



—
**L'ALIMENTATION
DURABLE**
—

Octobre 2025

ENVIRONNEMENT



INTRODUCTION

La question de l'**alimentation durable** est un véritable défi aujourd'hui. Outre celle de savoir comment nourrir une population de plus en plus grande dans les années à venir, la question de l'impact de sa production sur la planète et notre environnement est tout aussi importante. On définit l'**alimentation durable** comme *“l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.”*

Si l'agriculture industrielle consomme près de 70% de l'eau dans le monde², elle appauvrit aussi les sols et doit (souvent) recourir à des engrais chimiques (nitrates et phosphates), des herbicides, des insecticides et d'autres produits phytosanitaires pour améliorer le rendement de leurs cultures. Et la question n'est pas simple car il convient de trouver un juste milieu entre rendre l'agriculture durable tout en continuant à nourrir une population grandissante : en 1960, un agriculteur nourrissait 7 personnes. Il en nourrit aujourd'hui 90³.

Le secteur de l'alimentation a aussi un impact énorme en fin de chaîne. Bruxelles environnement estime ainsi qu'à Bruxelles, les ménages gaspilleraient 30.000 tonnes de nourritures par an et les entreprises 10.000⁴.

Cette fiche a donc pour objectif de vous aider à inscrire votre événement dans une démarche d'alimentation durable. Les principes de l'alimentation durable peuvent être intégrés à n'importe quel type d'événement, qu'il s'agisse d'événements sportifs, commerciaux, culturels, de réunions, de séminaires, etc. Et ce sans pour autant déboursier plus d'argent ou devoir revoir toute l'organisation⁵.

Alimentation durable : quelques définitions

Nous vous conseillons d'aller lire les définitions suivantes dans la fiche [« Les labels de l'alimentation durable »](#)

- Agriculture biologique
- Agriculture locale
- Circuit Court
- Commerce équitable (fairtrade)

¹ <https://economie-circulaire.ademe.fr/alimentation-durable>

² <https://planet-vie.ens.fr/thematiques/ecologie/l-eau-et-les-activites-agricoles>

³ *Ibid.*

⁴ <https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/enjeux-et-impacts/le-gaspillage-alimentaire>

⁵ Fiche info alimentation de Bruxelles Environnement (2014) : https://document.environnement.brussels/opac_css/electfile/IF_AlimentationDurable_FR.pdf

MODE D'EMPLOI

1. Diagnostic et état des lieux

Afin d'inscrire votre événement dans une démarche d'**alimentation durable**, vous pouvez commencer par établir un état des lieux de ce que vous faites déjà et, à l'inverse, de ce qu'il vous reste encore à mettre en place.

Votre état des lieux dépendra fortement du type d'alimentation que vous souhaitez mettre en place lors de votre événement. Selon que vous vous en chargiez en interne, que vous fassiez appel à une société externe ou que vous démarchiez différents foodtrucks, votre processus ne sera pas le même.

Un bon point de départ est de réaliser un petit brainstorming dans le cadre de votre événement à venir (ou d'un événement passé, ce qui vous permettra d'être plus précis) sur base de la check-list suivante :

- Quelles sont les pratiques existantes et les manques en termes d'alimentation durable sur notre événement ? Exemples : Part des plats carnés, des plats végétariens, légumes et fruits de saison, produits locaux et en circuit court, issus de l'agriculture biologique, fairtrade, etc.
- Quelle est la provenance des produits de notre événement ?
- Que mettons-nous en place pour éviter le gaspillage alimentaire ?
- Quelle part de ce que nous servons finit par être gaspillée ?
- Quels sont les coûts liés à une telle démarche ?
- Notre public est-il ou peut-il être sensibilisé à une telle démarche ?

Si vous fonctionnez avec des traiteurs, sociétés ou foodtrucks externes :

- Pouvons-nous identifier la provenance des aliments qu'ils servent ?
- Le cas échéant, quelle part de ces produits provient de l'alimentation durable ?
- Adhèrent-ils à nos valeurs ou à une charte qui promeut l'alimentation durable ?
- Pouvons-nous imaginer de leur faire signer une telle charte ?
- Proposent-ils des plats végétariens ?

Ces questions doivent idéalement couvrir l'alimentation sous toutes ses coutures. Ce que vous servez au public mais aussi aux staffs, bénévoles, artistes, etc... L'idée est de s'inscrire dans une démarche à 360° pour qu'elle ait le maximum d'impact.

Afin de parfaire votre état des lieux, faites une retranscription précise des différentes réponses que vous obtenez à la checklist ci-dessus dans un tableau excel par exemple, vous permettant ainsi de chiffrer et de répertorier ce que vous faites déjà et la part de ce que vous servez qui est issu de l'**alimentation durable**.

Avant de s'attaquer aux objectifs, gardez à l'esprit qu'une bonne piste est de voir "moins grand", en quantités certes mais surtout en diversité. Proposer moins d'options c'est pouvoir gérer plus facilement la provenance, les quantités mais aussi la qualité de ce que vous servez.

Quelques outils d'audit :

- Outils de mesures proposés dans le [webinar RABAD 2021](#) sur le gaspillage alimentaire et un [helpdesk](#) pour toutes questions sur l'alimentation durable.
- [FoodWIN](#) : structure composée d'expert·es en matière de déchets alimentaires. Leur mission : réduire le gaspillage alimentaire.
- La [grille des achats durables pour les produits alimentaires proposée par les Cahiers du développement durable](#) : La grille des achats durables permet d'analyser un produit en se basant sur une série de critères de durabilité. Cet outil permet en outre de choisir parmi plusieurs produits équivalents celui qui est le plus durable.

2. Objectifs

Votre état des lieux réalisé constitue un point de départ idéal pour définir vos objectifs. Qu'il s'agisse d'améliorer certains aspects de l'alimentation que vous proposez, de changer complètement votre manière de faire ou de mettre en place une charte "**alimentation durable**" pour les équipes auxquelles vous déléguez le catering et l'alimentation, vous pouvez innover et les idées ne manquent pas. Rappelez-vous que vous ne devez pas tout changer en une fois, vous pouvez vous focaliser sur un point que vous améliorez d'année en année afin d'atteindre ou de tendre vers un événement d'avantage durable en matière d'alimentation.

Vous pouvez par exemple mettre en place une charte pour tous vos partenaires afin de promouvoir l'alimentation durable et décider de nouer uniquement des partenariats avec ceux qui accepteraient d'y adhérer. Ou en interne décider de n'utiliser que des produits locaux et de saison par exemple.

Une approche intéressante peut être de coupler votre objectif tangible concernant l'alimentation durable (en n'utilisant que des produits locaux et de saison par exemple) à un objectif d'information et de conscientisation de votre public. Communiquer sur votre démarche permet d'informer, d'expliquer mais aussi de toucher de potentiels nouveaux publics.

L'**alimentation durable** fait aussi partie des préoccupations de l'ONU puisque deux des 17 objectifs de développement durable à atteindre d'ici 2030 y font écho :



L'objectif 2 : FAIM « ZÉRO » Le secteur de l'alimentation et de l'agriculture offre des solutions clés pour le développement, et il est au cœur de l'éradication de la faim et de la pauvreté.



L'objectif 12 : CONSOMMATION ET PRODUCTION DURABLES La consommation et la production durables visent à « faire plus et mieux avec moins ».

Voici dans un premier temps quelques questions à vous poser afin de définir le ou les objectifs que vous souhaitez atteindre :

- Que souhaitons-nous améliorer en terme d'alimentation et pourquoi ?
- Avec quels moyens financiers et humains ? Quels membres de l'équipe peuvent se charger de ce volet (en fonction des intérêts et des compétences) ? Pouvons-nous obtenir des subsides/aides financières/répondre à un appel à projet ?
- Si nous déléguons la gestion, comment assurons-nous que les recommandations soient suivies ?
- Avec quels partenaires éventuels ?
- Comment le chiffrerons / l'évaluerons-nous ?
- Quelle marge de progression voulons-nous atteindre ?
- Dans quel délai ?
- Comment pouvons-nous communiquer sur le sujet ?

Enfin, souvenez-vous que votre objectif doit aussi correspondre à vos besoins. Plusieurs objectifs peuvent évidemment être combinés, mais rappelez-vous il y a différents éléments à prendre en compte afin d'en réaliser ne fût-ce qu'un. Dès lors, nous vous recommandons de vous fier au principe suivant: se focaliser sur un premier but à atteindre et s'améliorer petit à petit. Comme le rappelle bien Bruxelles Environnement : *“Rentrer dans une démarche d'alimentation durable nécessite d'avancer doucement, d'y aller pas à pas.”*⁶

⁶ https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/IF_Alimentation_EvenementDurable_FR.pdf

Quelques ressources :

- Bruxelles environnement : [100 conseils](#)
- Bruxelles environnement : “[Alimentation durable dans les événements](#)” publiée par Bruxelles Environnement en 2014.
- [Guide de l'alimentation durable](#) publié par l'Institut fédéral pour le développement durable 2015.

3. Actions et bonnes pratiques

En fonction des objectifs que vous avez fixé, une bonne méthode pour y parvenir est de fonctionner avec des to-do lists pour chaque point à adresser.

En amont de l'événement :

- Faire le point avec vos partenaires et sponsors en vous assurant qu'ils comprennent votre démarche, partagent vos valeurs et adhèrent à votre projet d'alimentation durable.
- Faire le point sur les exposant·es, foodtrucks et autres stands qui distribuent des denrées alimentaires lors de votre événement.
- Les informer sur la nature de l'évènement et surtout la démarche pour l'alimentation durable et vous assurer qu'ils sont en accord avec vos valeurs et vos objectifs.
- Les faire adhérer à une charte sur les valeurs liées à l'alimentation durable.
- Fonctionner avec des exposant·es ou foodtrucks externes ne signifie pas que vous ne pouvez pas les aider. Au contraire, vous pouvez travailler avec eux. Par exemple : en leur donnant des listes de fournisseurs potentiels où ils peuvent trouver des produits durables.
- Prévoir un prix des emplacements foodtrucks en fonction du respect des critères de durabilité ;
- Cuisiner des plats traiteur à partir d'inventus alimentaires pour les bénévoles et les équipes de l'organisation ;
- Faire un tour des petit·es producteur·ices de la région pour s'approvisionner, (notamment pour les repas des artistes que les bénévoles cuisinent sur place) ;
- Organiser un “marché des producteur·ices/créateurs” avec des produits biologiques, non préparés, pour impliquer les acteur·ices locaux·ales ;
- Impliquer les coopératives de producteur·ices de la région en leur proposant de participer à votre projet d'alimentation durable ;

Vous pouvez aussi leur faire signer une convention/charte exigeante avec, par exemple :

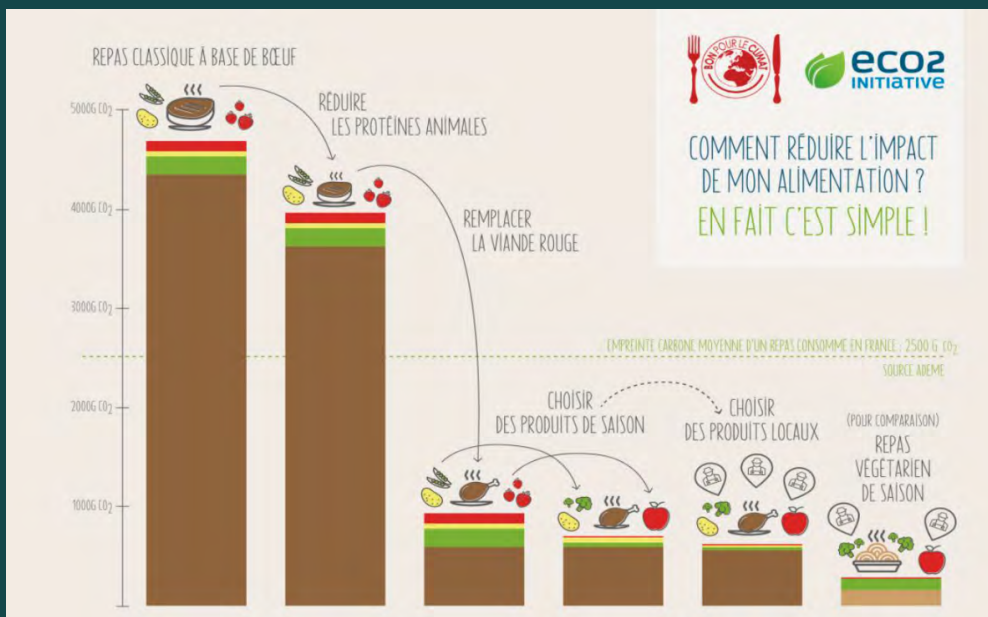
- L'obligation de proposer un plat végétarien qui est une réelle alternative à la viande en matière de protéine végétale
- L'obligation de proposer des produits : 1) issus de l'agriculture biologique (certification faisant foi); ou 2) issus du commerce équitable (labellisation) ; ou 3) produits valorisant la filière courte et les fruits/légumes de saison.
- Interdiction de vendre des frites ou des produits « fast-food »;
- Obligation pour chaque stand de proposer un plat enfant de petite portion et à prix réduit pour éviter le gaspillage alimentaire ;
- Aucune publicité et marque ne sera visible, exceptée la certification d'origine des produits bio et issus du commerce équitable contrôlé ;
- Obligation pour l'exposant-e de détenir la certification "Bio", ne fût-ce que pour un jour⁷ ;
- Interdiction des cannettes, bouteilles en plastique, emballages en Tetra Pack, frigolite, et autres emballages jetables, qu'ils soient recyclables ou non ;
- Réduction des déchets lors de l'achat des matières premières et lors du festival particulièrement encouragée (l'exposant-e est invité-e à préciser dans le formulaire de demande d'inscription la gestion de la réduction des déchets qu'il s'engage à suivre) ;
- L'exposant-e s'engage à utiliser uniquement de la vaisselle jetable biodégradable certifiée ou qui peut-être consommée (comme [Ecopoon](#) par exemple) ou réutilisable (voir [les fournisseurs](#) et voir notre fiche [vaisselle réemployable](#)) ;
- Obligation de trier : PMC, papiers-cartons, matières organiques, fraction résiduelle ;
- Des fûts de compostage seront mis à disposition de l'ensemble des exposant-es dans le but de recycler les déchets végétaux (fruits et légumes) issus de la préparation de la nourriture lors de l'évènement ;
- L'exposant-e est invité à donner à l'Organisateur les produits alimentaires périssables non vendus afin de les redistribuer à un organisme à but non lucratif de la région offrant des services alimentaires.

⁷ Pour la certification ponctuelle, une demande de certification ponctuelle doit être complétée. Par conséquent, il suffit de signer un contrat Certisys et de remplir une notification d'activité. Un dossier est alors ouvert et un contrôleur est mandaté pour le contrôle.

Pendant l'événement :

- Proposez de l'eau gratuitement à vos participant•es ou aux exposant•es par le biais de fontaines à eau reliées à l'eau courante.
- Prévoir de la nourriture saine (et pourquoi pas un marché) pour les campings de l'événement ;
- Mettre en avant les plaisirs gastronomiques du terroir, grâce aux produits locaux, aux circuits courts et solidaires ;
- Proposer différentes tailles de portions afin d'éviter le gaspillage alimentaire ;
- Proposer des snacks en vrac (fruits, fruits secs, café, thé, etc.) pour les loges artistes, les zones bénévoles et staff, pour éviter les suremballages et les déchets ;
- Proposer des doggybags au public afin d'éviter le gaspillage alimentaire ;
- Informer le public via de l'affichage sur votre démarche d'alimentation durable et sur son importance.

« Favoriser les plats végétariens : pourquoi ? »



Une des clés pour manger durable est de manger moins de viande. Le secteur de l'élevage contribue pour 12% aux émissions de gaz à effet de serre dues à l'activité humaine. On utilise beaucoup de ressources pour nourrir les animaux (deux tiers des céréales cultivés en Europe le sont pour nourrir les animaux d'élevage)⁸

De plus en plus d'événements et de structures culturelles proposent une alimentation végétarienne, parfois à 100%. Pour cela, il est nécessaire de :

- proposer une réelle alternative à la viande avec des protéines végétales;
- plutôt que « alternative végétarienne » qui peut avoir un écho négatif, préférez afficher le nom du plat;
- sensibiliser le staff, les bénévoles, les publics à l'impact de la viande.

⁸ <https://www.ecoconso.be/fr/content/les-bonnes-raisons-de-manger-moins-de-viande>

Après l'événement :

- Redistribuer les restes alimentaires à des associations locales et/ou des banques alimentaires ;
- Ou fonctionner avec un système de revente via TooGoodToGo par exemple,
- Pour ce qui ne pourrait pas être récupéré, prévoyez une filière de valorisation de vos biodéchets en utilisant par exemple des lombricomposteurs ou comme l'explique Zerowastefrance : "un prestataire ou une association peuvent venir récupérer les biodéchets sur place en vue de leur valorisation par compostage ou méthanisation."⁹

Tous les produits bio ne se valent pas !

Si aujourd'hui le bio est applaudi pour son impact réduit sur l'environnement et ses bienfaits sur la santé, il est essentiel de rappeler que bio ne rime pas toujours avec durable. Comme l'explique très bien ecoconso : *"l'idée à la base du bio est de proposer une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et de la santé. C'est pourquoi ses défenseurs considèrent que cela n'a pas de sens de manger du bio :*

- *qui vient de loin ou cultivé hors saison ;*
- *suremballé ;*
- *très transformé*¹⁰

La RTBF dans son émission Investigation avait d'ailleurs mis en lumière les pratiques désastreuses de la production de légumes et de fruits bio venant de Alméria en Espagne¹¹.

4. Partenaires

Afin de mettre en place tout ou une partie des mesures évoquées au point précédent, vous pouvez vous simplifier la vie en faisant appel à des partenaires. Que ce soient des **organismes publics, des entreprises privées ou des associations**, ce ne sont pas les ressources qui manquent pour être accompagnés ou recevoir des conseils en matière d'alimentation.

- **Réseau des Acteurs Bruxellois Pour l'Alimentation Durable (RABAD)** promeut et soutient le développement des professionnel•es de l'alimentation durable à Bruxelles en encourageant et favorisant la naissance de pistes de coopération entre acteur•rices de l'alimentation durable ; en visant la complémentarité et la collaboration ; en soutenant le développement de nouvelles filières professionnelles d'alimentation durable à Bruxelles; et en relayant les avis et expériences du terrain vers les décideur•ses politiques ;
- **Goodfood** : un bottin des points de vente, restaurants et traiteurs qui s'engagent à respecter les critères Good Food ;

⁹ <https://www.zerowastebelgium.org/nos-dechets-organiques-une-mine-dor-a-valoriser/>

¹⁰ <https://www.ecoconso.be/fr/content/comment-manger-durable-et-choisir-entre-bio-local-equitable>

¹¹ <https://www.rtbef.be/article/des-legumes-bio-au-gout-de-scandale-humanitaire-10672224>

- **La bourse aux dons** est une plateforme de gestion des dons alimentaires multisectorielle ouverte à toutes les entreprises du secteur alimentaire et accessible à toutes les organisations d'aide alimentaire, qui facilite les dons alimentaires en mettant en contact les entreprises ayant des invendus et des organisations d'aide alimentaire à la recherche de dons ;
- **Alpaca** : gestion des surplus alimentaire sur événement ;
- **Les Gastrosophes** est un service traiteur pour événements réalisé à partir d'invendus alimentaires de magasins biologiques. Lauréat de l'Appel à projet Be Circular ;
- **RE « WORK - ENVIE »** fabriquent des soupes à partir des légumes qui ne répondent pas aux normes de commercialisation (les légumes « moches ») ;
- **Fruitopia** confectionne des confitures, compotes et chutneys au moyen de fruits invendus bio bruxellois ;
- **Ecopoon** propose des couverts comestibles et écoresponsables ;
- L'organisation **NO JAVEL** propose de redistribuer vos invendus à ceux dans le besoin ;
- **TooGoodTooGo** est une application qui permet de revendre vos invendus à moindre prix à la fin de vos événements pour éviter le gaspillage alimentaire et les pertes ;
- Les **Frigos Solidaires** se trouvent un peu partout en Belgique et permettent d'y déposer des aliments pour éviter de les gaspiller et de partager avec ceux qui en ont besoin ;
- De la même manière, L'**ASBL Share Food** organise et assure la récolte d'invendus alimentaires dans la région bruxelloise ainsi que leur distribution via un frigo solidaire situé à Saint-Gilles ;
- L'**ASBL Soli-Dons** fabrique des soupes à base d'invendus, fait de la promotion sur la lutte anti-gaspillage lors d'événements et récupère les invendus ;
- **Plus de partenaires.**

5. Évaluation et communication des résultats

Une fois votre événement terminé, il vous faudra **évaluer les actions** pour encourager une **alimentation durable** que vous avez mises en place. L'idéal est de reprendre le constat de départ (2. Diagnostic et état des lieux) et l'objectif (3. Objectif déterminé) et lister ce qui a fonctionné et ce qui a moins bien fonctionné. Cela vous permettra de tirer des conclusions sur les pratiques à réitérer dans le futur et celles à revoir ou même abandonner. L'idée est donc bien d'évaluer votre progression en matière d'alimentation durable et d'évoquer les pistes pour pousser les objectifs définis encore plus loin à l'avenir.

Votre évaluation peut se diviser en deux parties. Une première sur ce que vous avez mis en place **en interne** (communication, mise à disposition de fontaines, cuisines collectives, potagers, marché, etc.) et une seconde sur le **respect de votre charte** par les prestataires extérieurs (foodtrucks, traiteurs, catering, etc.).

En interne

Vous pouvez réaliser des enquêtes de satisfaction auprès de vos équipes, des artistes, des bénévoles mais aussi de votre public.

- Comment sont perçus nos efforts en matière d'alimentation durable ?
 - Par notre public ?
 - Par nos partenaires ?
 - Par nos équipes ?
- Quelles ont été les difficultés rencontrées ou les retours négatifs en matière d'alimentation durable ?
 - Par notre public ?
 - Par nos partenaires ?
 - Par nos équipes ?
- Quelles suggestions est-ce que les différentes parties prenantes peuvent émettre en matière d'alimentation durable pour les futures itérations de l'événement ?
- Quelle est la part d'invendus/de restes qu'il nous reste en interne ?
- Qu'est-ce qui a pu être revalorisé/redistribué/recyclé ?
- Quelle est notre part effective de gaspillage alimentaire ?
- Le cas échéant, comment évaluons nous ce chiffre, correspond-il à nos objectifs ?
- Quels efforts aurions-nous pu consentir pour le baisser encore plus ?

Pour vos prestataires

Il peut être intéressant de réaliser un débriefing avec l'ensemble de vos prestataires pour vérifier que chaque point de la charte a bien été respecté. Et si ce n'est pas le cas essayer de comprendre pourquoi afin que cela ne se reproduise pas.

Ensuite, une bonne piste est de leur soumettre une enquête qu'ils pourront remplir après l'événement. Cela vous permettra de définir les obstacles ou difficultés auxquels ils ont dû faire face lors de l'événement. Vous pourrez ainsi adapter votre charte afin qu'elle soit plus réaliste pour vos prochains événements.

La communication de vos résultats est essentielle et peut même faire l'objet d'une campagne de communication si vous jugez les chiffres intéressants. Vous pouvez ainsi par exemple communiquer sur l'augmentation du nombre de plats végétariens avec un objectif amplifié pour la prochaine édition ou sur la faible quantité de gaspillage en fixant un objectif « zéro gaspi » à l'avenir. En plus de faire parler de votre événement à posteriori cela peut véritablement ancrer vos valeurs au sein de votre public.

Ressources utiles Belgo-Belges

- **Manger demain** : structure de coordination de la Stratégie Manger Demain « Vers un système alimentaire durable en Wallonie » ;
- **Fédération Belge des Banques Alimentaires** : organisme de coordination qui représente un réseau national de neuf Banques Alimentaires régionales, responsables de la redistribution des vivres auprès d'associations locales affiliées ;
- **Le formulaire à compléter pour obtenir une certification "bio" lors d'une activité ponctuelle** : plus d'infos à ce sujet à retrouver dans **la fiche "Alimentation durable dans les événements"** rédigée par Bruxelles Environnement en 2014 (point 5) ;
- **Le calendrier des fruits et légumes de saison**, le **"Guide de l'alimentation durable"** (et l'update) ainsi que **la fiche "Alimentation durable dans les événements"** publiés par Bruxelles Environnement ;
- **L'info-affiche "Vous avez dit alimentation durable"** publiée par **www.biowallonie.be** fait le bilan des chiffres qui fâchent et propose plusieurs pistes pratiques pour déjouer la fatalité ;
- Le bilan et ressources fournies par **WWF Belgique en matière d'alimentation durable** ;
- Les ressources (près de 400 pistes) fournies par **GoodFood Brussels pour une meilleure alimentation et une alimentation durable à Bruxelles** ;
- Les **pistes et ressources en matière d'alimentation durable** en Flandre.
- La fiche pratique sur **les Labels de l'alimentation** d'EventChange.

Ressources utiles venues d'ailleurs

- **Le guide "Pour une restauration événementielle durable" publié par l'ADEME** (l'Agence de la transition écologique française) en 2018 : méthodologie, conseils, pistes d'actions et outils d'évaluation pour proposer une restauration événementielle plus durable ;
- **La fiche "Traiteur / organisateur de réceptions"** proposée par **le site français eco-evenement.org**, qui a pour vocation de communiquer sur l'actualité de la filière événement qui touche au développement durable ;
- **La mind-map "Rédiger une charte de restauration durable"**, ainsi que la **fiche pratique "Restauration durable"** du **Collectif des Festivals** (FR) ;
- Le rapport **"Mise en place d'une alimentation responsable et durable lors d'un événement culturel"** de l'**éco-festival Lyonnais Woodstower**.