



Boire et manger

Lunch entre collègues
Catering des artistes
Accueil du public

Dans l'assiette, dans le verre



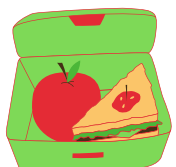
- **Du bio + de saison + de producteurs locaux** = combo gagnant!
 - Au bar: proposer au moins 1 bière et 1 jus locaux et bio, ainsi que du café bio et équitable.
 - Pour les artistes, pourquoi ne pas prévoir un petit colis cadeau de produits locaux comme le fait le festival La Semo ?
- Diminuer la **viande**, les produits laitiers, les poissons. Et les remplacer par des légumineuses, des oléagineux, des céréales.
- Éviter l'**huile de palme**.
- Proposer systématiquement au public et aux artistes de l'**eau du robinet** gratuite. Et bannir les bouteilles en plastique au bureau. Le filtrage n'est pas nécessaire. Après une heure au frigo, elle aura meilleur goût.
- Pour un catering d'artistes, un repas d'équipe... prendre les **inscriptions** à l'avance pour éviter de gâcher la nourriture.
- S'il y a un **surplus** de nourriture, le porter dans une association (aide aux sans-abris par exemple), aux voisins...

Quel matériel, quel contenant ?

Règle d'or: le meilleur déchet, est celui qu'on ne produit pas.

Ainsi, selon les usages, on privilégiera :

- les **gobelets** réutilisables,
- la vaisselle biodégradable ou mieux encore la **vaisselle lavable**,
- les nappes et **serviettes en tissu**,
- les **gourdes, boîtes à tartines, tupperware, pochettes lavables** pour transporter nourriture et boissons depuis la maison.





- Faire le café avec un **percolateur** ou une **machine automatique à grains**, ou à la rigueur, avec une machine à capsules réutilisables.
 - **Éviter les emballages individuels** (pour le sucre et le lait accompagnant le café, par exemple).
 - À la sandwicherie, refuser les couverts en plastique, les serviettes en papier, les sachets inutiles.
 - Pour les caterings d'artistes, les courses peuvent se faire en vrac, du moins en partie.
- Le centre culturel peut s'équiper en sacs en tissu, bocaux en verre (de récup, c'est très bien aussi), garder quelques boîtes à œufs...



Et pour les déchets qui n'ont pas être évités :

Les trier, évidemment!

- Mettre à disposition du public et des travailleurs des **poubelles de tri facilement accessibles** et clairement identifiables.



Pour m'encourager...



Une tomate de saison émet 6 fois moins de gaz à effet de serre qu'une tomate hors saison poussant dans une serre chauffée au gaz.

Une pomme belge, c'est 60 fois moins de CO2 qu'une mangue importée en avion.

Un plat végétarien, c'est 9 fois moins de CO2 qu'un plat avec un steak.



Par rapport à l'eau de bouteille, l'eau du robinet coûte 300 fois moins cher et son impact écologique est entre 90 et 1000 fois moindre.

Pour aller plus loin



www.catl.be > avec une carte comprenant des points de retrait et des magasins vendant des produits locaux et solidaires

www.ecoconso.be

www.greenpeace.fr/zero-dechet-13-astuces-tres-simples/

www.greenpeace.fr/agir/chaque-geste-compte/alimentation/