

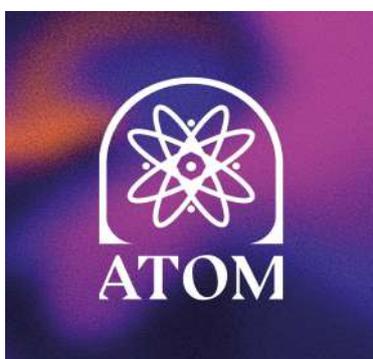
# Fiche Retour d'expérience

Restauration 100% végétarienne  
Festival Atom 2021 - Aude (11)

Retour sur une pratique éco-responsable mise en oeuvre sur un événement en Occitanie.  
Inspirez-vous en !



#festival #techno #théâtre #arts  
#restauration #végétarisme  
#écoresponsabilité



## LE FESTIVAL ATOM, C'EST QUOI ?

C'est un festival multi-sensoriel ayant lieu au coeur des vallées d'Occitanie, à Payra-sur-l'Hers dans l'Aude. Un événement qui dure trois jours à la fin du mois d'août, décrit comme une déambulation joviale, un rassemblement créatif de concerts, échappées théâtrales, installations, arts numériques. Il a été créé en 2018 par un groupe de jeunes et a accueilli entre 800 et 1000 visiteurs par jour en 2021.

Au total, c'est une trentaine d'artistes présents sur le festival. Atom c'est aussi une équipe composée de plus de 100 bénévoles et techniciens qui s'activent tous les jours, sans qui le festival ne pourrait pas avoir lieu.



## POURQUOI UNE RESTAURATION VÉGÉTARIENNE SUR LE FESTIVAL?

Depuis sa deuxième édition en 2019, le festival Atom a décidé de proposer aux festivaliers une restauration exclusivement végétarienne, élaborée à base de produits locaux et de saison. Le festival s'est engagé dans cette démarche éco-responsable pour réduire l'impact de l'événement sur l'environnement, tout en réduisant les coûts liés à la restauration : un menu avec de la viande coûte environ 30 % plus cher.

Cependant, le choix avait été fait de ne pas imposer des menus végétariens à l'équipe pro du festival, par peur de se heurter à la réticence des membres de l'équipe technique qui globalement, n'avaient pas pour habitude de manger végétarien.

Ce n'est que lors de la 3ème édition du festival, en 2021, que la restauration végétarienne a été mise en place pour la totalité des participants : festivaliers, bénévoles, artistes et membres de l'équipe technique. Cette année, Atom a donc sauté le pas, et sans regrets !

## PAROLES DE TERRAIN

«Nous avons passé 5 jours sur le site. Nous avons beaucoup d'a priori car nous sommes habitués à manger de la viande, mais nous étions prévenus à l'avance que la nourriture serait exclusivement végétarienne. Au final, le bilan est très positif, la nourriture était très bonne et les portions suffisamment consistantes pour travailler.» *Un membre de l'équipe technique.*

«Je ne suis pas végétarien mais les assiettes étaient belles et donnaient envie. C'est une belle initiative, plus de communication sur cette action aurait été mieux. Je n'ai pas trouvé ça vraiment bien de l'obliger car sur trois jours ça va encore, mais sur plus de jours, ça aurait pu poser problème à mon avis. Les portions étaient consistantes donc ça allait.» *Un bénévole.*

«Je suis ok avec le végétarisme, la nourriture était bonne, pas trop chère et les portions suffisantes. Par contre les couverts n'étaient pas adaptés pour manger des salades.» *Une membre de l'association Act'Up, présente sur le festival.*

## MISE EN PLACE DE L'ACTION SUR L'ÉVÉNEMENT

### AVANT LE FESTIVAL :

> **Elaborer des menus consistants où l'apport de protéines journalier est réfléchi**, et remplace l'apport de protéines animales de façon suffisante. Il est important de prévoir des menus diversifiés et complets, surtout dans le cas de festivals comme celui-ci, où l'équipe est sur place pendant 2 semaines.

☞ Un menu végé n'est pas un menu où l'on a simplement retiré la viande !

> **Prévoir une bonne communication** envers toutes les personnes concernées : public, artistes, bénévoles, technicien·nes... et **expliquer dans quel but la démarche est effectuée**. Pour cela, prévoir des dispositifs de communication en amont (publications réseaux, site web de l'événement...) et sur le site de l'événement (panneaux, affiches).

> **Créer un outil de suivi** (dans le cas d'ATOM un tableau Excel) pour calculer l'empreinte carbone et le coût des repas pour les comparer à ceux de repas carnés (liste des ingrédients, des quantités achetées, des prix, du nombre de repas distribués par jour, en différenciant le catering du public). Cet outil pourra également servir pour ajuster les achats à effectuer à la prochaine édition pour minimiser le gaspillage.

> **Calculer l'empreinte carbone des repas** (par exemple avec l'éco-calculateur en ligne de Bon pour le Climat<sup>1</sup>) et faire la différence avec l'empreinte carbone du repas moyen des français<sup>2</sup>. Vous pouvez faire pareil avec les repas proposés par les prestataires externes, (type food-trucks) en leur demandant la liste des ingrédients des repas vendus.

> **A noter** : la conservation des aliments végétariens est plus simple et présente moins de risques que celle de la viande (beaucoup ne se conservent même pas au froid : féculents, légumineuses, farines...).

### PENDANT LE FESTIVAL :

> **Afficher l'empreinte carbone des menus proposés et la quantité d'émissions carbone évitées** pour sensibiliser les participants sur l'impact de cette action.

> Demander aux participants s'ils sont satisfaits des menus proposés, et s'ils ont des conseils pour améliorer la démarche.

> Le dimanche soir, des assiettes "écoulement des stocks" ont été vendues à 4€, pour permettre aux festivaliers de rester sur site à la clôture et pour éviter le gaspillage.

### APRES LE FESTIVAL :

> **Prévoir la logistique pour bien conserver les aliments secs** (type riz, pois chiche...) dans les conditions d'hygiène nécessaires pour les réutiliser l'année suivante

> **Calculer la quantité totale d'émissions évitée sur le festival** grâce à cette action, et **communiquer largement le résultat** pour valoriser l'impact environnemental et partager l'initiative de cette démarche avec son public et ses parties prenantes.

<sup>1</sup> <https://bonpourleclimat.eco2initiative.com/>

<sup>2</sup> [https://www.bilans-ges.ademe.fr/documentation/UPLOAD\\_DOC\\_FR/index.htm?repas.htm](https://www.bilans-ges.ademe.fr/documentation/UPLOAD_DOC_FR/index.htm?repas.htm)



### INDICATEURS DE RESULTATS :

> Emissions de CO<sub>2</sub> évitées (voir comment faire dans "avant le festival")

> Le coût de la restauration a baissé d'environ 30%

> L'indice de satisfaction des consommateurs est bon



### COMBIEN CA COÛTE?

> Cette action ne coûte rien à l'organisateur, et lui permet même d'économiser : acheter des produits pour faire un menu végétarien coûte la plupart du temps moins cher que pour faire un menu carné et le gaspillage alimentaire est limité car la conservation des aliments est simplifiée.

> Le food truck choisi par Atom pour les festivaliers proposait des formules de 7€ à 11,50€.

> Le repas pour l'équipe technique, les bénévoles et les artistes est revenu à un coût d'environ 1,50€ par personne.

**Pour plus d'information sur cette pratique, contactez :**

Association AstroLab - Antonin Baron- [contact@abaronprod.com](mailto:contact@abaronprod.com)- 06.19.92.81.48  
ou Elémen'terre - [accueil@elemen-terre.org](mailto:accueil@elemen-terre.org) - [www.elemen-terre.org](http://www.elemen-terre.org)