

L'alimentation est un point crucial à considérer lors de l'organisation d'un événement puisque les quantités de nourriture consommées et le gaspillage potentiel génèrent de nombreux impacts sur l'environnement. Par contre, l'alimentation peut aussi être source d'impacts positifs grâce à des achats locaux, biologiques ou équitables. Plusieurs aspects sont donc à considérer lors de l'élaboration d'un repas écoresponsable, notamment le menu, le choix du fournisseur, le type de vaisselle, la provenance des aliments et des accessoires. Pourquoi ne pas en profiter pour penser les repas autrement et surprendre vos invités en explorant de nouvelles avenues ?

***Veuillez noter que Chartwells a l'exclusivité dans les pavillons A et B de l'ÉTS, mais qu'il est possible de demander des soumissions à d'autres traiteurs pour les événements tenus à l'extérieur de ces lieux.**

À favoriser



Fournisseur

- ✓ Opter pour un fournisseur local ayant de bonnes pratiques environnementales

Menu

- ✓ Opter pour une offre d'alimentation saine
- ✓ Offrir une option végétarienne
- ✓ Évaluer adéquatement la quantité de nourriture (les services alimentaires donnent généralement 10% de plus de nourriture que la quantité demandée).
- ✓ Tenir compte des allergies alimentaires des participants
- ✓ Planifier le don des surplus alimentaires de votre événement avec votre service traiteur

Vaisselle

- ✓ Prioriser, dans l'ordre, les choix suivants : menu sans vaisselle, vaisselle réutilisable, vaisselle recyclable, vaisselle compostable (privilégier la bagasse plutôt que l'amidon)

À éviter



Fournisseur

- ⊗ Les fournisseurs n'offrant aucune plus-value environnementale ou sociale

Menu

- ⊗ Les menus générant trop de déchets et autres matières résiduelles
- ⊗ Les quantités excessives de nourriture (il est très rare de manquer de nourriture dans un événement)

Vaisselle

- ⊗ Le format boîte à lunch

Aliments et boissons

- ⊗ Les aliments gras, sucrés, etc.
- ⊗ Les bouteilles d'eau
- ⊗ Les portions individuelles (exemples : petit godet de lait, sachet individuel de sucre/sel/poivre, sachet individuel de condiments, etc.)

Aliments et boissons

- ✓ Favoriser les produits locaux et/ou équitables et/ou biologiques
- ✓ Favoriser les produits peu emballés
- ✓ Servir des vins issus de culture agrobiologique

Accessoires

- ✓ Exiger les condiments, le lait, le sucre, le sel et le poivre en gros format / en vrac (exemple : pichet de lait, salière et poivrière, etc.)
- ✓ Favoriser les nappes et serviettes de table en tissus
- ✓ Utiliser des cuillères pour touiller le café

Accessoires

- ⊗ Les bâtonnets de plastique, les bâtonnets de bois ou les pâtes alimentaires pour touiller le café



Pourquoi faut-il agir?

Le secteur de l'alimentation génère d'importants impacts négatifs sur l'environnement et l'humain, en raison notamment du transport des aliments, de l'élevage massif d'animaux, de l'utilisation de pesticides, d'engrais chimiques, de machinerie lourde, d'hormones de croissance et d'antibiotiques. Une grande quantité d'aliments finissent dans les centres d'enfouissement (gaspillage alimentaire) tandis que des milliards d'humains ne mangent pas à leur faim. En Amérique du Nord, environ 40% des aliments produits sont perdus entre le champ et l'assiette. Au Canada, les citoyens gaspillent l'équivalent de 27 milliards de dollars de nourriture par an.



Ressources

- **Traiteurs situés près de l'ÉTS, favorisant les commerces de proximité** : [Alexis le Gourmand](#) et [Agnus Dei](#)
- **Traiteurs écoresponsables** [Délices du Terroir traiteur](#) (menu avec produits locaux et engagement vert supérieur à celui des autres traiteurs), [La Récolte](#) (utilise des aliments locaux et bio), [La Panthère verte](#) (restaurant végétalien bio spécialisé dans les fallafels)



Références

- Document de formation : [Organiser un événement écoresponsable à l'ÉTS](#), Conseil québécois des événements écoresponsables
- Radio-Canada (2015). *Gaspillage alimentaire : le public invité à prendre ses responsabilités*. <http://ici.radio-canada.ca/nouvelles/societe/2015/10/17/001-gaspillage-alimentaire-dechets.shtml> (Page consultée le 9 décembre 2015)
- Équiterre (2007). *Les impacts négatifs de notre système alimentaire actuel*. <http://www.equiterre.org/sites/fichiers/ImpactsSystAlimActuel.pdf> (Page consultée le 10 décembre 2015)