 50 %, et tendre si possible vers une réduction de 60 % de la part de produits animaux (viandes, poissons, produits laitiers et oeufs) proposée sur l'ensemble de la restauration par rapport à la première année de signature de la Charte, et intégrer systématiquement un menu végétarien équilibré (hors menu unique) dans l'offre de restauration ;
- 70 % des produits importés sont certifiés AB et/ou Commerce équitable dans les limites des capacités d'approvisionnement ;
- viser le 0 surplus alimentaire (d'ici 2024, à minima ne pas dépasser le 25 %) : les invendus et les repas non consommés seront, dans la mesure du possible et dans le respect des conditions sanitaires, donnés à des associations d'aide alimentaire ;
- proposer une alimentation diversifiée permettant à tous la composition d'un repas équilibré : éviter une alimentation trop grasse, trop salée, trop sucrée et les produits ultra-transformés ;
- mettre en place une démarche d'accompagnement des publics de l'événement à une alimentation responsable (lutte contre le gaspillage, incitation à consommer une alimentation saine et diversifiée, diminution de la consommation de viande, etc.).

Ces pourcentages sont, à minima, à calculer en euros HT (objectif d'extension de la loi Egalim) ou/et en volume ou poids. Sont concernées toutes les restaurations présentes sur les sites de l'événement ou gérées par l'organisateur (les buvettes grand public, les espaces VIP, les catering, les athlètes...). Ne sont pas systématiquement concernées, les restaurations hors stade ou en périphérie de l'événement lorsqu'elles ne sont pas gérées par l'organisateur.

Cependant, conscients de la nécessité dans certains cas d'intégrer le patrimoine culinaire local dans l'offre alimentaire, des contraintes imposées par les cahiers des charges internationaux sur certains événements, des adaptations peuvent être établies selon les publics (notamment les athlètes) et la localisation des événements, à condition que l'objectif global N+4 soit maintenu.

L'atteinte de cet objectif nécessite l'intégration des objectifs de cette charte dans les cahiers des charges de consultation ou avenants. Conscients également des contraintes de calendrier contractuel liant les organisateurs et les opérateurs de restauration, les objectifs annuels intermédiaires de cet engagement peuvent être modulés si l'objectif à horizon 2025 est maintenu.

Les parties prenantes « non concernées » et/ou qui ne sont pas encore impliquées dans la démarche seront sensibilisées à celle-ci.

Contribution aux ODD :



* Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, modifiée et complétée par la LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (cf Annexe 5).

Annexe 3 - La loi EGALIM complétée par la loi Climat et Résilience

1. Les 5 mesures de la loi

La loi EGalim donne des objectifs pour la restauration collective rendant un service public pour 5 mesures phares :

1. Atteindre un taux de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis d'ici le 1^{er} janvier 2022. Les taux sont calculés en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile ;
2. Diversifier les sources de protéines en présentant un plan pluriannuel de diversification des protéines, et pour la restauration scolaire et universitaire, en proposant un menu végétarien une fois par semaine ;
3. Informer les usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique de la part des produits de qualité et durables, de produits bio et de produits issus du commerce équitable ;
4. Appliquer les mesures concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire à savoir hiérarchiser les actions, ne pas détruire des denrées encore consommables, réaliser un diagnostic, donner à une association habilitée (pour des restaurations de plus de 3 000 repas par jour), rendre public les engagements en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
5. Substituer les plastiques (mesure renforcée par la loi AGEC) en interdisant la mise à disposition à titre onéreux ou gratuit de pailles, couverts jetables, assiettes, couvercles de gobelet à emporter et tous les objets en plastique oxodégradable, puis dès le 1^{er} janvier 2025, interdiction des contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et de service en matière plastique.

2. La loi Climat et Résilience

La loi N°2021-1104 du 22 août portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et Résilience », fait suite au rapport de la Convention citoyenne pour le Climat remis en juin 2020. Le titre VI intitulé « se nourrir » ajoute de nouvelles obligations et complète certaines des dispositions concernant la restauration collective, introduites par la loi EGalim fin 2018.

I. Diversification des sources de protéines (articles 252,253,257)

- Extension de l'obligation d'un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines à tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge à partir du 1^{er} janvier 2024 (art. 257).

II. Approvisionnements durables et de qualité (article 257)

- Modification des objectifs d'approvisionnement en produits durables et de qualité :
 - Ajout de 2 nouvelles catégories entrant dans le décompte de l'objectif de 50 % de produits durables et de qualité fixé par la loi EGalim au 1^{er} janvier 2022 :
 - Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs ;
 - Produits issus du commerce équitable ;
 - Diminution de la période de prise en compte des produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 qui prend fin au 1^{er} janvier 2027 (contre le 1^{er} janvier 2030 dans la loi EGalim) ;
 - Ajout d'un nouveau sous-objectif spécifique aux viandes et aux poissons pour lesquels les produits durables et de qualité devront représenter une part d'au moins 60 % à partir du 1^{er} janvier 2024, et de 100 % pour la restauration de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales ;
- Extension de l'ensemble de ces dispositions (article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime) à tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge à partir du 1^{er} janvier 2024 ;

- Renforcement de l'information des convives avec l'obligation, à partir du 1^{er} janvier 2022, y compris pour tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge, d'afficher en permanence dans le restaurant la part des produits durables et de qualité et de produits issus de projets alimentaires territoriaux servis ;
- Nouvelles prescriptions en matière de marchés publics alimentaires : obligation de prendre en compte les conditions de fraîcheur, la saisonnalité et le niveau de transformation des produits.

Autres dispositions de la loi concernant la restauration collective

- Obligation pour tous les restaurants collectifs de mettre en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour atteindre les objectifs fixés par la loi, y compris par la formation (art. 252) ;
- Interdiction de la viande de synthèse en restauration collective (art. 254) ;
- À compter du 1^{er} janvier 2025, les services de restauration collective proposant des services de vente à emporter proposent au consommateur d'être servi dans un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables (art. 24).

Annexe 4 - Recommandations du WWF France pour une alimentation responsable

I. PRINCIPES GÉNÉRAUX

1.1 Les principes WWF pour une alimentation durable

D'une manière générale, le WWF France recommande de suivre les principes suivants (sans distinction) :

- Augmenter la quantité de protéines végétales consommées (pois, lentilles, soja, fèves...), de fruits à coque et de céréales complètes.
- Réduire fortement sa consommation de produits animaux (viandes, œufs et produits laitiers) et privilégier ceux issus de modes de production durables (tels que l'AB1).
- Réduire sa consommation de produits de la mer et privilégier des produits issus de pêcheries durables et élevages responsables (produits labellisés MSC, ASC, AB, etc.)
- Pour une meilleure diversification alimentaire, réduire sa consommation de plats industriels/transformés et réaliser des recettes de cuisine maison.
- Réduire sa consommation de produits gras et sucrés (snacking, confiseries, sodas, etc.).
- Promouvoir les aliments certifiés en général¹ : Agriculture Biologique, Nature & Progrès, Bio Équitable en France, etc.
- Privilégier des produits locaux et de saison (en particulier avec une consommation accrue de fruits et légumes locaux et de saison).
- Éviter le gaspillage alimentaire.

1.2 Les types d'offre de restauration et l'échelle de qualité environnementale et socio-économique dans les certifications

La grille suivante met en évidence les exigences en termes de certifications/labels éligibles par le WWF France :

En termes de certifications/labels, l'objectif est d'avoir une grande part de son offre alimentaire certifiée, tout en proposant un degré d'adaptabilité selon les moyens de chacun.

Plusieurs études du WWF (dont la plus récente menée sur 11 démarches et labels en 2021) ont permis de distinguer deux niveaux de priorisation à considérer à ce jour pour le choix de son offre :

- Quel que soit le produit, il convient de privilégier en priorité le bio et ses labels apparentés (notamment AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence). Par ailleurs, certains produits propres à quelques filières ont des bénéfices environnementaux et socio-économiques : le Label Rouge volaille (en privilégiant les mentions : plein air, en liberté ou fermier)², le Label Rouge bovin, ou encore pour les fromages, certaines AOP fromagères telle que l'AOP Comté³. À ce jour, le degré d'informations sur le cadre de durabilité des autres certifications/labels et cahiers des charges est variable et reste insuffisant (manque d'études d'impacts, de littérature scientifique, etc.).
- Si les labels précédemment identifiés ne sont pas accessibles ou disponibles, les certifications ou labels suivants montrent certains effets positifs sur les enjeux environnementaux et/ou socio-économiques de filières/produits étudiés :
 - Le label Bleu-Blanc-Cœur pour le porc avec les mentions « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté », la volaille avec les mentions « élevé en plein air », « élevé en liberté » ou « fermier »⁴, les produits au lait de vache ainsi que la viande bovine issue de la filière laitière⁵ ;
 - C'est Qui Le Patron ? pour le lait ;
 - Le Label Rouge pour le porc avec la mention « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté » et les œufs.
- Pour les produits tropicaux importés, il est recommandé de choisir le Commerce équitable (Fair Trade, Symbole des Producteurs Paysans - SPP, Biopartenaire, Fair For Life, World Fair Trade Organization - WFTO) et l'AB.

1. Les labels et certifications à privilégier sont précisés dans le 1.2 et dans la grille (partie II).

2. Ces mentions garantissent de meilleures conditions d'élevage, notamment le bien-être animal.

3. Certaines démarches comme le Label Rouge ou les AOP/AOC comportent des cahiers des charges spécifiques par filière ou produit ; tous n'ont pas pu faire l'objet d'une évaluation approfondie. Selon les filières/produits Label Rouge et AOP, les impacts sur les enjeux environnementaux et socio-économiques sont très disparates. De futures études relatives au cadre de durabilité de ces démarches méritent donc d'être menées pour rendre compte de leur durabilité.

4. Ces mentions garantissent de meilleures conditions d'élevage, notamment le bien-être animal.

5. La viande bovine Bleu-Blanc-Cœur issue uniquement de la filière laitière est aussi à privilégier dans un second temps sur une part minoritaire de son offre (la filière allaitante/bovin viande n'ayant pas pu être analysée à ce jour).

1.3 Les choix d'approvisionnements

L'offre de restauration doit **favoriser des certifications/labels garantissant un cadre de durabilité des modes de production associés**. Avec de faibles impacts négatifs sur l'environnement et le climat (par exemple avec moins d'usages d'engrais de synthèse, pesticides, etc.), ces productions doivent également **garantir un socle minimal respectueux des enjeux sociaux et économiques** (rémunération juste des agriculteurs, etc.).

Choisir des produits locaux, c'est agir pour le maintien des producteurs locaux et réduire les pollutions liées aux transports aériens, maritimes et routiers. Pour les productions présentes sur le territoire (hors café, cacao...), le WWF émet une exigence forte concernant la zone géographique d'approvisionnement. Celle-ci doit être de préférence locale (dans un rayon de 200 km), puis régionale, et ensuite élargie aux territoires proches au niveau national ou dans les pays voisins, si nécessaire.

En plus du critère relatif à l'origine géographique, l'offre de restauration doit favoriser des modes de production certifiés imposant un **faible recours aux matières premières importées** (utilisées pour l'alimentation animale tel que le soja et à l'origine de déforestation/conversion d'écosystèmes) et privilégiant le recours à des alternatives locales. En effet, il s'agit de réduire les impacts délocalisés de la production agricole, puisque même si un poulet peut être produit à proximité du site d'un événement, celui-ci a pu être nourri avec du soja provenant de zones à risques de déforestation en Amérique du Sud. Dans le cas de fournisseurs qui recourent à des matières premières importées, **celles-ci devront faire l'objet de certifications reconnues afin de limiter les impacts environnementaux**.

Enfin, la volonté de privilégier des productions autour d'un rayon défini autour du site doit permettre de **favoriser des agricultures s'inscrivant dans des principes de diversification des productions**, à l'échelle régionale en réintroduisant des élevages dans les régions céréalières et vice versa, et à l'échelle d'une ferme, en favorisant le polyculture-élevage plutôt que les monocultures céréalières ou les élevages hors-sol.

1.4 Traçabilité des produits de la mer

Pour garantir une pêche légale et durable, la législation européenne sur la traçabilité et l'information aux consommateurs⁶ prévoit que l'étiquetage des produits frais et surgelés de la mer fasse figurer tout au long de la chaîne d'approvisionnement, depuis la production jusqu'au consommateur final, les données suivantes :

- La dénomination commerciale ;
- Le nom scientifique ;
- Le mode de production (par exemple : « pêché en eaux douces » ou « ...élevage... »). En cas de mélange de produit de même espèce et de méthodes de production différentes, la méthode de production de chaque lot doit être indiquée ;
- La zone de capture et la sous-zone de pêche (par exemple, pour des espèces pêchées dans l'Atlantique Nord-Est : FAO 27), ainsi que le pays de production pour les espèces d'aquaculture ;
- L'engin de pêche et le système d'élevage pour les espèces issues de l'élevage.

Il est essentiel de **privilégier des produits issus d'une pêche durable et traçable** (cf. consoguide poissons du WWF⁷), et idéalement issus de la petite pêche côtière (utilisant des techniques peu impactantes sur les écosystèmes marins telles que lignes, casiers ou pièges).

1.5 Lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, le WWF France recommande :

- 100 % des restaurateurs engagés dans les pratiques anti-gaspillages alimentaires ;
- L'adaptation des portions (en particulier en restauration collective) ;
- La transmission des invendus/excédents à des associations locales et/ou banques alimentaires ;
- L'organisation d'événements avec les aliments non consommés (type Disco Soupe pour la réutilisation des légumes...) ;
- La mise en place du compostage ou de la méthanisation des surplus alimentaires dont la redistribution n'est pas possible, afin d'atteindre un objectif zéro déchet organique incinéré ou mis en décharge.

D'une manière générale, on peut s'appuyer sur les recommandations de l'ADEME en la matière.

6. Règlement (CE) n°1224/2009 et son règlement d'exécution (UE) n°404/2011 et le règlement (UE) n°1379/2013

7. [Conso guide du WWF sur les produits de la mer](#)

II. GRILLE DE CERTIFICATION ET ZONE D'APPROVISIONNEMENT PAR TYPE D'ALIMENT

Dans le cadre des recommandations ci-dessous, seuls quelques produits spécifiques à certaines filières ont fait l'objet d'études de durabilité au sein d'un même label⁸. Nos recommandations concernent uniquement les démarches alimentaires analysées par le WWF.

POISSONS ET FRUITS DE MER	
Labels et certifications à privilégier	Produits halieutiques : <ul style="list-style-type: none"> ● Label MSC (sauf pour les espèces d'eaux profondes ou celles identifiées comme à éviter par le WWF⁹). Produits aquacoles : <ul style="list-style-type: none"> ● Label ASC ● Agriculture biologique
VIANDE	
Certifications	100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) puis le Label Rouge pour la volaille (en privilégiant les mentions : plein air, en liberté ou fermier) ¹⁰ et Label Rouge pour le bœuf. De façon moins prioritaire : <ul style="list-style-type: none"> ● Le label Bleu-Blanc-Cœur pour le porc avec les mentions « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté », la volaille avec les mentions : « élevé en plein air », « élevé en liberté » ou « fermier »¹¹, la viande bovine issue de la filière laitière¹². ● Le Label Rouge pour le porc avec les mentions « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté ».
Origine	100 % France dont un minimum de 40 % à moins de 200 km.
ŒUFS	
Certifications	Choisir en priorité le code 0 (œufs bio) puis le code 1 (œufs issus de poules élevées en plein air, dont les œufs Label Rouge).
Origine	100 % France dont un minimum de 40 % à moins de 200 km
LAIT	
Certifications	100 % certifié avec en priorité le bio et ses labels apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence). De façon moins prioritaire, la démarche C'est Qui Le Patron ? et Bleu-Blanc-Cœur pour le lait de vache.
Origine	100 % régions françaises ou frontalières.
PRODUITS LAITIERS (fromages, yaourts, beurres, crèmes, crèmes glacées)	
Certifications	100 % certifié avec en priorité le bio et ses labels apparentés (l'AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) et par exemple, certaines AOP fromagères telle que l'AOP Comté. De façon moins prioritaire, le label Bleu-Blanc-Cœur pour les produits au lait de vache.
Origine	100 % France

8. Au sein des fromages AOP par exemple, seuls le comté et le cantal ont été étudiés par le WWF. En regard de la forte variabilité entre les cahiers des charges, il n'est pas possible de définir la durabilité de l'ensemble des fromages AOP sans procéder à une analyse par produit/filière.

9. [Conso guide du WWF sur les produits de la mer](#)

10. Ces mentions garantissent de meilleures conditions d'élevage, notamment le bien-être animal.

11. Ces mentions garantissent de meilleures conditions d'élevage, notamment le bien-être animal.

12. La viande bovine Bleu-Blanc-Cœur issue uniquement de la filière laitière est aussi à privilégier dans un second temps sur une part minoritaire de son offre (la filière allaitante/bovin viande n'ayant pas pu être analysée à ce jour).

CÉRÉALES ET POMMES DE TERRE	
Certifications	100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence).
Origine	100 % France dont un minimum de 40 % à moins de 200 km.
LÉGUMES	
Saisonnalité	100 % de saison
Certifications	100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence)
Origine	100 % France dont un minimum de 40 % à moins de 200 km
FRUITS EXOTIQUES	
Saisonnalité	100 % de saison
Certifications	100 % avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) et produits issus du Commerce équitable.
AUTRES FRUITS	
Saisonnalité	100 % de saison
Certifications	100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence).
Origine	100 % France
CAFÉ / CACAO / THÉ / MIEL	
Certifications	100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) et produits issus du Commerce équitable.
SUCRE	
Certifications	100 % certifié (privilégier dans l'ordre les démarches bio, Bonsucro et Fairtrade/ RainForest).
BOISSONS (pour celles à base de fruits, thé...)	
Certifications	100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) et produits issus du Commerce équitable.



**MINISTÈRE
DES SPORTS
ET DES JEUX OLYMPIQUES
ET PARALYMPIQUES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ministère des Sports et des
Jeux Olympiques et
Paralympiques

95 avenue de France 75650
Paris Cedex 13

www.sports.gouv.fr

Suivez-nous sur    