

Le Bureau des Congrès de Nantes Saint-Nazaire et les professionnels du tourisme d'affaires s'engagent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Nantes, le 16 octobre 2024 – A l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation, le Bureau des congrès de Nantes Saint-Nazaire et les professionnels du tourisme d'affaires ont présenté le mardi 15 octobre 2024 une série d'engagements pour lutter contre le gaspillage alimentaire lors des événements professionnels. Ces annonces font suite à une démarche collective menée depuis juillet 2022 pour mesurer le gaspillage alimentaire lors d'une dizaine d'événements professionnels sur le territoire. Une mobilisation inédite qui positionne Nantes Saint-Nazaire comme un territoire précurseur sur ces enjeux de transition environnementale.

Comment réduire significativement le gaspillage alimentaire lors des congrès, séminaires et autres événements professionnels ? D'après les chiffres de l'Ademe, 4 millions de tonnes de produits encore comestibles sont jetées chaque année en France, soit l'équivalent de 24kgs par personne. Toujours selon l'Ademe, 20% des personnes inscrites ne viennent pas à un événement quand celui-ci est gratuit, ce qui engendre 140 grammes de déchets par convive, soit 14 kg pour un événement de 100 personnes.

Diviser par deux le gaspillage alimentaire

« Dans un contexte de fortes transitions économiques, sociales et environnementales, la destination nantaise cultive sa singularité et réaffirme au quotidien son positionnement pour un tourisme d'affaires dynamique, innovant, créatif, et durable. L'engagement historique de la filière événementielle est emblématique de ce positionnement de notre territoire en faveur de pratiques plus vertueuses et durables, parmi lesquelles figure en bonne place la lutte contre le gaspillage alimentaire », souligne Anthony Descloziers, Vice-Président de Nantes Métropole en charge de l'économie et du tourisme. En charge d'accompagner les écosystèmes dans les transitions environnementales et sociétales sur le territoire, l'agence Nantes Saint-Nazaire Développement a décidé de relever le défi, en confiant, à partir de la mi-2022, la lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'événementiel, au Bureau des Congrès et à ses 90 membres. Une démarche qui s'inscrit dans l'engagement de la ville de Nantes de faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire l'un de ses chevaux de bataille, avec pour objectif de diviser par 5 à échéance 2030, en cohérence avec la Loi AGEC.

Mesurer les déchets sur 10 événements : une démarche inédite

En juillet 2022, un groupe de travail constitué des traiteurs, sites privatisables, agences événementielles, prestataires techniques, identifie une dizaine d'événements professionnels (congrès, séminaires, salons). Menée par le Bureau des congrès en mai et juin 2023, l'opération vise à mesurer le poids des déchets alimentaires à l'issue de chacun de ces événements. Une vingtaine de prestations de restauration événementielle (petits-déjeuners, cocktails, repas assis, foodtrucks) sont passées au crible.

« Jusqu'à 10% de déchets par événement »

Pour Gilles Poussier, fondateur de l'agence événementielle Gens d'événement, le constat est sans appel : *« ce sont parfois jusqu'à 10 % de repas qui sont jetés sur un événement de 3000 participants : cela pose un sérieux problème de conscience. Nous souhaitons faire de Nantes une destination exemplaire sur le sujet. Une démarche collective, intégrant des indicateurs, nous est apparue comme un facteur clé de réussite ».*

A l'issue des 10 événements observés, le Bureau des congrès récolte les données suivantes :

- 125 grammes de déchets par convive
- 3 fois plus de déchets générés lors d'un cocktail apéritif suivi d'un repas assis que lors d'une prestation unique repas assis
- La moyenne de déchets générés par convive n'est pas plus importante pour les grands événements que pour les petits

« Ce travail collectif a fait émerger des solutions très concrètes telles qu'une inscription au repas distincte de l'événement, la nécessité de prévoir un temps raisonnable pour la restauration et le respecter, ou l'abandon du format buffet, toutes sources de gaspillage. La réussite de ces mesures exige à la fois une adhésion collective et un effort de sensibilisation et de conviction auprès de nos clients », explique Bertrand Eloud, directeur Ruffault Traiteur et des Bateaux Nantais.

Une charte d'engagement et un guide pratique pour un territoire précurseur

A la suite de cette opération, une série d'actions ont été identifiées et des solutions concrètes sont mises en œuvre, à savoir :

- **Une charte d'engagement** qui s'articule autour de cinq objectifs opérationnels, visant à réduire le gaspillage alimentaire par la sensibilisation des organisateurs en amont des événements, la planification rigoureuse des repas, et l'adoption de pratiques communes responsables.
- **Un guide pratique** contenant des conseils et fiches pratiques à destination des organisateurs et des prestataires d'événements. Parmi les conseils donnés, il est par exemple recommandé de :
 - Privilégier les menus uniques et de ne plus proposer de buffet, source de gâchis.
 - Privilégier les entrées et desserts végétariens, conformes à la plupart des régimes alimentaires et plus respectueux de l'environnement.
 - Anticiper au mieux le nombre de convives présents et recenser le nombre de participants le matin même de l'événement.
 - [Découvrir le guide pratique](#)

Pour Olivier Le Floch, directeur du Bureau des congrès de Nantes & Saint-Nazaire, *« ce guide met la lumière sur le rôle précurseur du territoire, en phase avec les initiatives nationales comme le label « antigaspi alimentaire », lancé auprès des acteurs de la chaîne alimentaire. En tant qu'acteurs de l'événementiel, nous avons aujourd'hui l'opportunité d'être à l'avant-garde de cette transition et de poser les bases d'un avenir plus respectueux de notre environnement. »*

Pour Nicolas Debon, directeur de l'agence Nantes Saint-Nazaire Développement : *« Cette nouvelle étape s'inscrit dans le parcours de transformation opéré ces dernières années par le Bureau des Congrès, avec la création d'un Comité du tourisme durable, la certification ISO 20121 et l'obtention du label Destination Innovante Durable en juin 2023, qui sont autant de jalons dans la réduction des impacts négatifs dans les événements. La lutte contre le gaspillage alimentaire figure elle aussi comme axe prioritaire de la feuille de route 2024 du Bureau des congrès, au même titre que l'inclusion et l'empreinte carbone. »*

Les chiffres-clés dans l'événementiel professionnel :

- Plus de 1000 événements professionnels par an à Nantes et Saint-Nazaire
- 140 grammes de déchets alimentaires en moyenne en France, soit sur un événement de 100 personnes, c'est 14kgs de restes alimentaires jetés.
- 20% de no-shows quand la prestation est gratuite pour le participant.

Les chiffres-clés sur le gaspillage alimentaire :

- 1/3 de la nourriture produite dans le monde est jetée (Source : FAO)
- En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros (Source : Ademe)
- 4 millions de tonnes de produits encore comestibles sont jetées chaque année en France soit 24kg d'aliments jetés / an / habitant (Ademe)
- 16 milliards €/an, soit 3% des émissions de gaz à effet de serre de la France (Source : Ademe)

Contact presse : Florence Guédas

florence.guedas@nantes-saintnazaire.fr

Tél. : +33 6 83 35 15 30



A propos de Nantes Saint-Nazaire Développement

Première agence de développement économique à mission de France, Nantes Saint-Nazaire Développement fédère, attire et valorise les acteurs économiques (entreprises, talents, organisateurs d'événements professionnels, ...) qui créent les conditions de transformations pour faire de Nantes Saint-Nazaire un territoire ouvert, créatif et engagé. S'informer sur le marché, implanter son entreprise, trouver un bureau, être mis en relation avec les réseaux professionnels, organiser son événement : un interlocuteur dédié vous propose un accompagnement sur mesure pendant 6 mois.

Nantes Saint-Nazaire Développement a accompagné plus de 700 entreprises depuis 9 ans, notamment dans les écosystèmes stratégiques du territoire telles que décarbonation de l'industrie et tech, tourisme d'affaire durable, santé et sciences de la vie, réemploi, maritime... Depuis sa création, l'agence a contribué ainsi à la création de plus de 9300 emplois dans la région. Financée par Nantes Métropole, la Communauté d'agglomération de la région nazairienne (CARENE) et la CCI Nantes St-Nazaire, elle est dirigée par Nicolas Debon et compte aujourd'hui 30 collaborateurs.

Site internet : www.nantes-saintnazaire.fr

A propos du Bureau des Congrès de Nantes & Saint-Nazaire

Le Bureau des Congrès de Nantes et Saint-Nazaire est la porte d'entrée de l'événementiel professionnel sur la destination : séminaires, conventions, colloques, congrès, salons professionnels, soirées et événements d'entreprises, etc.

Il fédère à la fois acteurs institutionnels, grands équipements et acteurs privés du tourisme d'affaires. Son réseau d'adhérents, renouvelé tous les ans, est composé de près de 90 professionnels : sites privatisables, traiteurs événementiels, hôteliers, agences événementielles et d'incentive, prestataires de services événementiels.

Parmi les services du Bureau des Congrès :

- Informations et conseils sur l'offre de Nantes et Saint-Nazaire / Pornichet en termes d'accueil d'événements professionnels,
- Mise en relation avec les prestataires les plus adaptés,
- Mise à disposition de ressources (documents de promotion de la destination : plaquettes, visuels, etc.)

Le Bureau des Congrès est un service de l'agence de développement économique responsable Nantes Saint-Nazaire Développement. Sa gouvernance est assurée par Nantes Métropole, la CCI Nantes St-Nazaire, Saint-Nazaire Agglomération, Le Voyage à Nantes, La Cité des Congrès de Nantes et Exponantes, Le Parc. L'équipe, dirigée par Olivier Le Floch, est constituée de 8 personnes.

Site internet : bureauescongres-nantes.fr
