

ecoproD

FICHE THÉMATIQUE 7

HÉBERGEMENT & RESTAURATION



Guide pour une captation sportive
éco-responsable

2025


MINISTÈRE
DES SPORTS,
DE LA JEUNESSE
ET DE LA VIE
ASSOCIATIVE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

enedis


SPORT 1.5



PRÉSENTATION DE LA THÉMATIQUE ET DES ENJEUX

À titre individuel, l'alimentation représente 22% de l'empreinte carbone moyenne d'un français²⁷. À l'échelle des captations sportives audiovisuelles, selon les statistiques du calculateur carbone Carbon'Clap, les repas sont le 3^e poste le plus émetteur avec 12 % des émissions de gaz à effet de serre, après le transport (32 %) et les achats de services et de biens (26 %).

En adoptant de nouvelles habitudes alimentaires, nous savons aujourd'hui qu'il est possible de réduire ces émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation, de préserver la santé des consommateurs, limiter la production de déchets et le gaspillage.

De même, l'empreinte carbone d'une nuit d'hôtel peut varier d'un facteur 5 en fonction du type d'établissement, de la classe, mais aussi des infrastructures (efficacité énergétique, rénovation, etc.) et des évolutions comportementales dans la gestion des services (blanchisserie, restauration, etc.).

INDICATEURS

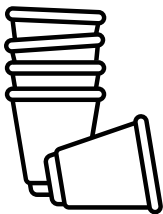


La restauration représente 12 % des émissions moyennes des captations audiovisuelles.



Passer d'un repas à base de bœuf à un repas à base de poulet réduit l'empreinte carbone de 78 %.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Sur un tournage, chaque personne utilise en moyenne **5 gobelets** par jour

²⁷ Haut Conseil pour le Climat. (2024, janvier). Rapport thématique : Accélérer la transition climatique avec un système alimentaire bas carbone, résilient et juste. https://www.hautconseilclimat.fr/wp-content/uploads/2024/01/2024_HCC_Alimentation_Agriculture_25_01_webc_vdef-2.pdf

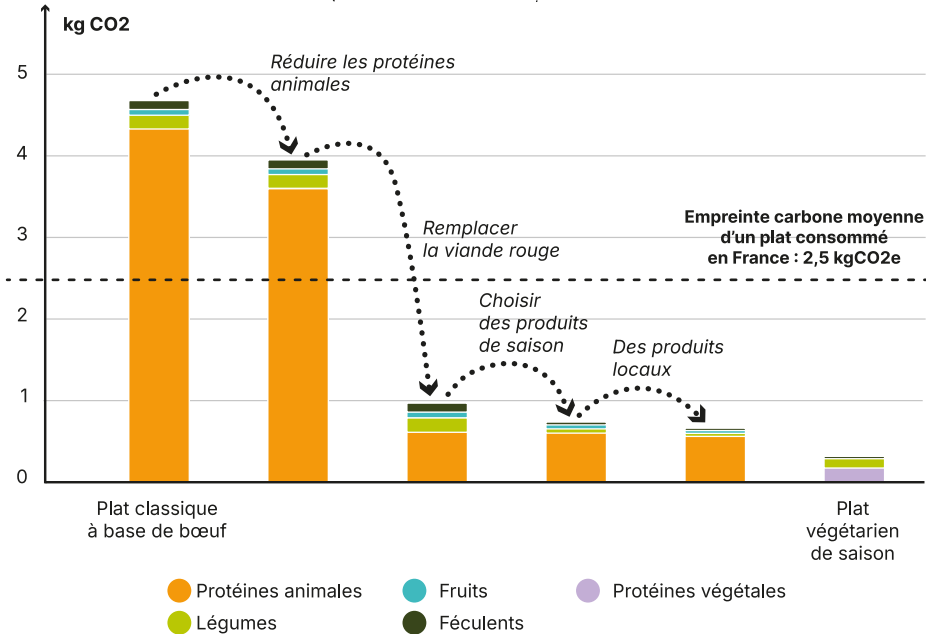


Fig. 49 : L'impact de l'alimentation carnée - Source : Eco2 initiative, 2016²⁸

- Le Poste "Hébergement, Catering et autres consommables" représente 5 % de l'impact carbone des productions de France.tv Sport.
- Un repas à base de viande rouge émet jusqu'à 15 fois plus de CO2 qu'un repas à base de protéines végétales.
- En France, nous jetons environ 20 kg de nourriture par an et par habitant.
- En France, 30 % des émissions de GES sont liées à l'agriculture et à l'alimentation (de la parcelle agricole au traitement des déchets alimentaires), avec une très forte contribution de l'élevage.
- Une tomate hors saison poussant dans une serre chauffée au gaz émet environ 10 fois plus qu'une tomate de saison.
- Une mangue importée en avion émet 60 fois plus de CO2 qu'une pomme française.
- 1 benne à ordures de plastique à la minute se déverse dans les océans, soit entre 8 et 10 millions de tonnes par an.

²⁸ WWF, ECO2 INITIATIVE. (2017) Vers une alimentation bas carbone, saine et abordable. https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2022-02/20220210_Rapport_Vers-une-alimentation-bas-carbone-saine-etabordable-Volet1_WWFFrance.pdf

RECOMMANDATIONS

Reco n° 1 : Réduire le gaspillage alimentaire

Afin de réduire le gaspillage alimentaire, on pourrait envisager, selon les conditions et services, de :

- Adapter les portions aux besoins des usagers.
- Mettre en place une campagne de sensibilisation au gaspillage sur les lieux de repos / espaces déjeuner.
- Réduire la taille des assiettes afin d'inciter à réduire les quantités servies.
- Proposer en libre-service les produits non consommés (dans un frigo par exemple).
- Donner les invendus/surplus à des associations locales et/ou banques alimentaires.

Niveaux	Principales sources	
En cuisine	Menu	Menu inadapté aux convives
	Commande	Surestimation des quantités achetées
	Stock	Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée
	Préparation	Surévaluation des quantités cuisinées
	Gestion des restes	Surplus non réutilisé (convives, personnel, associations)
Lors du services	Service, distribution	Portions mal adaptés aux faims, manque d'accompagnement des convives
À la fin de la consommation	Consommation	Consommateurs n'apprécient pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger

Fig. 50 : Vers une alimentation responsable - Fiche Pratique WWF x LFP

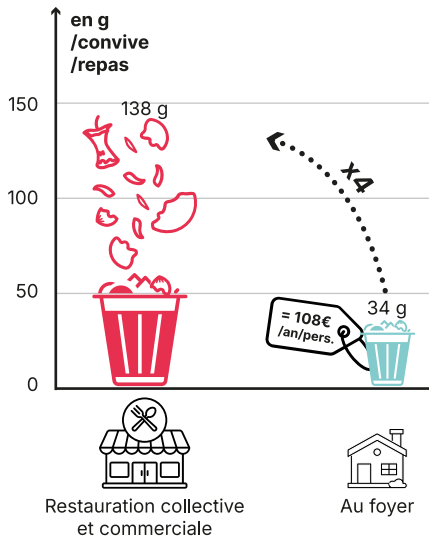


Fig. 51 : « Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire » ADEME 2016²⁹

Reco n° 2 : Réduire les protéines animales au profit des protéines végétales

- Diminuer sa consommation de viande pour végétaliser son assiette, permet de réduire son empreinte carbone sans diminuer la qualité nutritionnelle de son alimentation.
- Privilégier les signes officiels de la qualité et de l'origine : Le label AB (Agriculture biologique) et le Label Rouge.
- Diversifier ses sources de protéines grâce aux protéines végétales en mangeant davantage de légumineuses et de céréales.

²⁹ ADEME, INCOME Consulting, AK2C (2016, mai). Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire. <https://www.actu-environnement.com/media/pdf/news-26873-pertes-gaspillage-alim-ademe.pdf>

Reco n° 3 : Réfléchir à la provenance géographique, la saisonnalité, le mode de production et la certification des produits

En accord avec la production :

- Trouver le fournisseur qui, si possible, a déjà amorcé une démarche "durable", sinon rajouter cette exigence à l'appel d'offre, le cas échéant.
- Demander au cuisinier de privilégier les ingrédients locaux tant que possible, et les fruits et légumes de saison.
- Tester des plats végétariens, privilégier la viande blanche à la viande rouge.
- Éviter au maximum la viande exotique (agneau de Nouvelle-Zélande, bœuf d'Amérique Latine, etc).

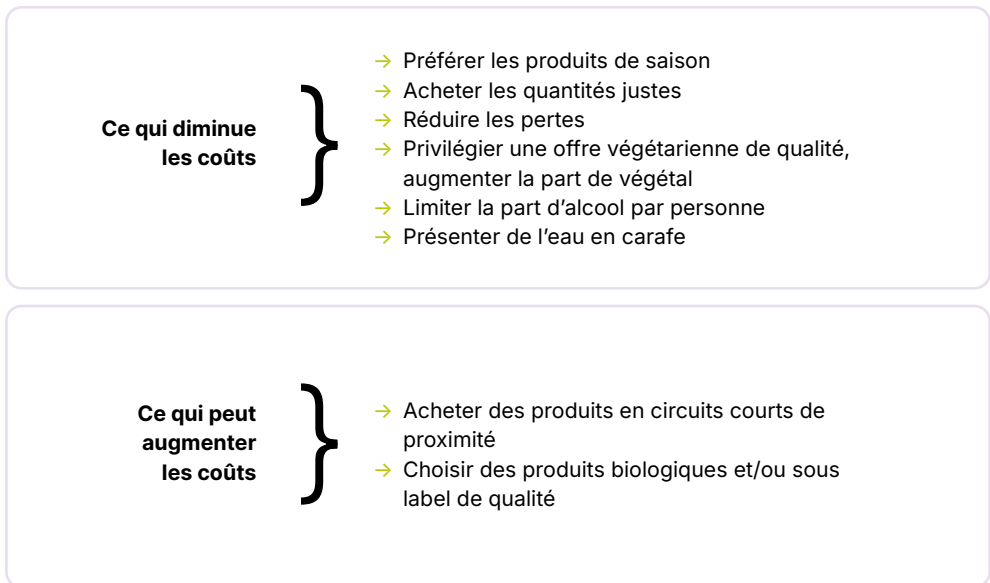


Fig. 52 : Guide ADEME Pour une restauration événementielle durable - 2018³⁰

³⁰ ADEME. (2018). Pour une restauration événementielle durable. [Guide]. <https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/1758-pour-une-restauration-evenementielle-durable-9791029709647.html>



ENGAGEMENT 1 - ALIMENTATION DURABLE				
Objectif N+4	Objectif N+4 80 % de l'offre alimentaire durable			
Trajectoire proposée	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4
	50%	60%	70%	80%
<p>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.</p> <p>Il se décline en plusieurs objectifs à atteindre en année n+4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 a minima de 50 %, et tendre si possible vers une réduction de 60 % de la part de produits animaux (viandes, poissons, produits laitiers et œufs) 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 (d'ici 2024, 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.). 				

Fig. 53 : Engagement 1 - Alimentation responsable, extrait de la Charte des 15 engagements éco-responsables des organisateurs d'événements - Ministère des Sports & WWF³¹

³¹ Ministère chargé des Sport, WWF (2023, octobre). La charte des 15 engagements écoresponsables des organisateurs d'événements à horizon 2024. [Charte] https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2023-10/CHARTe%20ORGA%202021-2024_1.pdf

POISSONS ET FRUITS DE MER	
Labels et certifications à privilégier	Produits halieutiques : <ul style="list-style-type: none"> • Label MSC (sauf pour les espèces d'eaux profondes ou celles identifiées comme à éviter par le WWF) Produits aquacoles : <ul style="list-style-type: none"> • Label ASC • Agriculture biologique
Certifications	100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) puis le Label Rouge pour la volaille (en privilégiant les mentions : plein air, en liberté ou fermier) et Label Rouge pour le bœuf. De façon moins prioritaire : <ul style="list-style-type: none"> • Le label Bleu-Blanc-Cœur pour le porc avec les mentions « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté », la volaille avec les mentions : « élevé en plein air », « élevé en liberté » ou « fermier », la viande bovine issue de la filière laitière. • Le label Rouge pour le porc avec les mentions « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté ».
Origine	100 % France dont un minimum de 40 % à moins de 200 km.
ŒUFS	
Certifications	Choisir en priorité le code 0 (œufs bio) puis le code 1 (œufs issus de poules élevées en plein air, dont les œufs label Rouge).
Origine	100 % France dont un minimum de 40 % à moins de 200 km
LAIT	
Certifications	100 % certifié avec en priorité le bio et ses labels apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence). De façon moins prioritaire, la démarche C'est Qui Le Patron ? et Bleu-Blanc-Cœur pour le lait de vache.
Origine	100 % régions françaises ou frontalières.
PRODUITS LAITIERS (fromages, yaourts, beures, crèmes, crèmes glacées)	
Certifications	100 % certifié avec en priorité le bio et ses labels apparentés (l'AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) et par exemple, certaines AOP fromagères telle que l'AOP Comté. De façon moins prioritaire, le label Bleu-Blanc-Cœur pour les produits au lait de vache.
Origine	100% France
CÉRÉALES ET POMMES DE TERRE	
Certifications	100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AS, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence).
Origine	100 % France dont un minimum de 40 % à moins de 200 km.



LÉGUMES	
Saisonnalité	100 % de saison
Certifications	100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AS, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence)
Origine	100 % France dont un minimum de 40 % à moins de 200 km
FRUITS EXOTIQUES	
Saisonnalité	100 % de saison
Certifications	100 % avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) et produits issus du Commerce équitable.
AUTRES FRUITS	
Saisonnalité	100 % de saison
Certifications	100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence).
Origine	100 % France
CAFÉ / CACAO / THÉ / MIEL	
Certifications	100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) et produits issus du Commerce équitable.
SUCRE	
Certifications	100 % certifié (privilégier dans l'ordre les démarches bio, Bonsucro et Fairtrade/ Rainforest).
BOISSONS (pour celles à base de fruits, thé)	
Certifications	100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) et produits issus du Commerce équitable.

Fig. 54 : Grille de certification et zone d'approvisionnement par type d'aliment - extrait de l'annexe 6 de la Charte des 15 engagements écoresponsables des organisateurs d'événements - Ministère des Sports & WWF

Reco n° 4 : Réduire la production de déchets de restauration

Réduire les déchets liés aux gobelets en plastique :

- Dans les bureaux, instaurer des verres et des mugs réutilisables.
- En déplacement, inciter chaque membre de l'équipe à emporter sa gourde et demander aux sites de fournir une fontaine à eau (raccordée directement au réseau si possible, ou avec une bonbonne sinon).
- Si des gobelets jetables sont inévitables, privilégier des gobelets en matière recyclable, limiter le nombre de gobelets distribués à 1 par jour pour inciter à la réutilisation et mettre un marqueur à disposition pour les personnaliser.

Réduire les déchets liés à la restauration :

- En accord avec la production, demander à son fournisseur de proposer des solutions pour réduire les emballages : si les conditions s'y prêtent, faire livrer les plats dans des grands contenants afin d'éviter les doses et plateaux individuels ;
- Éviter le jetable au maximum, si possible opter pour de la vaisselle, s'il y a une solution pour son lavage. Si la vaisselle jetable est incontournable, préférer celle en matériaux recyclés ou renouvelables.

Participer au tri collectif :

- En amont du tournage, identifier les filières et les conteneurs disponibles. Il faut entrer en contact avec les personnes en local afin de connaître les possibilités de points d'apport volontaire, la répartition et l'enlèvement des poubelles.
- Sensibiliser, expliquer, communiquer à l'équipe l'intérêt de ces efforts, leur participation est essentielle
- Afficher tout message utile pour leur rappeler et faciliter les bons gestes
- Installer de manière visible dans les espaces de déjeuner, des cartons clairement identifiés (bouteilles d'eau et de soda en plastique, canettes, papier/carton, déchets organiques...) qui correspondent aux filières de traitement et recyclage identifiées sur place

Pour aller plus loin :

- Tout sur les déchets d'emballages et le tri sélectif : www.ecoemballages.fr
- Pour les déchets spécifiques, demander aux collaborateurs de les rassembler et identifier leur filière.
- Pour les lampes à recycler : www.recylum.com
- Pour les piles :
www.screlec.fr
www.batribox.fr
www.corepile.fr



ENGAGEMENT 3 - RÉDUCTION DES DÉCHETS				
Objectif N+4	Réduction de 90 % du plastique à usage unique mis en circulation			
Trajectoire proposée	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4
		25 %	50 %	70 %
<p>« Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas. »</p> <p>Cet engagement relatif aux déchets générés par l'organisation de l'événement vise à ce que l'organisateur réduise et gère les déchets produits lors de l'événement.</p> <p>Il se décline donc en plusieurs objectifs à atteindre en année N+4 :</p> <ul style="list-style-type: none">• Suppression de 90 % du « plastique à usage unique » mis en circulation (hors produits médicaux) par rapport à un événement de référence (édition antérieure, événement similaire, projet initial avant la mise en place de la politique de réduction des déchets). En dernier recours, lorsque l'accès à la donnée est impossible, l'objectif sera de limiter au maximum le plastique à usage unique et de se rapprocher le plus possible du 0 plastique à usage unique » ;• Réduire de 30 % les déchets (hors déchets alimentaires) par rapport à la situation de référence (diagnostic initial de la gestion des déchets avant la mise en place de la politique de gestion des déchets) ;• 80 % des déchets recyclés ou valorisés, hors valorisation énergétique (il est à noter que la loi AGEC impose que 100 % du plastique soit recyclé d'ici 2025) ;• 80 % des déchets alimentaires non évités valorisés (compostage, méthanisation...) ;• 100 % des bénévoles et personnels formés aux consignes de tri sur site, en lien avec le gestionnaire et/ou la collectivité locale.				

Fig. 55 : Engagement 3 - Réduction des déchets, extrait de la Charte des 15 engagements écoresponsables des organisateurs d'événements - Ministère des Sports & WWF

Reco n° 5 : Faire évoluer les contrats / conventions avec les organisateurs et détenteurs de droits sur l'hébergement et la restauration

Pour garantir la concrétisation de ces actions sur le long terme, il sera nécessaire d'intégrer dans les contrats / conventions avec les organisateurs et détenteurs de droits les éléments clés pour mettre en œuvre ces mesures :

- Un accès à un point d'eau potable ou fontaine à eau,
- Mise à disposition de gobelets réutilisables,
- Mise à disposition du dispositif de tri utilisé par le site,
- Regard sur le choix du prestataire restauration le cas échéant, et intégration de critères RSE dans le choix de ce prestataire et des prestations proposées,
- etc.

Reco n° 6 : Choisir des lieux d'hébergements labellisés

Plusieurs labels permettent de privilégier les établissements engagés dans une démarche d'atténuation de leurs impacts, et donc ainsi de réduire son empreinte carbone lors des déplacements.

- **Clef Verte, un label international de référence**

Approuvé par l'ADEME en France, et créé par l'association Teragir, Clef Verte récompense les hébergements touristiques et restaurants engagés dans une démarche responsable. Le référentiel de base est international et les critères sont adaptés à chaque pays, et mis à jour tous les 4 ans, incluant notamment des indicateurs sur la gestion de l'eau, des déchets et de l'énergie, la sensibilisation des visiteurs, la politique environnementale de l'établissement, etc. Le processus de certification est renouvelé chaque année. La liste des établissements labellisés est disponible sur le site Clef Verte.



- **Écolabel européen, un label de confiance**

Approuvé par l'ADEME, l'écolabel européen définit pour les établissements touristiques 67 critères, dont 22 obligatoires, étudiés par l'AFNOR, l'organisme qui délivre la certification. La liste des titulaires du label est disponible sur le site de l'AFNOR.





Reco n° 7 : Mesurer ses émissions et valoriser sa démarche dans l'outil Carbon'Clap d'Ecoprod

Les données relatives à la régie, les repas et les hébergements des équipes sont mesurées dans la section :

Régie > Repas
Régie > Régie Générale
Régie > Hébergements

The screenshot displays the Carbon'Clap d'Ecoprod interface with a dark theme. On the left is a navigation menu with categories: PRODUCTION, LIEUX DE TOURNAGE, DÉCO, DÉPLACEMENTS, RÉGIE (highlighted), MOYENS TECHNIQUES DE PRODUCTION, and POST-PRODUCTION. Under 'RÉGIE', the sub-items are 'Repas', 'Régie générale', 'Hébergement', and 'Déchets'. The main content area is divided into three sections:

- Repas**: Contains four input fields for meal types, each with a 'repas' label and a question mark icon. The values entered are 123 for all.
 - Repas avec de la viande rouge *
 - Repas avec de la viande blanche ou du poisson *
 - Repas végétariens ou végétaliens *
 - Repas de type inconnu *
- Régie générale**: Contains two input fields for purchase amounts, each with a '€' label and a question mark icon. The values entered are 12.345.
 - Montant des achats petits consommables et achats divers *
 - Montant des achats de la table régie *
- Hébergement**: Contains two input fields for stay counts, each with a 'nuitée' label and a question mark icon. The values entered are 123.
 - Nombre de nuitées en hôtel *
 - Nombre de nuitée en location saisonnière *

Fig. 56 : Mesure des repas et hébergements dans Carbon'Clap