WOODSTOWER

GRAND PARC MIRIBEL JONAGE —— LYON

27 & 28 AOÛT 2016

MISE EN PLACE D'UNE ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE LORS D'UN ÉVÉNEMENT CULTUREL

Un partage d'expérience accompagné par la DRAAF Auvergne Rhône-Alpes

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DE LA RÉGION RHÔNE-ALPES

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

SOMMAIRE

Préambule 1

I/ Le festival Woodstower 2
1. Un festival ambitieux et original 2
2. Le Grand Parc Miribel Jonage, un acteur indispensable 3
3. Un festival précurseur hier, référence aujourd'hui 4

II/ Contexte actuel de l'alimentation au sein du festival Woodstower 6
1. L'alimentation durable, de quoi parle-t-on ? 6
2. Contraintes spécifiques à la restauration sur un événement culturel de plein air 9
3. Evolution de notre offre de restauration 9

III/ Comment atteindre nos objectifs d'alimentation durable ? 14
1. Le choix de nos prestataires 14
2. Problématiques rencontrées lors du choix des prestataires 16
3. L'obtention de résultats précis et chiffrés 17
4. La restauration publique : expérimentation et difficultés rencontrées 18

IV/ Communication de nos actions sur l'alimentation durable 22
1. Nos outils de communication 22
2. La perception des publics sur le festival Woodstower 23

V/ La recherche de nouvelles pistes d'actions 23
1. Des initiatives à explorer 23
2. Le gaspillage alimentaire et la gestion de nos déchets sur les espaces de restauration 24

VI/ En conclusion 26

Annexe 1 : Cahier des charges des snacks 2015
Annexe 2 : Les outils de communication

PRÉAMBULE

Ce document propose de rendre compte, de manière précise et concrète, de la mise en place d'une proposition de restauration responsable et durable lors d'un festival culturel.

Stimulée par de nombreuses initiatives citoyennes ou associatives (AMAP, jardins partagés, épiceries sociales et solidaires, paniers solidaires…), mais également institutionnelles, l'alimentation durable devient un enjeu important et visible des changements de comportements citoyens.

Récemment, l*a ville de Lyon* a coordonné le programme **URBACT.** Construit grâce à l'implication de structures institutionnelles, universitaires, associatives et du secteur privé, ce programme européen d'échanges pour un développement urbain durable, a eu pour ambition d'identifier les bonnes pratiques à essaimer et de répondre aux questions que soulève cette thématique au niveau international et local.
Le *Pôle Métropolitain*, avec ces 42% de surface agricole, est également au cœur de ces réflexions au travers du projet **Festitabl'**, en accompagnant 6 grands événements sportifs et culturels du territoire et en favorisant l'approvisionnent local pour leur restauration.

Les événements culturels et sportifs étant des moments forts de rassemblement, et de grands enjeux de dynamique métropolitaine, il est important de les inclure dans une dynamique moderne et commune, et de faciliter la mise en place d'une alimentation de plus en plus responsable.

I/ LE FESTIVAL WOODSTOWER

1. UN FESTIVAL AMBITIEUX ET ORIGINAL

Woodstower, festival de musiques actuelles et d'arts de la rue, porté par une équipe associative, est né en 1998 à la Tour de Salvagny. Cette proposition artistique éclectique, empreinte de valeurs d'accueil et d'ouverture, a connu une progression régulière jusqu'en 2003, l'amenant à s'exporter vers un nouveau lieu. En 2005, le festival a ainsi été accueilli par le **Grand Parc Miribel Jonage**, rendant possible un partenariat solide et indispensable.

Ayant lieu depuis cette date le **dernier week-end d'août au bord du lac des Eaux Bleues du Grand Parc**, le festival revendique surtout l'originalité de sa proposition.
Woodstower propose 2 jours complets d'évasion, où une multitude de concerts côtoient les activités les plus folles, le temps d'un dernier week-end estival. Débutant le samedi calmement sur la plage du Fontanil, l'expérience se poursuit avec une dense soirée de concerts, sans compter les nombreuses petites bulles d'intimité qui prennent place dans les prairies et bosquets du Grand Parc.

Lors de cette soirée, Woodstower présente une programmation spectaculaire et éclectique, où se côtoient l'électro, le rock et le hip hop. Le dimanche, la journée est gratuite et la plage fait partie intégrante du site du festival. Les scènes, la plage et les bosquets du parc accueillent ainsi de nombreux spectacles familiaux et des concerts de 11h à 21h.

Quelques artistes accueillis sur Woodstower
Peter Doherty / Mr Oizo / Joeystarr / Birdy Nam Nam / Goran Bregovic / 2manydjs / NOFX Casseurs Flowters...

Artistes régionaux découverts à Woodstower
Fowatile / Carmen Maria Vega / Karimouche Dub Inc / Amélie les Crayons...

Entresorts originaux
Sauna / balades à cheval / garderie jeune public quart d'heure américain / salon de beauté...

L'originalité de Woodstower vient de toute évidence de son côté expérientiel. Lors d'un week-end total, le public est invité à se plonger dans un univers différent, original, où la fête est permanente et les découvertes nombreuses.
La fantaisie de cette proposition développe un sentiment d'appartenance très fort, et les publics du festival n'ont cessé de plébisciter les différences de Woodstower, l'amenant ainsi à **battre plusieurs records de fréquentation, avec notamment 17 000 personnes accueillies en 2015.**

Drainant un public large et fidélisé, le festival rassemble à la fois des **jeunes urbains amateurs de musique, des familles riveraines et des usagers du Grand Parc Miribel Jonage,** comme des publics amateurs d'arts de rue.

2. LE GRAND PARC MIRIBEL JONAGE, UN ACTEUR INDISPENSABLE

Imaginé dès 1968 et réalisé huit ans plus tard, le projet du Grand Parc s'attache à la fois au rayonnement de la ville (constituer un espace de loisirs de grande envergure pouvant rivaliser avec les métropoles européennes), à l'équilibre social (le projet s'adresse à tous les publics, lyonnais et résidents des communes voisines), mais aussi au maintien de l'agriculture en périphérie lyonnaise (préserver des zones agricoles).
Propriété du **Symalim** (Syndicat Mixte pour l'Aménagement du Grand Parc), garant de la protection et de la valorisation de son patrimoine, la gestion et l'animation du parc sont quant à elles confiées à une Société d'Economie Mixte, la **Ségapal.**

Le Grand Parc Miribel Jonage, en accueillant le festival Woodstower depuis 2005, est devenu le partenaire principal du festival.
Très vite, l'association et le Grand Parc se sont accordés sur l'importance de profiter de l'événement pour : **valoriser l'espace, sensibiliser les publics aux enjeux écologiques, mettre en place des actions de solidarité et bien entendu diffuser des projets artistiques originaux et de qualité.**
L'association a ainsi fait le choix de construire, sur ce nouveau lieu d'accueil, un événement ambitieux, particulièrement investi dans une démarche de développement durable, dans ses composantes à la fois environnementales et sociales.

UN ESPACE HORS DU COMMUN

Situé aux portes de l'agglomération lyonnaise, le Grand Parc accueille **plus de 4 millions de personnes par an, avec une mixité sociale assez exceptionnelle.** Lieu de loisirs pour les habitants du Grand Lyon et de la côtière de l'Ain, le lac des Eaux Bleues et ses 4 plages surveillées offrent un **cadre idyllique de détente et de loisirs.** Jouant également un rôle social important, il se trouve aux abords des communes de Meyzieu, Décines et Vaulx-en-Velin.

Situé entre les canaux de Miribel et de Jonage, avec une superficie de 2200 hectares, le site est le réservoir d'eau potable de l'agglomération. Regroupant des zones protégées riches en espèces animales et végétales, il est classé **Natura 2000*.**
Le Grand Parc comprend également plus de 500 hectares de terres agricoles, dont 400ha cultivés (40% en bio et 100ha de praires de fauche certifiées bio). La création d'un Label «Les Saveurs du Grand Parc» a permis de valoriser cette agriculture, qui occupe près de 25% de son territoire, à travers un accompagnement au changement de pratiques et une approche globale et multisectorielle.

*Le réseau Natura 2000 est un ensemble de sites naturels européens, terrestres et marins, identifiés pour la rareté ou la fragilité des espèces sauvages, animales ou végétales, et de leurs habitats. Natura 2000 concilie préservation de la nature et préoccupations socio-économiques.

3. UN FESTIVAL PRÉCURSEUR HIER, RÉFÉRENCE AUJOURD'HUI

Woodstower, fort de son implantation en 2005 sur un lieu aux possibilités illimitées, a construit, en partenariat avec différents acteurs, un festival impliqué dans une démarche de développement durable.

Clamant des valeurs de respect de l'environnement, Woodstower fait partie des premiers festivals à utiliser des gobelets recyclés (dès 2007) et à mettre en place le tri des déchets générés par le festival (dès 2005). Au fur et à mesure des années, de nombreuses actions **environnementales et sociales** ont ainsi pris place au sein du festival. Rendues possibles grâce à de nombreux partenaires, en premier plan le Grand Parc Miribel Jonage, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Métropole de Lyon ou encore Le Sytral/TCL, Woodstower se démarque actuellement comme étant l'événement régional de référence en matière de développement durable.

La situation particulière du festival, au cœur du Grand Parc et son rôle dans l'agriculture périurbaine, a crée de nombreuses opportunités d'actions en faveur d'une **alimentation durable.**
En partenariat avec le Grand Parc et avec une volonté toujours plus forte de vouloir proposer à son public et ses équipes une alimentation de qualité, le festival Woodstower travaille chaque année pour prolonger la mise en place d'approvisionnement en circuit court tout en valorisant et communiquant auprès de ces publics sur les espaces agricoles de proximité.

Depuis 2005, Woodstower s'est attaché à considérer autant les actions environnementales que les démarches sociales, toutes deux intrinsèques au développement durable :

> Actions environnementales :

* tri des déchets, gobelets réutilisables, matériaux récupérés et recyclés
* politique de transports doux renforcée
* toilettes sèches
* approvisionnement en circuit court, produits issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable
* communication responsable

> Implication humaine et sociale :

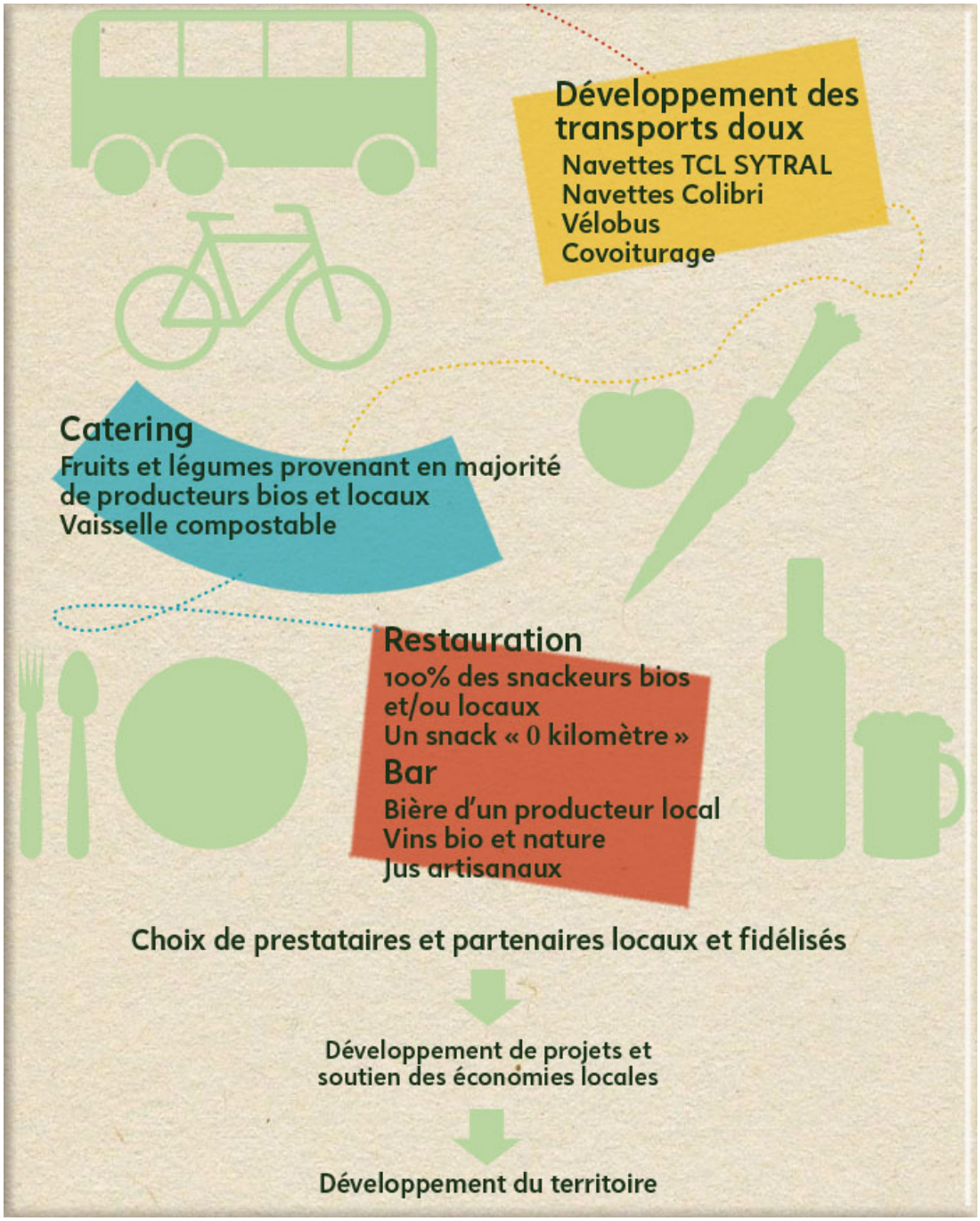
* gouvernance associative, bénévolat prépondérant, chantiers jeunes
* accessibilité du festival
* soutien à la scène émergente, ancrage local

Cet engagement sur le long terme est reconnu par différentes institutions :
-Labellisé **«Lyon, ville équitable et durable»** depuis 2009 (renouvelé en 2012 et 2015)
-Reconnu **«Trésor de Développement Durable»** par la Région Rhône-Alpes en 2009.
-Labellisé **«Coup de cœur»** par la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme en 2011

En nous décernant ces labels, les institutions soulignent notre engagement continu dans la gouvernance et la gestion des ressources humaines, l'impact sur l'environnement et la capacité à répondre de manière pragmatique aux enjeux du développement durable, notamment à travers une consommation responsable.

En 2015, la labellisation du festival **«Saveurs du Grand Parc»** et la participation au programme national pour l'alimentation initié par la **DRAAF** (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Auvergne-Rhône-Alpes), reconnaissent nos capacités d'innovation afin de valoriser l'ancrage territorial, la promotion d'une agriculture raisonnée et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) du Ministère en charge de l'Agriculture a pour objectifs d'accompagner toutes les actions promouvant l'alimentation responsable et durable, l'éducation de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ancrage territorial et le patrimoine, ainsi que l'accès à une bonne alimentation pour tous.
Ainsi ce document de retour d'expérience a été accompagné par le PNA afin de faire bénéficier les autres organisateurs d'évènements du retour d'expérience du festival Woodstower.



Extrait de l'infographie bilan développement durable Woodstower 2015

II/ CONTEXTE ACTUEL DE L'ALIMENTATION AU SEIN DU FESTIVAL WOODSTOWER

La restauration sur un festival se compose, la plupart du temps, de deux enjeux de restauration distincts : la restauration destinée au public et celle proposée aux équipes et aux artistes nommée "catering".
Pôle essentiel du festival, la restauration publique constitue un **enjeu important de ressources financières.**
Le catering quant à lui, est présent sur l'ensemble des événements culturels. Sa mise en place varie selon la taille, la situation géographique et le budget des festivals.

Si ces deux éléments sont presque systématiques sur les événements culturels, leurs dimensionnements et leurs organisations vont connaître de grosses différences selon les structures organisatrices, la taille et les opportunités des événements. Parvenir à une alimentation durable ne peut donc être résumé à un processus reproductible, mais doit faire l'objet d'une évolution progressive impliquant les acteurs concernés, afin de mettre en place des méthodes de travail efficaces, pertinentes et pérennes.

1. L'ALIMENTATION DURABLE, DE QUOI PARLE-T-ON ?

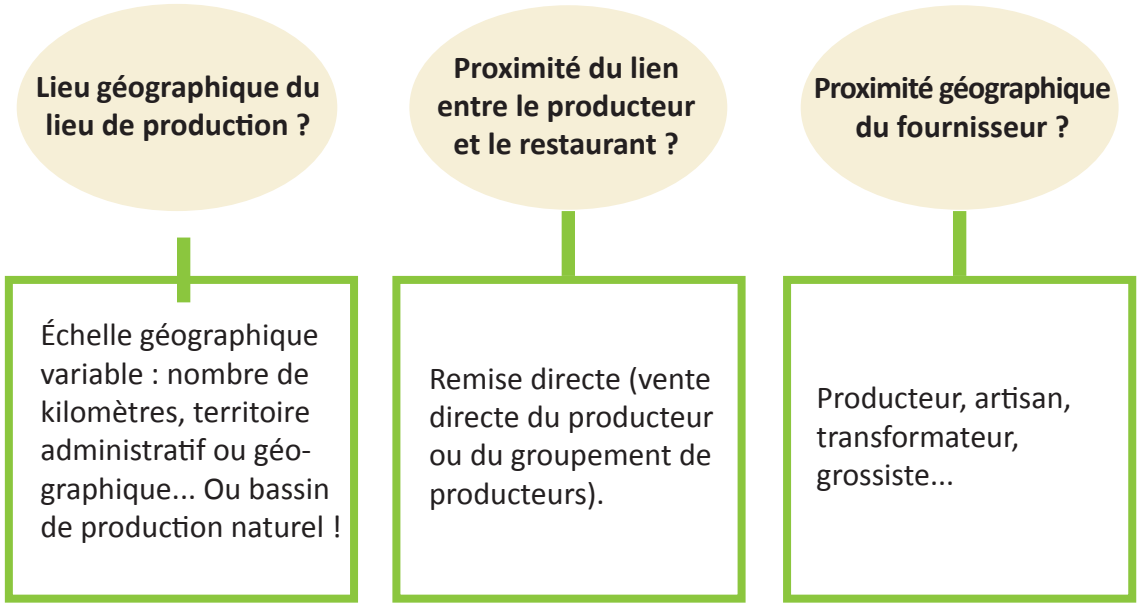
La **FAO*** définit l'alimentation durable (autrement appelé *«système alimentaire durable»*) comme étant «*des systèmes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures.*
Les systèmes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.» L'alimentation durable regroupe donc les considérations aussi bien environnementales, économiques, sociales que sanitaires ou nutritionnelles, depuis la production jusqu'à la consommation de denrées alimentaires.

Concrètement, les actions pour une alimentation plus durable s'inscrivent le plus souvent dans les axes suivants, à la maison, dans un restaurant collectif ou commercial…

- **Privilégier les produits locaux et de saison**
- **Opter pour des produits frais et peu transformés**
- **Privilégier les produits issus d'une agriculture économe en intrants (engrais, pesticides) ou de l'agriculture biologique (pas d'utilisation de produits chimiques de synthèse)**
- **Privilégier les produits sous signe de qualité**
- **Soutenir les circuits courts**
- **Réduire le gaspillage alimentaire**
- **Réduire les déchets d'emballage**
- **Réduire la consommation de protéines animales**
- **Consommer des produits issus du commerce équitable**
- **Consommer des produits issus d'une pêche durable**
- **Consommer avec sobriété**

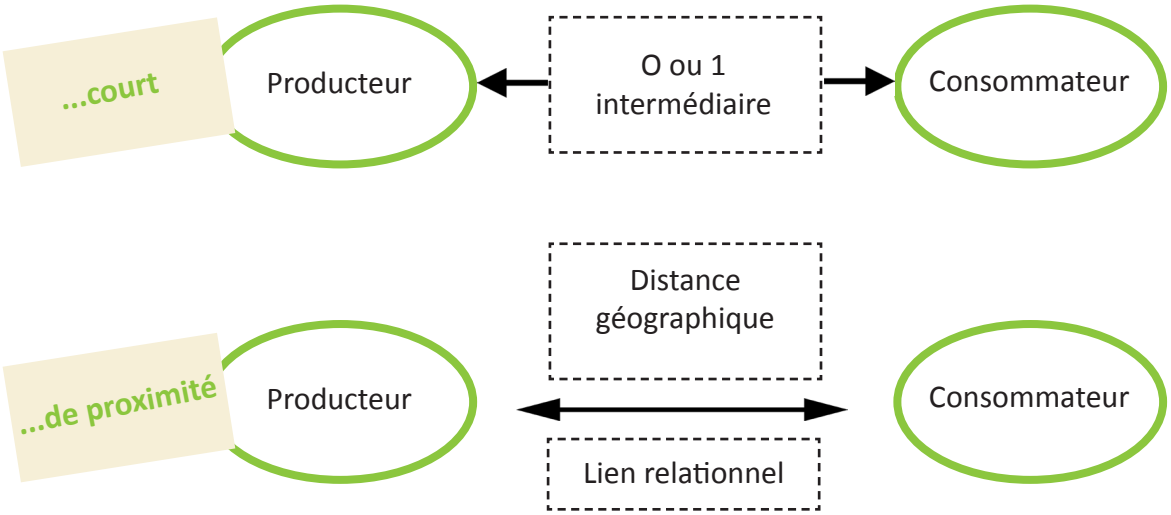
* Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Proximité ? De quoi parle-t-on ? De nombreuses définitions selon les acteurs, aucun cadrage juridique.



Ne pas confondre approvisionnements de proximité et approvisionnements en circuits courts...

Les critères de définition d'un circuit...



• **L'approvisionnement en produits de proximité** se définit comme le fait de s'approvisionner en produits conçus et transformés dans un espace géographique restreint.

• **L'approvisionnement de proximité** est un approvisionnement en productions proches géographiquement et avec des circuits les plus directs possibles.

• **L'approvisionnement en circuits courts** se définit par l'intervention de zéro ou un seul intermédiaire. Attention : un approvisionnement en circuits courts n'est pas forcément constitué de produits de proximité.

Il faut en retenir à minima que...

Quel que soit le circuit d'approvisionnement...

Produit de proximité

- Un périmètre de production le plus proche possible et compatible avec les bassins naturels de production
- Une traçabilité si possible informatisée - Factures
- Les qualités recherchées par le restaurant, par exemple cahier des charges de production, calibre, conditionnement, quantité, prix... ↔ La cohérence avec l'offre disponible, ou l'anticipation de la demande, pour faire évoluer l'offre
- Le(s) circuit(s) logistique(s) adapté(s)

NOS CHOIX POUR LE FESTIVAL WOODSTOWER

Directement liée à des modes de production agricole et de commercialisation durables, on entend par alimentation durable, une alimentation **viable sur le plan économique et social, qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle.**
Sont donc privilégiés des produits locaux et de saison, peu emballés et/ou pour lesquels le producteur perçoit une rémunération équitable, issus de l'agriculture biologique.

©Aldo Paredes

2. CONTRAINTES SPÉCIFIQUES À LA RESTAURATION SUR UN ÉVÉNEMENT CULTUREL DE PLEIN AIR

De nombreuses incertitudes inhérentes à un événement culturel de plein air ont des conséquences sur la restauration publique. La plus importante est souvent celle de l'affluence de la manifestation, qui peut dépendre grandement des conditions météorologiques de la manifestation et être donc particulièrement difficile à prévoir.
Un événement tel que Woodstower aura également à faire face à des contraintes techniques importantes.
Le site du festival est par exemple dépourvu d'alimentation électrique et d'éclairage public.
Le site accueillant le festival n'est également pas équipé d'accès à l'eau courante.
L'écoulement des eaux usées y est également impossible.
De telles contraintes structurelles génèrent donc des complexités techniques propres à chaque événement.

3. ÉVOLUTION DE NOTRE OFFRE DE RESTAURATION

Le festival Woodstower a développé au cours de ces dernières années, une alimentation durable en favorisant des approvisionnements locaux, dans le respect de ses valeurs et grâce au partenariat fort qui le lie au Grand Parc.

L'OFFRE DE RESTAURATION PUBLIQUE

Il est important pour le festival de proposer une offre alimentaire cohérente avec le rythme de l'événement. Le festival étant ouvert de 16h à 5h le samedi soir, un espace de restauration est à disposition du public durant l'intégralité de l'évènement.

Au delà de cette longue soirée, un bar à soupe est également mis en place de 5h à 8h sur le camping du festival. Des petits déjeuners y sont également proposés à partir de 8h du matin.

Le site du festival et son espace de restauration sont de nouveau ouverts au public de 11h à 21h lors de la journée du dimanche.

Jusqu'en 2011, cet espace de restauration publique était géré par les équipes du festival. Coordonné par un cuisinier professionnel, et accueillant des bénévoles du festival, plusieurs propositions étaient constituées avec des produits du Grand Parc et des alentours (huile de chanvre, herbes et pommes de terre du Grand Parc, légumes des Pot'iront, pain local).
Malgré des efforts d'organisation et un professionnalisme constant, les résultats n'étaient pas toujours satisfaisants, et les stands de restauration ont eu souvent à souffrir de temps d'attente trop importants, générant une insatisfaction du public.

C'est pourquoi en 2012, une formule alliant un snack interne et plusieurs propositions externes a été testée. Le choix s'est alors porté sur des propositions de snackeurs dont nous connaissions déjà les activités. Les approvisionnements, gérés en lien avec le festival, se sont composés majoritairement d'ingrédients issus de l'agriculture biologique ou locale (partenariat avec le magasin bio Satoriz, situé à Champagne au Mont d'Or, légumes issus du jardin collectif les Pot'iront, situé sur le parc, produits issus du Grand parc (miel, huile de chanvre, aromates)).

Si les snacks ont ainsi connu une notable progression qualitative, le bilan restait assez mitigé pour le festival. L'organisation choisie générant tout de même de nombreuses complexités de mise en œuvre.

Il convient ici de citer quelques écueils fréquemment rencontrés par les événements dans l'internalisation d'un stand de restauration temporaire, par manque d'expérience spécifique :

- **Les temps de service / assemblage** sont particulièrement difficiles à anticiper.
- **Un temps d'attente trop important** au snack, bridera immédiatement sa fréquentation et créera de la frustration auprès des publics
- **Une main d'œuvre dénuée d'expérience** connaîtra immanquablement des difficultés à optimiser la vitesse de service
- **Le recours à des produits surgelés entraîne des complexités** de respect de la chaîne du froid particulièrement dangereuse lors d'un événement de plein air estival, à gros volumes de vente.
- **Une cuisine soumise à de hauts rendements et à de grandes amplitudes horaires** est un lieu particulièrement accidentogène. Y accueillir des bénévoles présente donc des risques à bien évaluer.
- Certains produits issus de filières responsables, présentent **des temps de confections plus importants** : exemple d'oignons ou de pommes de terre à éplucher, dont la taille détermine grandement le temps de travail.
- **L'aspect visuel d'un stand et sa signalétique** joueront un grand rôle dans sa fréquentation.

Ces aspects sont souvent délaissés par des festivals moins expérimentés.

- **Les accès à l'eau courante, et à un réseau d'évacuation d'eaux usées** vont grandement faciliter la tenue d'un stand de restauration.
- **L'alimentation électrique d'un stand de restauration** est souvent très importante. Elle peut entraîner d'importantes conséquences sur la bonne distribution électrique du site de l'événement, et des coûts très conséquents.
- Un temps très sec amènera une poussière complexifiant grandement **la conservation des aliments.**
- Un temps pluvieux obligera **une couverture du stand, et des équipements.**
- Lors du recrutement de conséquentes équipes bénévoles, nous constatons une moyenne de **15% de défection des effectifs.** Cette moyenne est respectée sur les stands de restauration, quand les équipes sont correctement encadrées (dans le cas inverse, le pourcentage augmente.)
- **Le linéaire du stand** sera un élément important de la vitesse de service. Mais un stand trop grand entraînera également une difficulté à gérer l'attente des clients.
- **La réceptivité des publics à des propositions originales** dépend fortement du contexte de la soirée.
- **Les attentes concernant les tarifs** sont quant à elles toujours importantes.
- **Les «valeurs refuge» sont à contrario souvent plébiscitées** lors des soirées concerts : hot dogs, hamburgers, frites.

Pour citer un exemple connu à Woodstower illustrant les difficultés de compenser un manque d'expérience : il avait été choisi de proposer à la vente un sandwich végétarien issu intégralement des filières locales, mais un mauvais choix d'équipement frigorifique a entraîné un ramollissement du pain frais, réduisant les qualités gustatives du produit.

Suite à des bilans mitigés concernant le snack interne, en 2013, Woodstower choisit d'externaliser totalement cet espace de restauration, en proposant des concessions à des structures professionnelles. Il est alors demandé aux prestataires d'être totalement autonomes : préparation, gestion des approvisionnements, mise en place et tenue du stand, service au public.

Entre 2013 et 2015, plusieurs snacks ont ainsi été accueillis :
Ça vaut le Détour, La Crêperie Clandestine, Minute Cocotte, Ninkasi, Au Lys de Réjane, Café Cousu, Mister Chicken, Mets et Merveille, Bis' Truck, Ma cantine gourmande.

La restauration publique externalisée

Avantages
> Prise de risque financier réduite
> Variété de l'offre et originalité
> Professionnalisme des équipes
> Vitesse de service optimisée
> Pas de rupture de stock, moins de gaspillage
> Gain de temps conséquent pour le festival

Inconvénients
> Potentiel financier limité
> Moins de contrôle sur la qualité, notamment du service
> Moins de flexibilité

La restauration publique gérée en direct

Avantages
> Traçabilité totale
> Flexibilité d'organisation
> Potentiel financier maximal

Inconvénients
> Temps de préparation très conséquent
> Risque financier plus important et entièrement porté par le festival
> Manque d'expérience des équipes
> Manque de qualité gustative

L'OFFRE DE RESTAURATION ÉQUIPE, ARTISTES, BÉNÉVOLES (CATERING)

Le catering désigne l'endroit où se restaurent les équipes, les artistes et les bénévoles lors d'un événement. Ce lieu de restauration constitue un enjeu très important de l'organisation du chantier, et du festival.

Il comprend des contraintes très particulières à son contexte :
- Amplitudes horaires importantes
- Fluctuations du nombre de couverts d'un service à l'autre
- Changements de dernière minute
- Demandes spécifiques d'artistes

Contexte de Woodstower

- 5 jours de montage en amont avec une équipe de plus de 40 techniciens et 300 bénévoles
- 2 jours de festival / 2 jours de démontage
- Une proposition (entrée, plat chaud, fromage ou laitage, dessert) en self service assisté, commune pour les équipes salariées et bénévoles
- Plus de 2000 repas servis sur une semaine
- Une proposition adaptée comportant plus de choix et un service sur mesure pour les artistes
- Services allant de 80 à plus de 200 couverts
- Pendant l'exploitation du festival, une partie des équipes (environ 200 personnes) est fléchée sur les snacks afin de plafonner les quantités à produire au catering

Le catering est une forme de restauration très technique, faisant l'objet de prestations très spécifiques. Elles comportent notamment une part importante de location de matériel, les lieux éphémères étant rarement équipés.
Dans le cas de Woodstower, l'installation au sein d'une cuisine en dur, disponible au sein du centre aéré Benoit Carteron, constitue la base organisationnelle du catering. Cette cuisine nécessite tout de même des aménagements conséquents, puisqu'elle n'est équipée qu'en stockage réfrigéré, plans de travail, étuves (servant à réchauffer uniquement) et d'une chaîne de plonge.

Ces différentes contraintes budgétaires et techniques nous ont amenés à trouver un fonctionnement particulier. Depuis plusieurs années, nous travaillons avec le même prestataire, **Minute Cocotte !**
Cuisinier professionnel, il prend en charge :
- L'installation de son matériel au sein de la cuisine temporaire
- La constitution des menus
- La réalisation des listes de courses
- La confection des repas, avec l'aide d'une équipe bénévole qu'il coordonne.

Le prestataire met également à disposition son matériel professionnel de cuisine.

Le festival s'occupe quant à lui des approvisionnements. Le nombre de repas par service fluctuant en fonction de l'avancée des équipes et des chantiers, la gestion des approvisionnements est un point essentiel du bon déroulé de cette restauration. La majeure partie des approvisionnements et de l'épicerie sèche est ainsi réalisée en amont. Cependant, concernant les produits frais (fruits, légumes et pain), afin d'être au plus près des volumes nécessaires, les commandes s'effectuent tous les jours ou tous les deux jours, permettant ainsi la réduction du gaspillage alimentaire.

©Aldo Paredes

Le choix de producteurs locaux pour les approvisionnements multiplie les fournisseurs et donc les livraisons. La décision a donc été prise de ne pas avoir un fournisseur pour chaque gamme de produits, mais de **se concentrer sur certains aliments.** C'est ainsi que Woodstower a choisi en 2015 de concentrer son effort sur les primeurs, la boulangerie, et les boissons du catering.
Dans le cadre de Woodstower, les quantités servies au catering sont soumises à de constants ajustements tout au long de la semaine de préparation. Au gré des retards du chantier, des défections de bénévoles, des prestataires qui ajustent leurs effectifs et leurs horaires de présence, des partenaires invités à visiter le chantier, Woodstower ajuste quotidiennement le nombre de repas du lendemain.
La réactivité demandée aux fournisseurs entraîne ainsi la nécessité de pouvoir rassembler nos commandes auprès d'un minimum d'interlocuteurs, afin de représenter un temps de travail maîtrisé, à quelques jours de l'événement. Les courses sont ainsi effectuées tous les deux jours, puis quotidiennement au cours de la semaine de montage.

Woodstower a donc fait le choix de porter son effort pour les filières du catering sur quelques produits comme les fruits et légumes et les boissons. La rencontre d'un interlocuteur particulièrement motivé par une collaboration avec le festival, mais aussi le professionnalisme, la flexibilité et la réactivité du fournisseur ont été des critères déterminants de ce choix stratégique. La volonté de privilégier des produits aux différences gustatives évidentes a également guidé ce choix.

Les fournisseurs sollicités pour la réalisation des repas du catering :

- **Les Jardins de Vartan :** producteur de fruits et légumes, localisé sur les terrains du Grand Parc et labellisé **Saveurs du Grand Parc**
- **Vin Nature :** caviste lyonnais spécialisé dans le vin naturel (provenances : Languedoc et Gironde)
- **Ninkasi :** brasseur de la Région, propose une bière confectionnée à Tarare (69). On la retrouve également aux bars publics du festival
- **Les Pommières :** producteur de jus de pommes à Irigny (69)
- **Boulangerie Thévenet :** boulanger situé à Oullins (69), utilisant la farine bio traditionnelle du Moulin Marion, **labellisé Saveurs du Grand Parc**

Le magasin Métro Vaulx-en-Velin, situé à proximité immédiate du festival, permet ainsi de centraliser toutes les autres courses.

Les années précédentes, Woodstower avait déjà privilégié certaines filières locales (Les gourmets de l'Ain, Saveurs du coin, Panissain…). Le festival a également travaillé en partenariat avec le jardin collectif des **Pot'iront,** situé au cœur du Grand Parc, jusqu'en 2013. Mais ce partenariat demandait un temps de travail trop important à notre équipe, les produits étaient en partie achetés en temps de travail au jardin.
Nous avons donc choisi, en 2014, de privilégier un groupement de producteurs bio de la région lyonnaise : l'association Ondine, qui œuvre à la relocalisation de la nourriture et au besoin de développement de l'agriculture locale biologique.

Autres fournisseurs du catering depuis 2012

- Les gourmets de l'Ain (viande) : Lyon
- Saveurs du coin (primeurs): Bron
- Panissain (boulangerie) : Grigny
- Pot'iront (primeurs) : Grand Parc
- Ondine (primeurs) : Lyon
- Thévenet (boulangerie) : Oullins
- Les Jardins de Vartan (primeurs) : Décines
- Métro (polyvalent) : Vaulx-en-Velin

En 2015, le lancement du label **«Les Saveurs du Grand Parc»** a permis de franchir un pas supplémentaire quant au rapprochement avec des exploitants du Grand Parc. Nous avons donc choisi de travailler pour cette édition, avec la structure des Jardins de Vartan, exploitation agricole bio implantée à Décines. Ce fournisseur a pu fournir l'intégralité des légumes du catering 2015.

III/ COMMENT ATTEINDRE NOS OBJECTIFS D'ALIMENTATION DURABLE ?

Pour Woodstower, l'alimentation doit faire partie de l'expérience du festival. En décidant de développer un événement original, basé sur la découverte, la surprise, et la variété des propositions, il a semblé essentiel à l'association d'accorder une place importante à la proposition de restauration. Celle-ci doit être un prolongement des intentions du festival, mettant en avant ses valeurs, la convivialité, mais aussi une fantaisie et une gourmandise saisissables.

1. LE CHOIX DE NOS PRESTATAIRES

Sur des événements comme Woodstower, mettre en place une politique d'alimentation durable nécessite des moyens humains importants, de la recherche de fournisseurs, de snacks, à leurs sélections jusqu'à la coordination des actions. Dans la continuité des volontés du festival de vouloir développer un événement inscrit dans une vraie logique de développement durable, une personne au sein de l'équipe est dédiée à la coordination et au portage de ces projets.

Il est important de souligner que l'emploi d'une personne référente sur la centralisation des actions liées au développement durable a été une étape décisive dans la démarche globale du festival. Ce recrutement a ainsi permis de rassembler les contraintes, de valoriser les actions, de développer les appels à projets et d'intégrer l'association dans les réseaux des acteurs de l'économie sociale et solidaire. En étant rattachée à l'équipe permanente, cette personne permet à la structure d'optimiser la préparation des actions, d'éviter une surcharge de travail à l'équipe du festival et de faire des actions développement durable, une extension des objectifs premiers du festival.

RESTAURATION PUBLIQUE : LA RÉDACTION DU CAHIER DES CHARGES

En 2013, lors de l'externalisation de la restauration publique, l'enjeu a été de définir un cahier des charges le plus clair possible afin de recruter des snacks répondant à nos besoins. Il a également été important de définir le nombre de snacks et le prix des concessions afin que cette nouvelle formule permette au festival d'obtenir les mêmes bénéfices que lors de l'internalisation de cette partie.

Le contenu du cahier des charges a ainsi été réfléchi et rédigé en tenant compte des contraintes du festival :

- **La période** : le festival se déroulant le dernier week-end d'août, beaucoup de prestataires snacks sont en congés.
- **Le prix** : le festival a fait le choix de privilégier entre 4 et 6 stands de restauration, le tarif de chaque concession a été fixé à 1150€ HT (forfait électrique non inclus)
- **Le risque financier** : pour le snack, il s'agit d'une prise de risque importante son chiffre d'affaire dépendant de la fréquentation du festival, ainsi que de la météo lors de l'événement.
- **Les contraintes inhérentes à notre site** : pas d'arrivée d'eau courante, pas d'évacuation des eaux usées, qui poussent les snacks à prendre des dispositions particulières.
- **L'amplitude horaire** : il est demandé aux prestataires d'être présents aux horaires d'ouverture des deux jours du festival (en 2015 16h-5h / 11H-21h).
- **La gestion des stocks** : le prestataire devra éviter toute rupture de stock pendant le festival.

Pour ne pas fermer les candidatures et manquer de propositions, Woodstower a choisi de faire des filières d'approvisionnement un critère non-éliminatoire dans l'appréciation des dossiers.

Les conditions d'appréciation des candidatures ont donc été définies comme suit :

- **Qualité de la proposition** (variété de l'offre, respect des contraintes légales et sanitaires)
- **Rapidité et efficacité (**pour éviter les files d'attente, gérer les moments de forte affluence)
- **Tarifs accessibles**
- **Originalité et partage de valeurs :** fantaisie, filières sollicitées, motivations
- **Habitudes de travail pendant des événements festifs**

Suite à la réception de ces candidatures, une sélection est effectuée, en prenant en compte le respect des conditions d'inscriptions.
Sont également privilégiées, des structures dont nous avons connaissance des activités et de leur démarche éthique. Les snacks présents lors de l'édition précédente et desquels nous tirons un bilan positif sont également privilégiés, leurs connaissances de l'événement et des publics étant un véritable atout.

Dossiers de candidature

2013 : Envoi à 55 prestataires
15 candidatures reçues

2014 : Envoi à 62 prestataires
14 candidatures reçues

2015 : Envoi à plus de 100 prestataires
19 candidatures reçues

Aux delà de ces éléments, et afin de valoriser une économie locale, le lieu d'exercice du prestataire est également un critère prépondérant.

Lors de ces sélections, le festival se doit de respecter une certaine cohérence dans l'offre, tant au niveau des prix que des produits utilisés (variétés des propositions, non concurrence). Il est également important de veiller à choisir des offres qui correspondent à la demande et aux contraintes de l'alimentation en festival (conditionnement, quantité...) et qui s'adaptent à tous les publics (sans porc, végétarien, sans gluten).

En 2015, 6 snacks ont donc été choisis avec soin, permettant au public de déguster des produits uniquement locaux/bio tout en restant dans une gamme de prix accessible.

©Aldo Paredes

LE CATERING : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

Concernant le catering, les approvisionnements étant gérés en direct par nos équipes, il est possible de mettre en place un travail spécifique sur les filières.
Woodstower tâche alors d'être dans une logique de reconduction des fournisseurs sollicités, afin de défendre une certaine fidélité. Il est toutefois important de souligner que les évolutions opérées d'une année sur l'autre (notamment sur les quantités) amènent parfois des changements importants de fournisseurs.
Au cours de ces dernières années, le festival a ainsi connu des modifications majeures dans son format et son organisation, entrainant des changements importants pour nos fournisseurs (arrivée sur le site plus tardive, repas pris aux snacks par certaines équipes...).

2. PROBLÉMATIQUES RENCONTRÉES LORS DU CHOIX DES PRESTATAIRES

Proposer une offre de restauration publique qualitative, cohérente, originale, répondant à des logiques d'alimentation durable et correspondant aux attentes des festivaliers, n'est possible qu'en prenant en compte certaines contraintes.

Les incertitudes sont nombreuses :
- **Les quantités vendues** sont particulièrement difficiles à prévoir car on constate de grandes différences de comportement en fonction des évènements, des publics, mais aussi des conditions météorologiques ou des amplitudes horaires.
- **La vitesse de service** sera également un élément déterminant du rendement du stand de restauration. Une attente importante amènera ainsi un grand nombre de festivaliers à privilégier un autre snack. Ce critère de service est parfois même plus important que la qualité de la proposition.
- **Le tarif d'une concession pour un snack est difficile à déterminer,** tout comme le nombre de stands à proposer au public. De ces choix dépendront la rentabilité du stand, et donc son positionnement sur le long terme aux côté du festival.

Heureusement, en pérennisant le fonctionnement de snacks externalisés, le festival se dote rapidement d'éléments facilitant les décisions au sujet du nombre de snacks et du tarif de concession. En effet, les bilans des années précédentes permettent d'effectuer ces choix avec beaucoup plus de précisions que lors d'une première année, ou d'un changement important dans le format du festival.

La contractualisation en amont entre les snacks et le festival est indispensable, permettant ainsi au festival de sécuriser la venue des concessionnaires sur le festival. Une défection de dernière minute ne laissant que peu de possibilités pour trouver un nouvel intervenant répondant à toutes les exigences du festival.
C'est ainsi qu'en 2013, une annulation a contraint Woodstower à accueillir un stand ne défendant pas la même démarche que les autres, ce qui a été souligné par les publics les plus attentifs du festival.

La restauration en festival présente souvent de grands classiques (frites, burgers, hot dogs) pour des raisons aussi diverses que la facilité de préparation, le coût de revient, la vitesse de service, ou le plébiscite public. Il est alors important d'anticiper la variété que le festival veut proposer, afin de ménager les snacks de trop grands déséquilibres. Lors des premières négociations, **Woodstower a ainsi largement encouragé ses interlocuteurs à proposer des plats originaux, tout en leur permettant d'intégrer dans chacune des cartes, des plats classiques.**

Cette variété dans la carte, comme les volumes concernés rendent ainsi particulièrement difficile la volonté d'inciter les stands à privilégier les filières d'approvisionnement identifiées par le festival. **Le calibrage et les produits issus de filières artisanales, peuvent également complexifier la préparation des repas** dont la vitesse de création influera sur sa rentabilité. L'exemple des oignons est ainsi particulièrement parlant.
En effet, les produits issus des filières dédiées à la restauration collective sont beaucoup plus petits et rapides à préparer que les oignons bio, rendant ces produits inadaptés aux fonctionnements de nos snacks, même les plus volontaires.

3. L'OBTENTION DE RÉSULTATS PRÉCIS ET CHIFFRÉS

Depuis ces 3 dernières années, l'expérience acquise par le festival, la fidélité de certains snacks auprès de l'événement, l'augmentation du nombre de propositions de food trucks au sein de la Région Lyonnaise et la volonté de progression dans des logiques d'alimentation durable du festival, ont permis de préciser le cahier des charges concernant les approvisionnements.
Depuis 2015, il est ainsi demandé aux snacks, lors de leur dépôt de candidature, des éléments plus précis concernant leurs approvisionnements et ce pour chacune de leurs propositions, permettant ainsi une meilleure visibilité lors de la sélection.

- **2012 :** 1 snack interne + 3 propositions externes utilisant plusieurs produits issus du Grand Parc ou des alentours
- **2013 :** 5 snacks dont 1 proposant des aliments exclusivement bio et locaux. Suite à la nouvelle proposition de festival, il a été décidé de réduire le nombre de snackeurs.
- **2014 :** 4 snacks dont 3 proposant des aliments bio ou locaux. Suite à l'augmentation de la capacité du festival et au changement d'heure de fermeture du site de 3h à 5h, le choix a été fait d'augmenter le nombre de snacks présents au sein de l'événement.
- 2015 : 6 snacks, proposant exclusivement des **aliments** bio ou locaux au sein des propositions.

En 2015, 17 propositions salées :
- 5 uniquement conçues avec des ingrédients bios et locaux
- 1 uniquement conçue avec des ingrédients bios
- 11 uniquement conçues avec des ingrédients locaux

Sur 6 propositions sucrées :
- 3 uniquement conçues avec des ingrédients bio et locaux
- 2 uniquement conçues avec des ingrédients bios
- 1 uniquement conçue avec des ingrédients locaux

La priorité étant donnée à des acteurs locaux, l'ensemble des snacks est originaire de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, et la plupart est localisée au sein même du Grand Lyon.

Les concessions étant autonomes, il n'est pas demandé aux snacks de compte rendu précis concernant leurs chiffres de ventes. Cependant, selon leurs différents retours et nos estimations, chaque snack sert le samedi soir, entre 500 et 1500 personnes. La consommation du dimanche, est quand à elle plus restreinte (site gratuit et ouvert), représentant entre 100 et 500 personnes servies par chaque concession.

De la même manière, nous n'effectuons pas de contrôle sur les fournisseurs choisis par nos prestaires. Nous instaurons avec eux un «pact de confiance» dès la validation de leur présence sur le festival.
En effet, ce travail de contrôle serait malheureusement fastidieux, délicat et chronophage, à l'image de l'internalisation des snacks.
Nous préférons donc discuter en amont avec les futurs snackeurs et leur faciliter les démarches d'approvisionnement. De ce fait, tous les contacts des fournisseurs avec qui nous avons travaillé ces dernières années sont à disposition des futurs snackeurs, pour leur faciliter la tâche. Nous rappelons également de nombreuses fois pendant les échanges que la priorité est toujours donnée aux snackeurs utilisant des produits locaux et/ou bios.
De plus, nous bénéficions de nombreux retours informels sur la quantité et les provenances des produits utilisés par les snackeurs via le bouche à oreilles, le réseau des événements culturels lyonnais mais également des fournisseurs avec qui nous avons des relations privilégiées.

Pour le catering, le festival s'occupant directement des approvisionnements, des chiffres plus précis sont disponibles.

Concernant le budget global des approvisionnements, **la part financière des achats de fruits et légumes à des producteurs bios et locaux représente 15% en 2014 et 13% en 2015.** Cette baisse s'explique par des changements entre les éditions.
En effet, en 2015, l'heure de fermeture du site concert passant de 3h à 5h et la capacité d'accueil du festival augmentant, le chantier de montage et les besoins en bénévoles ont augmenté. Impliquant un nombre de repas supplémentaire et ainsi une augmentation d'achat de produits de base.
L'épicerie sèche (pâtes, riz, huile, farine) représentant la majeur partie de nos approvisionnements, le pourcentage d'achat de fruits et légumes par rapport aux achats globaux a ainsi baissé.
Le reste de nos approvisionnements se décompose en boucherie-charcuterie, conserves, beurre, œufs, fromage, épicerie sucrée, fruits et légumes.

Quantité de produits commandés à des producteurs locaux en 2015 :

- **Fruits et légumes** : 75kg de carottes, 99 kg de pommes de terre, 24kg de salades, 30kg de tomates bio
- **Pain :** plus de 192 baguettes et 1700 boules de pain durant les 9 jours (petits déjeuner compris)

La priorité étant donnée à des acteurs locaux, tous nos fournisseurs sont issus du Grand Lyon.

4. LA RESTAURATION PUBLIQUE : EXPÉRIMENTATION ET DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

Au-delà de la multiplication des actions sur le terrain, Woodstower est depuis plusieurs années pris en exemple et salué pour ses initiatives inédites. **En sortant le développement durable des traditionnels messages moralisateurs, le festival fédère les publics autour de réflexions interactives et innovantes, en intégrant la prise de conscience citoyenne comme un prolongement logique de la sortie culturelle.**
Cette approche est clé dans la démarche de Woodstower.

L'association défend ainsi depuis plus de 10 ans, que le rôle sociétal d'un festival dans la prise de conscience citoyenne ne doit pas s'éloigner du métier premier d'un organisateur d'événement, qui propose avant toute autre considération un moment festif, récréatif et culturel à ses publics.
En cela, Woodstower répand sa volonté de défendre un événement qui tend à optimiser son impact environnemental, tout en pensant que l'opportunité d'un tel engagement ne vaut que si le festival accorde une importance particulière à l'implication des publics dans cette démarche. Le temps festif est ainsi une occasion de démontrer par l'exemple et par l'interactivité joyeuse, la possibilité des publics de découvrir d'autres manières d'agir, d'autres raisons d'interroger les comportements. Ces messages et ces initiatives n'ont ainsi la possibilité d'être complètement aboutis que s'ils font partie intégrante des valeurs du festival et de son story-telling.
Woodstower tient ainsi à ne jamais adopter un discours moralisateur ou trop institutionnel, qui ne serait pas dans le ton du festival, et risquerait ainsi de ne pas être logique dans ce contexte.

C'est pour cette raison que la thématique alimentaire nous semble une véritable occasion d'interactivité dans le festival, de montrer par l'exemple les différences, la qualité induite, les intentions globales d'un festival, et de valoriser ses autres initiatives grâce à celles qui concernent directement le public.

Pour cela, nous développons chaque année, de nouvelles initiatives permettant d'impliquer nos publics d'une manière renouvelée, sur des enjeux de sociétés que nous considérons comme primordiaux et notamment sur des thématiques alimentaires.

LE SNACK «0 KILOMÈTRE», LES SAVEURS DU GRAND PARC (2015)

En partenariat avec le Grand Parc Miribel Jonage et le Café Cousu

Woodstower et le Grand Parc Miribel Jonage ont décidé d'œuvrer ensemble, afin d'aller plus loin dans la démarche d'alimentation durable, en proposant un snack «0 kilomètre», utilisant les produits issus des 500ha de terres agricoles du Grand Parc.
En cohérence avec le lieu d'implantation, il nous a paru logique de proposer à nos publics, une proposition alimentaire dont la totalité des produits sont issus de producteurs locaux.
Les festivaliers ont ainsi pu se régaler en dégustant des galettes de sarrasin, miel, chèvre et thym produites par le Café Cousu.

Les partenaires du Grand Parc sollicités sur le snack 0 Km :

Moulin Marion SAS : Farine de sarrasin*
GAEC de la Garotière : Fromage de chèvre
Syndicat Apicole de l'Ain : Miel
Lysiane Cittadini : Thym*

** Produits issus de l'agriculture biologique*

Cette proposition a pu être menée en partenariat avec ce prestataire, habitué du festival, qui a accepté les conditions de cette proposition (fournisseurs choisis par le festival, une seule proposition d'offre alimentaire).

PLV du snack 0km - 2015

La communication a été un enjeu de taille afin d'informer et de sensibiliser nos publics à cette proposition. En amont, elle a ainsi été intégrée à notre communication web (site internet, newsletter spécifique sur la restauration publique, réseaux sociaux).

Lors de l'événement, une signalétique claire et ludique, indiquant au travers d'une carte les lieux des approvisionnements a également été mise en place au niveau du snack, permettant ainsi une grande visibilité de l'action.

Durant les deux jours, plus de 300 crêpes ont été dégustées par notre public. Autant de festivaliers découvrant les terres agricoles du Grand Parc, mais également la simplicité de pouvoir produire un met 100% local.
Des retours très positifs de cette proposition ont été faits, que ce soit de la part des festivaliers ou des partenaires, ravis de cette proposition.

INTÉGRATION D'UN SNACK RÉSERVÉ À L'ESPACE VIP DU FESTIVAL (2015)

En 2015, nous avons également décidé d'intégrer au sein de l'espace professionnel du festival, un lieu de restauration. Proposé à **La Marmite Urbaine**, qui porte un projet associatif d'économie sociale et solidaire, défendant l'accès à une alimentation de qualité pour tous, et une cuisine solidaire (tarifs modulables) qui relie les potagers urbains à une agriculture paysanne locale.
En lien avec les valeurs portées par l'association Woodstower et avec son territoire (la Marmite Urbaine travaillant essentiellement sur la commune de Vaulx-en-Velin), nous avions l'envie de travailler depuis plusieurs années avec cet acteur engagé.

Ne répondant pas aux critères du cahier des charges de la restauration publique (capacité insuffisante de production), cette collaboration a pu se mettre en place grâce à ce nouveau projet de restauration au sein de l'espace professionnel.
Un repas qualitatif composé de produits locaux a ainsi été proposé aux invités VIP du festival, de manière à faire connaître les activités de la Marmite Urbaine à nos interlocuteurs communs, et de proposer à nos invités un confort particulier de restauration.

ANIMATION LUDIQUE ET PARTICIPATIVE EN LIEN AVEC LES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX (2016)

Dans le cadre de l'accompagnement de Woodstower au programme Festitabl'.

Sous la forme d'un stand scénographié, ouvert et attractif pour les publics du festival, cette animation aura pour objectif de faire savoir aux festivaliers, les efforts faits sur les filières alimentaires et de communiquer également sur **les initiatives Festitabl'.** Cette dégustation sera accompagnée de discussions et d'une sensibilisation originale aux enjeux des filières alimentaires. Permettant ainsi d'alimenter la réflexion du festival quant à ses projets alimentaires et d'orienter les futures actions de Woodstower et de Festitabl'.

D'autres expériences ont également était menées sur les éditions précédentes...

MARCHÉ DE PRODUCTEURS ALIMENTAIRES LOCAUX (2012 - 2013)

En 2012 et 2013, l'intégration de producteurs alimentaires au sein de l'espace exposants a été expérimentée, permettant ainsi à nos publics de découvrir les productions agricoles avoisinantes.
À la vue du nombre restreint de candidatures (4 en 2012 et 1 en 2013) et de la difficulté de relier la venue sur le festival aux achats habituels du dimanche, ce marché n'a pas été reconduit sur les éditions suivantes.

ATELIERS GOÛTS ET SAVEURS AU SEIN DU PETIT TOWER (2013)

En partenariat avec la Région Auvergne-Rhône-Alpes

Présent depuis 2012 au sein du festival, le Petit Tower offre durant tout le week-end, aux enfants de 4 à 12 ans, une véritable proposition de spectacles et d'animations, permettant ainsi à toute la famille de vivre le festival à son rythme. En 2013, un atelier des Goûts et Saveurs (constitué avec les produits du Grand Parc) s'intègre à la proposition. Largement plébiscitée, cette expérience a permis de faire connaître au jeune public les productions agricoles du Grand Parc Miribel Jonage et certainement de découvrir de nouveaux goûts.

L'ÉQUIPÉE VERTE (2014)

Dans le cadre de l'appel à projet Eco-citoyens engagés 2013, initié par La Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Le festival Woodstower, lors de l'édition 2014, lance un dispositif innovant en partenariat avec la Région Auvergne-Rhône-Alpes, à travers la création de «L'Équipée Verte». Cette expérience participative regroupant une communauté d'environ 80 festivaliers avait pour ambition d'inciter le public adulte à faire évoluer ses comportements en matière de bonnes pratiques éco-citoyennes sur les événements culturels. Bénéficiant d'un billet à tarif réduit pour le festival Woodstower et d'un «éco pack»*, cette communauté a, durant tout l'été, eu pour mission de dénicher les bonnes pratiques de développement durable en festival, mais également d'avoir un comportement conscient de l'environnement. Lors du festival, la performance de Jean Louis 2000, a été l'occasion de pouvoir aborder le développement durable d'une manière décalée et de faire partager cette expérience participative au plus grand nombre.

Rassemblant des participants très impliqués et une performance plus que remarquée sur le festival, le bilan de ce projet innovant est positif. Même si le projet n'a pas rassemblé le nombre de personnes escompté, **il a permis de montrer que les festivaliers d'aujourd'hui sont plus sensibilisés et ont des attentes fortes et aiguisées en matière d'événement culturel et de respect de l'environnement.** Ces publics sont également très appropriés pour déclencher les prises de conscience et faire changer les comportements des autres festivaliers.

L'évaluation du projet par la structure **Tagada Tsoin Tsoin** a permis de sortir certaines données concernant l'alimentation.
Grâce aux produits distribués dans l'éco-pack de l'Equipée Verte, 87% des membres de la communauté ont déclaré avoir découvert des artisans et des produits locaux issus de leur territoire et 31% ont acquis de nouvelles connaissances sur les approvisionnements bios, locaux ou de saisons.

©Aldo Paredes

*Contenu de l'éco-pack : produits locaux et bios (boisson locale, confiture et tapenade artisanales d'une productrice locale, miel du Grand Parc) et outils divers (cendriers de poche, sacs poubelle).

IV/ COMMUNICATION DE NOS ACTIONS SUR L'ALIMENTATION DURABLE

Les initiatives de développement durable dans les festivals ont commencé à se multiplier il y a une dizaine d'années. **Ces actions sont aujourd'hui plus nombreuses que dans n'importe quel autre secteur et rares sont les festivals qui ne communiquent pas sur cette thématique, créant ainsi une dynamique suivie par le public, la presse, les partenaires, et les collectivités publiques.** Un public réceptif, un soutien médiatique, des acteurs impliqués, sont des occasions prometteuses pour parler de développement durable et notamment d'alimentation responsable durable.
Aujourd'hui, l'enjeu restant est de trouver des manières innovantes de communiquer sur l'alimentation durable auprès des publics et des équipes, afin de sensibiliser et ancrer cet usage dans leurs habitudes, tout en valorisant les productions agricoles du territoire.

1. NOS ACTIONS DE COMMUNICATION

Rassembleur et ambitieux, le festival Woodstower a su au fil des années s'implanter durablement dans la vie culturelle locale. Proposant une campagne de communication intensive de mars à septembre, Woodstower est présent tout l'été sur la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Seul événement à la fin de l'été à Lyon, Woodstower dispose également d'une visibilité maximum en juillet et août. Affichage, métro, diffusion, présence sur le web : sa communication le rend immanquable.

La campagne de communication

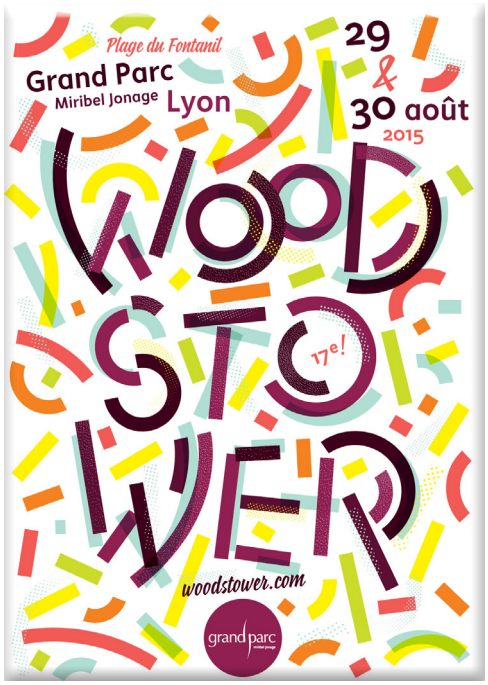
Visibilité : 7 mois (mars à septembre)

Diffusion : 135 000 programmes et flyers

Affichage : 8350 affiches de mai à août sur le Grand Lyon, les principales villes de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, le métro lyonnais et les commerces grand lyonnais.

Web : 572 391 vues du site Internet en 2015, 12 700 followers sur nos réseaux sociaux

Presse : plus de 150 articles papiers et web parus entre mars et septembre



Visuel Woodstower 2015

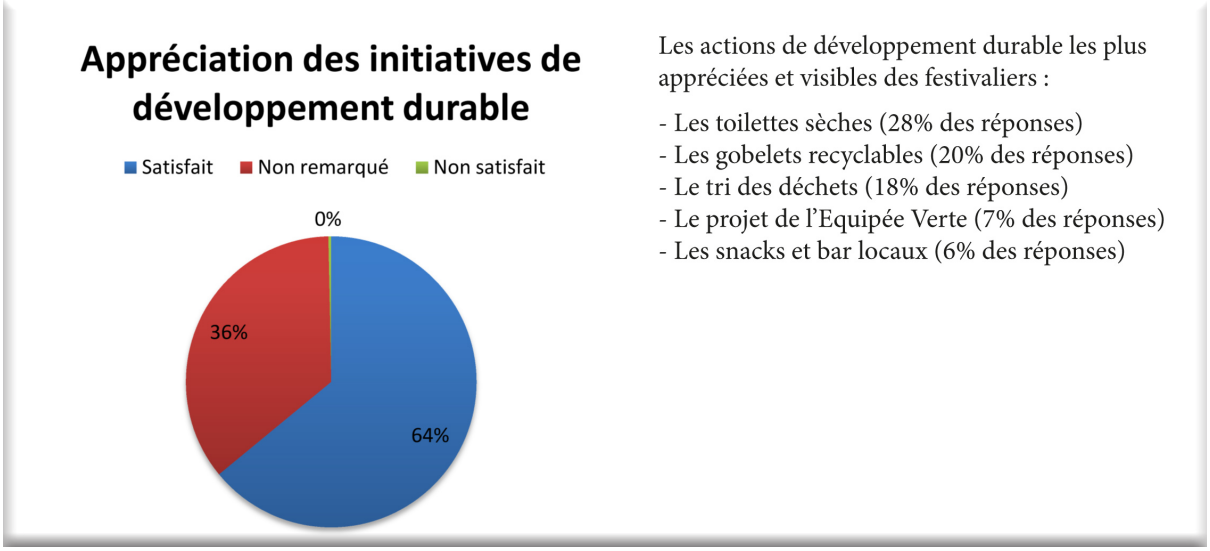
Afin que le public puisse avoir une vision plus concrète des actions mise en place concernant l'alimentation durable sur le festival, il est important de communiquer spécifiquement sur ces actions :
- envoi d'une newsletter spécifique (4300 personnes)
- communiqué de presse (770 journalistes)
- post spécifique sponsorisé sur la page Facebook Woodstower (10 000 personnes)
- intégration sur le site internet Woodstower, page restauration

Concernant nos équipes, des supports de communication interne sont également apposés au sein des espaces de catering afin de mettre en avant les producteurs locaux.

2. LA PERCEPTION DES PUBLICS SUR LE FESTIVAL WOODSTOWER

Le festival ne dispose pas d'enquête spécifique concernant la restauration, cependant lors d'une étude de satisfaction globale réalisée en post festival 2014 auprès de 317 festivaliers, une question concernant l'appréciation des initiatives de développement durable a été posée.
La présence de bars et snackers locaux est ainsi citée en 5éme position, par 6% des festivaliers interrogés, derrière les toilettes sèches (28%), les gobelets recyclables (20%), le tri des déchets (18%), l'Equipée Verte (7%)).

Nous en concluons que les efforts mis en place sur les snacks du festival en 2014 ne sont pas encore identifiés comme étant le prolongement de l'expérience du festival. Une étude actualisée permettrait certainement de comparer la perception de l'offre alimentaire depuis l'externalisation des stands de restauration, et donc leur notable progression.



Les actions de développement durable les plus appréciées et visibles des festivaliers :

- Les toilettes sèches (28% des réponses)
- Les gobelets recyclables (20% des réponses)
- Le tri des déchets (18% des réponses)
- Le projet de l'Equipée Verte (7% des réponses)
- Les snacks et bar locaux (6% des réponses)

Extrait de l'enquête de satisfaction des publics - Edition 2014

V/ LA RECHERCHE DE NOUVELLES PISTES D'ACTIONS

1. DES INITIATIVES À EXPLORER

Woodstower continue chaque année d'explorer de nouvelles pistes d'actions afin de promouvoir une alimentation durable au sein de ses espaces de restauration.

DÉVELOPPEMENT DE PARTENARIATS

Depuis plusieurs années, l'association a pu initier différents projets en lien avec l'alimentation durable grâce au soutien de différents partenaires (La Région Auvergne-Rhône-Alpes, Le Grand Parc Miribel Jonage, Le Pôle Métropolitain, la DRAAF…). Concernant les partenariats auprès d'acteurs alimentaires, des tentatives ont étaient réalisées mais ne représentent, pour l'instant, que des actions symboliques.
L'enjeu est actuellement de trouver de nouveaux partenaires afin de pouvoir pérenniser ces actions et en développer de nouvelles.

DON ALIMENTAIRE

Plusieurs tentatives ont été menées auprès de la grande distribution, afin de collecter des produits dont la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) arrive à échéance, réduisant ainsi le gaspillage alimentaire. Aucun retour positif n'a pour l'instant vu le jour, même si des guides facilitant ces démarches dans le respect des règles sanitaires sont de plus en plus nombreux à voir le jour.

SNACK DE PROPOSITION SUCRÉE

La réflexion concernant l'offre de restauration alimentaire s'est également tournée vers des propositions sucrées. En réflexion depuis plusieurs années, les propositions reçues (churros, bonbons, glaces, sorbets) ne correspondaient pas aux critères évoqués précédemment.
En 2015, après avoir creusé plus amplement cette piste, notre choix s'est porté sur un confiseur Lyonnais, proposant bonbons à l'ancienne, réglisses et guimauves, dans la lignée de l'image du festival. Cette collaboration n'a cependant pas pu avoir lieu pour des raisons logistiques, le triporteur du prestataire n'étant pas opérationnel pour cette date.

INDICE D'APPRÉCIATION DES SNACKS

Les espaces de restauration publique de certains festivals comportent de nombreux snacks.
Des indices d'appréciation de snacks sont alors mis en place. Notant la décoration, la propreté, la quantité par rapport au prix, l'accueil et la qualité selon différents coefficients, une note globale est attribuée au snackeur afin de reconduire ou non la collaboration.
Le festival Woodstower n'accueillant qu'un nombre restreint de snacks n'a pas trouvé nécessaire de mettre en place ces indices d'appréciation.

2. LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LA GESTION DE NOS DÉCHETS SUR LES ESPACES DE RESTAURATION

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Au delà de ces aspects d'approvisionnements durables, nous véhiculons également des valeurs de consommation responsable auprès de nos intervenants. Pour limiter le gaspillage alimentaire, la meilleure solution reste d'anticiper et, en dernier recours, de prévoir la possibilité de gérer les restes.
Nous œuvrons ainsi chaque année à réduire le gaspillage alimentaire que ce soit via la sensibilisation des équipes en amont, la mise à jour quotidienne du nombre de repas pour le lendemain ou encore la recomposition des menus avec les restes de la vieille. De plus, nous n'utilisons pas de monodose, mais achetons en grande quantité afin de limiter le gaspillage.
Les commandes sont évaluées au plus juste et faites en plusieurs fois afin de réduire les pertes. Les fruits et légumes sont livrés tous les deux jours avec ajustement de commande possible et le pain, livré tous les jours avec ajustement la veille.

Cette consommation responsable permet de réduire significativement le gaspillage alimentaire mais implique également plus de disponibilité et de temps de travail (réévaluation des quantités quotidiennes, gestion des livraisons). C'est aussi pour cette raison que le recours exclusif à des filières locales est actuellement impossible aux équipes du festival. La réactivité et les incertitudes demandées n'étant pas assumables par un producteur local. Le développement des filières courtes et bio tend cependant à faire évoluer les capacités et réactivités des producteurs (et surtout des plateformes de producteurs), il est ainsi imaginable qu'il soit prochainement possible de trouver des interlocuteurs nouveaux sur ces questions.

Par ailleurs, Woodstower à collaboré plusieurs années avec l'Association OQP, afin de distribuer les aliments restant à la fin du festival et ne présentant aucun risques sanitaires pour les personnes dans la nécessité. Depuis quelques années, les restes étant très peu conséquents, ils sont partagés entre les équipes bénévoles et salariés.

En 2015, le festival a décidé d'aller encore plus loin afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, en chiffrant précisément les quantités de nourriture jetées (en différenciant les produits bruts et les produits transformés) afin de pouvoir évaluer la progression sur plusieurs années. Nous espérons pouvoir nous approcher du zéro produit jeté en 3 ans sur les repas de la partie catering.

Ces différents dispositifs nous ont permis en 2015 de ne jeter qu'environ 24 kg de produits transformés et 2 kg de produits bruts.

TRI ET VALORISATION DES DÉCHETS CONCERNANT LES ESPACES DE RESTAURATION

Le tri des déchets

Premier parc à tenter l'expérience, le tri sélectif des ordures fait son apparition au sein du Grand Parc Miribel Jonage en 2004. Lors de son arrivée, en 2005, Woodstower se lance également dans l'expérimentation.
Assuré sur le site du festival depuis 2007, grâce au dispositif mis en place par la Région Auvergne-Rhône-Alpes et Aremacs, une centaine de cellules de tri est placée à différents endroits stratégiques du festival. Une équipe de 20 personnes est également présente afin de ramasser les déchets, vider les poubelles et trier les déchets sur l'ensemble du site du festival ainsi que sur les espaces de camping et les lieux de vie des équipes.
L'association Aremacs s'occupe également de sensibiliser les festivaliers, les équipes, les prestataires et les snacks à ces actions (tri des déchets, collectes des huiles de friture...).
En 2015, le festival, en partenariat avec Aremacs, a également décidé de valoriser les biodéchets. Des espaces de compost ont donc était mis en place au sein de la zone catering.
Sur la zone publique, un broyeur de vaisselle compostable (et des restes alimentaires) a été mis à disposition des festivaliers, avec récupération possible du compost en aval.

La réduction des déchets concernant les espaces de restauration

Un festival étant par définition éphémère, les produits jetables peuvent sembler «indispensables» à première vue, pourtant, il est possible de les limiter.
Depuis plusieurs années, Woodstower a également travaillé sur ces aspects, en utilisant pour les repas au catering, des contenants en dur, rendu possible grâce au partenariat avec Emmaüs qui met à disposition couverts, verres, tasses, plats etc. Depuis 2014, le reste de la vaisselle est compostable.
En 2015, nous avons également demandé aux snacks d'optimiser leurs consommables en proposant principalement des contenants compostables.
Ces différentes actions ont ainsi permis de récupérer, en 2015, plus de 280 kg de matières compostables, valorisées auprès d'Ecovalim.

VI/ EN CONCLUSION

Nous trouvons important de souligner à quel point le travail sur les thématiques alimentaires représente un enjeu financier très important dans l'économie des festivals. Les festivals tendent à confier ces responsabilités à des intervenants extérieurs, afin de se décharger d'un travail très technique et spécifique dans la préparation des événements. Mais cette externalisation tend à les dessaisir des grandes questions stratégiques ou éthiques de ces thématiques, c'est pourquoi l'offre alimentaire ne semble pas encore être au cœur des réflexions des organisateurs de festivals.

Cependant, les publics développent un sentiment d'appartenance aux événements de plus en plus importants, une volonté de revendiquer qu'on y était, avec l'importance grandissante des communications virales sur les réseaux sociaux. Le festival tend alors à se penser comme un projet global, qui doit présenter une cohérence entre la programmation, le site de l'événement, le ton de la communication, le graphisme. A ce titre, l'offre alimentaire connaît un regain d'originalité sur les festivals, et nombreux sont les événements qui choisissent d'accueillir des prestataires originaux, aux considérations éthiques différentes, des professionnels historiques du secteur.
Il nous semble dont décisif de rappeler que si les intentions des festivals semblent aller dans le sens d'une alimentation plus responsable, où le plaisir de la dégustation rejoint les filières sollicitées, ces volontés ne s'inscriront dans la durée que si elles trouvent un fonctionnement pérenne, et font l'objet d'une attente du public, et un accompagnement par les partenaires publics, qui possèdent les outils et les leviers nécessaires pour permettre aux festivals d'opérer une véritable transition vers une alimentation responsable.

©Bastien Sungauer

ANNEXE 1

CAHIER DES CHARGES - SNACK

Exploitation d'un snack sur le festival Woodstower le 29 & 30 Août 2015
Grand Parc Miribel Jonage

Le festival :

Woodstower, festival de musiques actuelles et d'Arts de la rue, a lieu chaque année le dernier week-end d'août, au bord du lac des Eaux Bleues du Grand Parc Miribel Jonage.
Hors du temps, ce festival convivial et à taille humaine concentre sur deux jours une programmation densifiée qui s'ouvre gratuitement au public le dimanche.
En 2014, ce sont plus de **15 000** personnes qui sont venus profiter de ce concept original et ambitieux **Evénement précurseur** et pilote en matière de développement durable, le festival développe chaque année sa démarche écoresponsable et met ainsi en place de nouvelles actions.

Cette année, il aura lieu le **samedi 29 et dimanche 30 août** au Grand Parc de Miribel Jonage.

Conditions d'inscription :

L'espace restauration constitue un pôle important du festival. Les exposants sont des acteurs de l'esprit qui anime le festival. L'exposant s'engage donc à lire attentivement et respecter l'ensemble des informations décrites dans le présent document.
Il modalités d'inscriptions sont :

- Qualité de la proposition (approvisionnement qualitatif, variété de l'offre, respect des conditions d'hygiène)
- Quantité (assurer les quantités jusqu'à la fin de l'exploitation)
- Rapidité et efficacité (éviter les files d'attente, gérer les rushs entre les concerts)
- Tarifs accessibles

Merci d'avance de votre pleine collaboration pour tenir ces engagements.

Définition des besoins :

- Les concessions snacks devront être **totalement autonomes** (préparation, gestion des approvisionnements, mise en place et tenue du stand, service au public).
- Le titulaire devra **obligatoirement assurer le service de restauration pendant toute la durée de la manifestation**, à partir de l'ouverture des portes et jusqu'à la fin des concerts (cf planning et horaires ci dessous).
- Chaque point de vente doit être **présent obligatoirement pendant les deux jours du festival**.
- Chaque snack doit proposer au moins **1 produit d'appel à bas prix**, une offre salée et sucrée.
- Les structures privilégiant **les produits bio, de saison, les circuits courts (moins de 80km) ou issu du commerce équitable** seront favorisés.
- Une proposition **sans viande** est appréciée.
- **Aucun contenant en verre** n'est autorisé**.**
- **Aucune vente de boisson** n'est autorisée (pour ne pas concurrencer les bars).
- Utilisation de **consommables compostables** (assiettes, barquettes, couverts, serviettes, bol, boites,..)***** est recommandé.

* L'association Aremacs invitera les festivaliers à broyer leurs restes alimentaires et la vaisselle compostable afin d'impliquer les citoyens à adopter les gestes simples de compostage individuel ou collectif.

WOODSTOWER

Spécifications techniques :

- **Electricité**

Woodstower fournit le raccordement électrique. L'ensemble de vos appareils devront être aux normes françaises ou européennes en vigueur et comporter une plaque signalétique comportant : le logo CE, la puissance, l'ampérage, le câblage (mono ou triphasé, raccordement du neutre). En outre, chaque appareil (y compris camion frigo) devra comporter une prise pour son raccordement : prise domestique française avec terre pour 16A monophasé. Prise P17 bleue 32A pour raccordement 32A monophasé / prise P17 rouge 32A tétra pour raccordement 32A triphasé + terre + neutre. Woodstower fournit un coffret électrique avec les principales prises nécessaire. Munissez vous des rallonges électriques et multiprises (normes H07RN-F, prises IP44).
La commission de sécurité procédera à la visite de réception des installations avant le début de la manifestation

- **Gaz**

Les bouteilles de gaz devront être placées hors d'atteinte du public. Chaque bouteille de gaz doit n'être reliée qu'à un seul appareil. Les tuyaux de raccordement souples ou flexibles doivent être conformes à la norme NF.

- **Structure**

Si la structure (tente) est fournie par vos soins, vous devrez présenter tout document attestant de la solidité, tenue au vent et au feu. Son bon montage sera vérifié par un bureau de contrôle.
Si besoin, Woodstower peut fournir une tente 5 x 5 avec éclairage. Aucun autre équipement ne sera fourni. Merci de prévoir tables, chaises, lumière… et tout autre matériel nécessaire.

- **Prix**

-Les tarifs proposés au public seront validés avec l'équipe organisatrice en amont du festival.
-L'affichage des prix devra être clairement affiché en € et à la vue du public.
-Vente des produits en espèces, carte bleue, chèque... à la convenance des stands.

- **Tenue du stand**

-Tous les snacks doivent répondre aux normes d'hygiène en vigueur.
-Aucune sonorisation des stands ne sera possible.
-L'aménagement et la décoration des snacks sont effectués par les exploitants sous leur responsabilité.
-L'exploitant est responsable de la bonne tenue de l'ensemble de sa surface affectée. Il est tenu de procéder au stockage de ses produits, des ordures, emballages vides et autres déchets en dehors de la vue du public. Woodstower, dans sa demarche responsable, demade aux organisateurs de trier leur déchets.
-Les exploitants sont tenus de se conformer au règlement en vigueur dans les lieux d'expositions, un extincteur est donc obligatoire.
-Toute modification de la gamme des produits vendus doit faire l'objet d'une concertation préalable et d'un accord de l'équipe Woodstower.

WOODSTOWER

Informations importantes :

- Terrain 100 % naturel et enherbé, au bord d'un lac.
- Aucune infrastructure en dure existante.
- Pas d'accès à l'eau sur le site. Prévoyez vos bidons pour les remplir au point d'eau général.
- Pas de point de retrait d'argent sur le Grand Parc Miribel Jonage.
- L'éclairage n'est pas fourni par l'organisateur.
- Aucun bénévole mis à disposition.
- Attention à l'amplitude horaire du festival, notamment sur la journée du samedi. Une partie du public mange plusieurs fois car présent sur le site de l'ouverture à la fermeture.
- La consommation du dimanche et bien moindre de la consommation du samedi.
- 5 ou 6 snacks seront présent sur le site.

Planning et horaires :

- Horaires d'exploitations :
  - **Samedi 29 Août** : 15h30 - 5h du matin
  - **Dimanche 25 Août** : 11h – 20h

L'exploitant pourra entrer dans l'enceinte du site a partir du **vendredi 28 août** à 9h30.
L'installation des snacks devra être effectué **avant le samedi 29 août**, 10h00. Aucun véhicule ne sera admis sur le site le samedi et le dimanche après cette heure.
L'exploitant devra avoir quitté l'enceinte du site **avant le lundi 31 août**, 18h00. Les espaces devront être vidés de toutes marchandises et **laissés propres**.
Pour les prestataires souhaitant dormir sur place, un espace comprenant une place de camping ainsi que le petit déjeuner sera mis à disposition au sein du camping équipe pour le nombre de personnes travaillant sur le stand. Il se situe à 300 mètres du site.

Conditions tarifaires :

- Tarif emplacement, concession 100% autonome : 1150€ H.T pour les 2 jours.
- Nombre de mètre linéaire concerné : de 4 à 6 m (x 5m de profondeur maximum).
- Puissance électrique comprise : coffret 32A monophasé (6 kW).
- Si besoin d'une tente : supplément de 460€ H.T pour une 5x5 (comprenant l'éclairage).
- Tarif par mètre linéaire supplémentaire : 180€ H.T
- Tarifs en fonction de la puissance électrique :
  - 32A monophasé (6 kW) : compris dans le tarif de base
  - 63A monophasé (12 kW) : 180€ H.T
  - 32A triphasé (18 kW) : 315€ H.T

Nous consulter pour tout besoin supplémentaire.

WOODSTOWER

Modalités :

Merci de bien vouloir nous renvoyer par courrier ou par mail **avant le 17 mai 2015**:

- le cahier des charges daté et signé,
- le formulaire de candidature complété,
- une proposition de menu avec les tarifs de vente ainsi que des visuels de votre stand
- Si vous possédez votre propre structure : certificat de conformité (solidité, résistance au vent et au feu) et photos
- Attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle celle-ci, devant à minima couvrir les dommages ayant pour origine l'incendie ou l'intoxication alimentaire, cette liste n'étant pas limitative.
- Extrait d'inscription au registre du commerce (Kbis) ou attestation d'immatriculation au répertoire des métiers ou attestation préfectorale
- Une carte de commerçant non sédentaire.
- La liste du personnel (pourra être fourni ultérieurement). Le prestataire est seul responsable de l'application des règles relatives à l'hygiène et la sécurité du travail concernant son personnel.

Veuillez également nous préciser les contraintes techniques relatives à votre stand (surface nécessaire, besoins en consommation électrique avec le détail de vos équipements, type de véhicule si celui ci sert de point de vente, type de cuisson sur place,…).

Une fois la validation effective, tous les documents administratifs ainsi que le règlement devra être transmis à Woodstower **avant le 19 Juin 2014 au plus tard**.

En cas d'annulation du contrat après paiement, aucun remboursement ne sera effectué, sauf cas de force majeure ou maladie justifiée par un certificat médical.
Toute infraction au règlement peut entraîner l'expulsion de l'exposant par l'organisateur. Le montant de la participation restera alors acquis à l'organisateur.

Retour et renseignements :

Woodstower
Emilie Faure (chargée de mission développement durable)
5 rue d'Aguesseau 69007 Lyon - 09 51 57 58 96 - emilie@woodstower.com

La prise de connaissance et l'approbation de ce présent cahier des charges sont attestées par votre signature sur ce formulaire. Le prestataires s'engage également à respecter toutes les consignes de montage, de démontage, de sécurité et d'assurances.

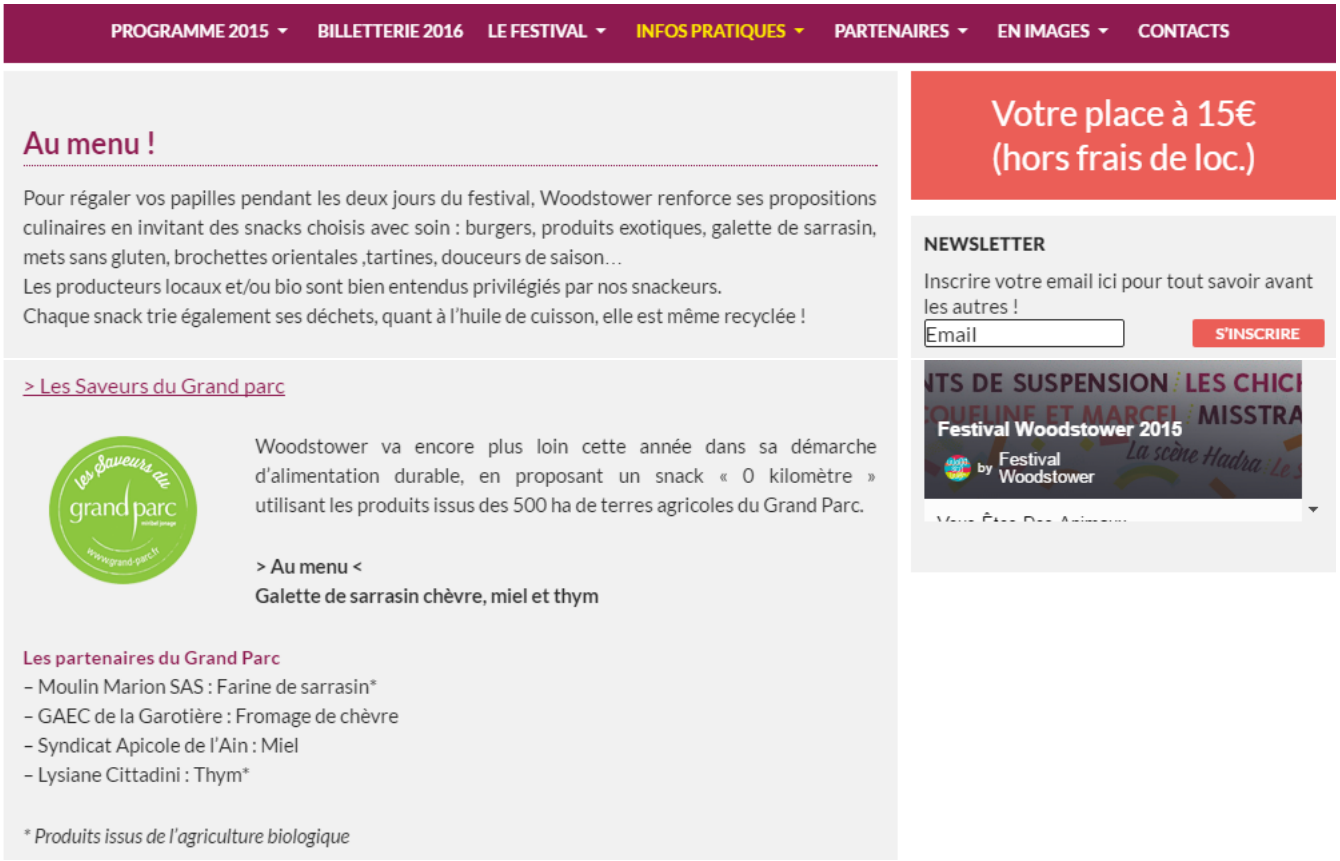
Fait à …….. le ……..

Pour l'exposant :
Mention « Lu et Approuvé »

ANNEXE 2

Flyer Woodstower 2015

Site Internet 2015 / Page «Restauration»



Newsletter 2015 / Le Guide du festivaliers

Quoi manger ?

Pour régaler vos papilles pendant les deux jours du festival, Woodstower renforce ses propositions culinaires en invitant des snacks choisis avec soin :

> Au Lys de Réjane : Mets exotiques «comme là-bas» : assiette gourmande végétarienne, poulet yassa, accras de morue.

> Bis'truck : Burgers fait maison, grillades et planchas...

> Café cousu : Brochette orientale, hot dog américain...

> Ma cantine gourmande : Plat du jour, wraps saumon, chili con carne, mille-feuille gourmand : polenta/tofu/pain de maïs... Le tout sans gluten.

> Minute cocotte : Burgers, tartine, encas de saison...

> Les Saveurs du Grand parc : Snack «0 kilomètre» utilisant les produits issus des 500 ha de terres agricoles du Grand Parc. Au menu : Galette de sarrasin chèvre, miel et thym.

Plus d'infos ici !

SHOPPEZ AUTHENTIQUE

> Complétez votre stock de vinyles, BDs ou autres fripes chez Emmaüs.

> Découvrez les vêtements, accessoires, décoration et bijoux de créateurs de Crapy shop.

> Le camion de Noir Gaazol vous propose des vêtements, objets de design et décoration.

> Encore plus de choix de vinyles et de CDs au stand du Kraspek Muzik.

ET POUR FINIR DE VOUS COMBLER...

> Parez-vous de lumière avec les déguisements et accessoires proposés par Au bal Masqué (Ohé ohé).

> Rechargez vos batteries (enfin celles de vos téléphones) grâce à Boost Your mobile.

> Cocktail H2O gratuit pour tous au bar à eau du Département de l'Ain.

> Démonstration de vélo Grand-bi par le Cyclub.

> Concours photos au studio Générations Cobayes.

Où s'informer ?

> Prévention et réduction des risques avec CAARUD Aria-Ruptures.

> Yelp vous donne tous les bons plans sur les sorties et lieux incontournables de Lyon (et des goodies !).

> Animations et quizz avec Mon week end à lyon pour tout connaître sur les fins de semaine à Lyon.

> International Campaings vous fait découvrir un tas de cosmétiques et produits ménagers bio non testés sur animaux (cruelty free !).

> Venez broyer vos restes alimentaires et votre vaisselle compostable avec Aremacs.

Post Facebook 015 / Les snacks