



FEST' IMAGINE

Date(s) de l'événement : 29 et 30 mai 2009

Organisateur : Association Plein Far

Contact (mèl) : Christophe Fourteau

Nom du responsable : Carl Lacaud

Site internet : www.festimagine.org

Durée de l'évènement : 2 jours (dans le cadre d'un projet annuel)

Nombre de festivaliers/participants : 900

Salle ou extérieur : spectacles en salles et animations en extérieur

Lieu de la manifestation (urbain/rural) : Saint Amand de Vergt (zone rurale)

Public / territoire concerné :

Entrée gratuite / payante : gratuite pour les scolaires, participation libre pour les familles

Démarche responsable accompagnée par : Pour les enfants du Pays de Beleyme

CONTEXTE

Pourquoi avez-vous mis en place cette action ?

Le Fest'Imagine a été créé en 2008. Lors de la première édition l'équipe ne s'était pas fixé des objectifs d'éco responsabilité. Des choix d'achats locaux, d'accessibilité à tous (prix modique) s'étaient imposés naturellement.

La préoccupation d'un développement durable et le choix de pratiques éco responsables à titre individuel sont l'un des traits communs qui unissent les bénévoles de l'association.

L'équipe a donc décidé en 2009, et pour les éditions à venir, d'engager une réflexion sur la manière d'appliquer les convictions et les pratiques des membres à l'organisation du Fest'Imagine : diminuer l'empreinte écologique de l'événement, privilégier la nourriture bio, locale et équitable dans la restauration et la buvette, diminuer la quantité de déchets produit et les consommations d'énergie...

Partenaires :

CG 24, CAF, MSA, DRJSCS, Lou Bricoulou, Reg'Art, Si le Loup y était, La clairière aux panniens, Pays de Beleyme, Stéphane Nicolet, Le Petit Cirque, Les papillons Blancs, la Galerie Sauvage, Compagnie Air de jeu, La colline aux livres, Smectom de Vergt, Les Amis de Pol Chambost, Berjemath, Ecla, Collectif des asso de Vergt, Tricycle Enchanté, Agir autrement, eau Cristalline

Prestataires :

Au pain d'autrefois, Les Canardou, Lo camin bio, Spar, Vue d'Ensemble, Alterka Koop, Biocoop, asso commerce équitable de Bergerac

Surcoût

« environnemental » : 400 €

Quelques chiffres clés :

25 partenaires
400 repas bio à 5 €

Labels « utilisés »

Imprim'vert, Papier recyclé, AB, Commerce équitable

ACTIONS MENEES ET THEMES CONCERNES

Energie et Maîtrise des consommations :

Électricité : pas de maîtrise sur ce paramètre,
Eau : 2 toilettes sèches, 2 toilettes à chasse d'eau ; lave vaisselle à cycle ultra rapide (30 secondes).

Communication :

Communication sur papier recyclé,
Imprimeur local labellisé Imprim'vert,
Ajustement des quantités d'affiches (300) et Flyers (3500),
Site internet.

Transport et hébergement :

Pas d'hébergement,
Taux de remplissage des bus pour scolaires : 100%,
Invitation d'écoles proches du site où se déroulait l'événement.

Solidarité et Citoyenneté :

Site accessible aux personnes handicapées,
Entrée : gratuit pour les scolaires, participation libre pour les familles,
Repas (90 % bio) à 5 €,
Un stand d'animation tenu par des personnes handicapées mentales.

Politique d'achat et partenariats :

100 % d'achats bio (alimentation, boissons) ou locaux (département) ou équitables (café, cola),
Verres consignés, vaisselle réutilisable, papier recyclé, imprimeur « Imprim'Vert ».

Gestion et tri des déchets :

Abandon des cannettes de boisson : service au verre,
Abandon de la vaisselle jetable (400 assiettes et couverts plastic économisés),
Poubelles de tri : ordures ménagères (noire), recyclable (jaune), compost,
Récupération des bouteilles de verre pour usage ultérieur,
Poubelles noires : 14 sacs de 50 litres,
Poubelles jaunes : 10 sacs,
Compost (litière toilettes sèches, épluchures) : environ 50 kilos valorisés sur la plate forme de compostage de fumier d'un agriculteur proche du site.

ZOOM SUR UNE ACTION

Présentation et description de l'action la plus aboutie :

Alimentation à 100 % issue de l'agriculture biologique, locale ou équitable
 Achat des fruits, légumes, bière, vin et d'une partie des jus de fruit à des producteurs bio locaux
 Achat du pain à un artisan boulanger local
 Achat des féculents, graines, Jus de fruit ... bio dans des boutiques de commerce équitable ou commerces locaux
 Charcuterie fabriquée localement
 Cola et café équitable
 Service des boissons exclusivement au verre conigné
 Communication par affichette sur le caractère bio, locale et équitable des produits servis

Nombre de personnes nécessaires : jusqu'à 15 bénévoles pendant les repas

Préparation nécessaire (temps, budget, prise contact) :

Temps : long, non évalué

Budget : 1800 € (restauration et buvette)

Méthode :

Recherche de producteurs locaux, diversification des sources d'approvisionnement
 Recours aux réseaux locaux d'information sur les producteurs bio
 Préparation des repas, vaisselle et service assurés par les bénévoles

Difficultés :

Recherche de producteurs locaux très longue, augmentation des déplacements liés à l'approvisionnement
 Préparation des repas et vaisselle longues et exigeant beaucoup de bénévoles
 A prix de repas constant, perte de marge due à l'utilisation de produits bio, locaux, équitables

Evaluation :

Retour positifs du public quant à la qualité du repas servi
 Grande motivation et mobilisation des bénévoles quant au choix de servir un repas bio préparé par l'équipe
 Implication du public dans le débarrasage des tables
 Multiplication des partenariats avec des producteurs locaux

POINTS FORTS-DIFFICULTES RENCONTREES CONSEILS POUR REPRODUIRE L'ACTION

Atouts : qualité des produits servis, dynamisation de l'économie locale, création de nouveaux partenariats

Faiblesses : investissement en temps très important

Freins : surcoût

Leviers : motivation et implication d'une importante équipe de bénévoles ; existence de producteurs bio locaux pour un grand nombre de produits (alimentation, boissons...)

Conseils pour reproduire et améliorer l'action

Trouver des financements spécifiques à la démarche d'éco responsabilité
 Cultiver les partenariats, les échanges non marchands
 Entretenir le moral des bénévoles !

Les choses à retenir dans la méthodologie / Etapes clés pour faciliter la mise en œuvre

Effets attendus / effets obtenus

La recherche de prestataires bio locaux a nécessité un gros investissement de temps et l'utilisation de réseaux mais pourra être réinvesti grâce à la création de nouveaux partenariats.
 Il est nécessaire de prévoir l'approvisionnement plus en amont de la manifestation.
 L'objectif d'un repas 100% bio à 5 € n'a pu être atteint, la viande bio s'étant avérée trop coûteuse. Le choix s'est porté sur l'achat de viande non bio transformée localement par un fournisseur partenaire de la manifestation.
 Les partenariats sont indispensables pour alléger le coût : mise à disposition de vaisselle et de verres réutilisables, de toilettes sèches...