

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS

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 (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 N+4 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).