



GYMVAUD

Workshop Durabilité

04.10.2023

Fonctionnement du Workshop

- ▶ Présentation de plusieurs informations basées sur des recherches en durabilité.
- ▶ Challenges et opportunités : Présentation du concept restauration de la FFG 2025.
- ▶ Quelques exemples de bonnes pratiques déjà en place (cf. Sondage 2021).
- ▶ **Discussion en groupe sur ce que nous pouvons ou voulons faire, ce qui est déjà fait, partage d'expériences.**

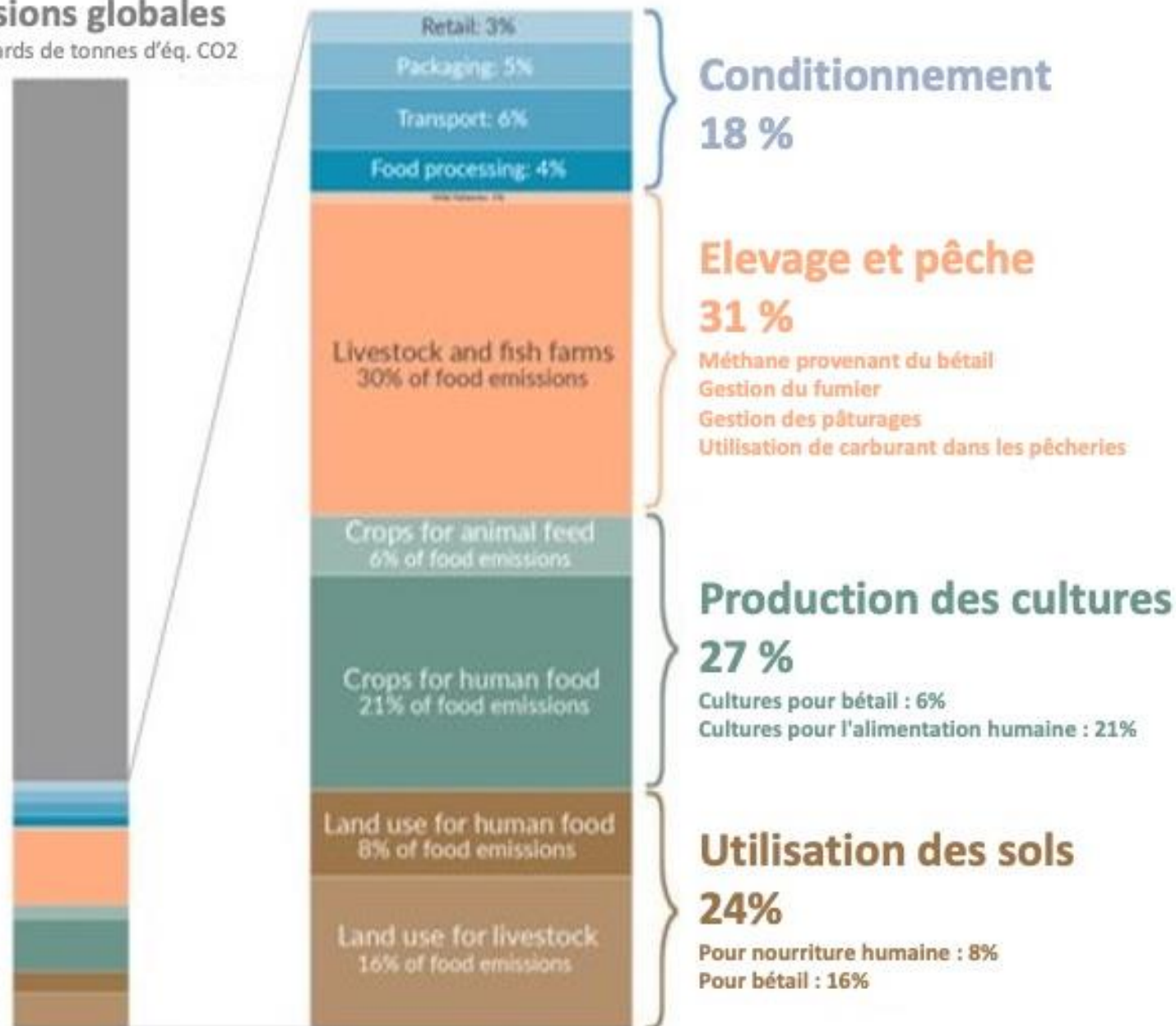
« Tu prends nuggets ou frites ? »

Impact de notre alimentation sur le climat

Emissions CO2 dues à la production de nourriture

Emissions globales
52.3 milliards de tonnes d'éq. CO2

**Nourriture :
26%**

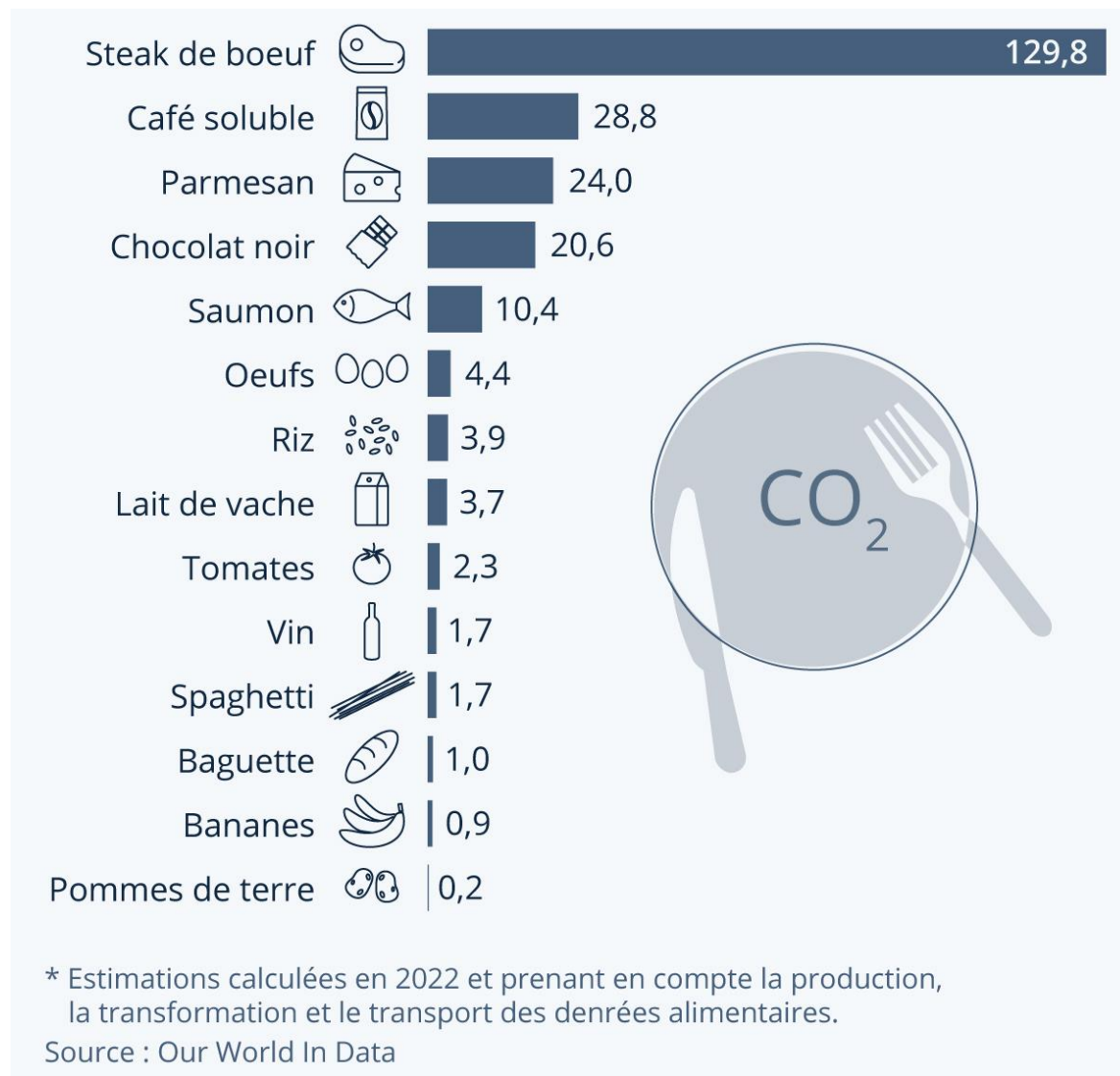


Pourquoi un tel impact environnemental ?

Selon vous...

1. Quel pourcentage de terre habitable est consacré à l'agriculture ? 50%
2. Quel pourcentage d'eau de source est utilisée par les ménages ? 11%
70% agriculture
3. Quel pourcentage des mammifères de la planète (en excluant les humains) sont des animaux sauvages ? 4%
96% bétail
4. Enfin, quel pourcentage des oiseaux de la planète sont de la volaille élevage ? 70%

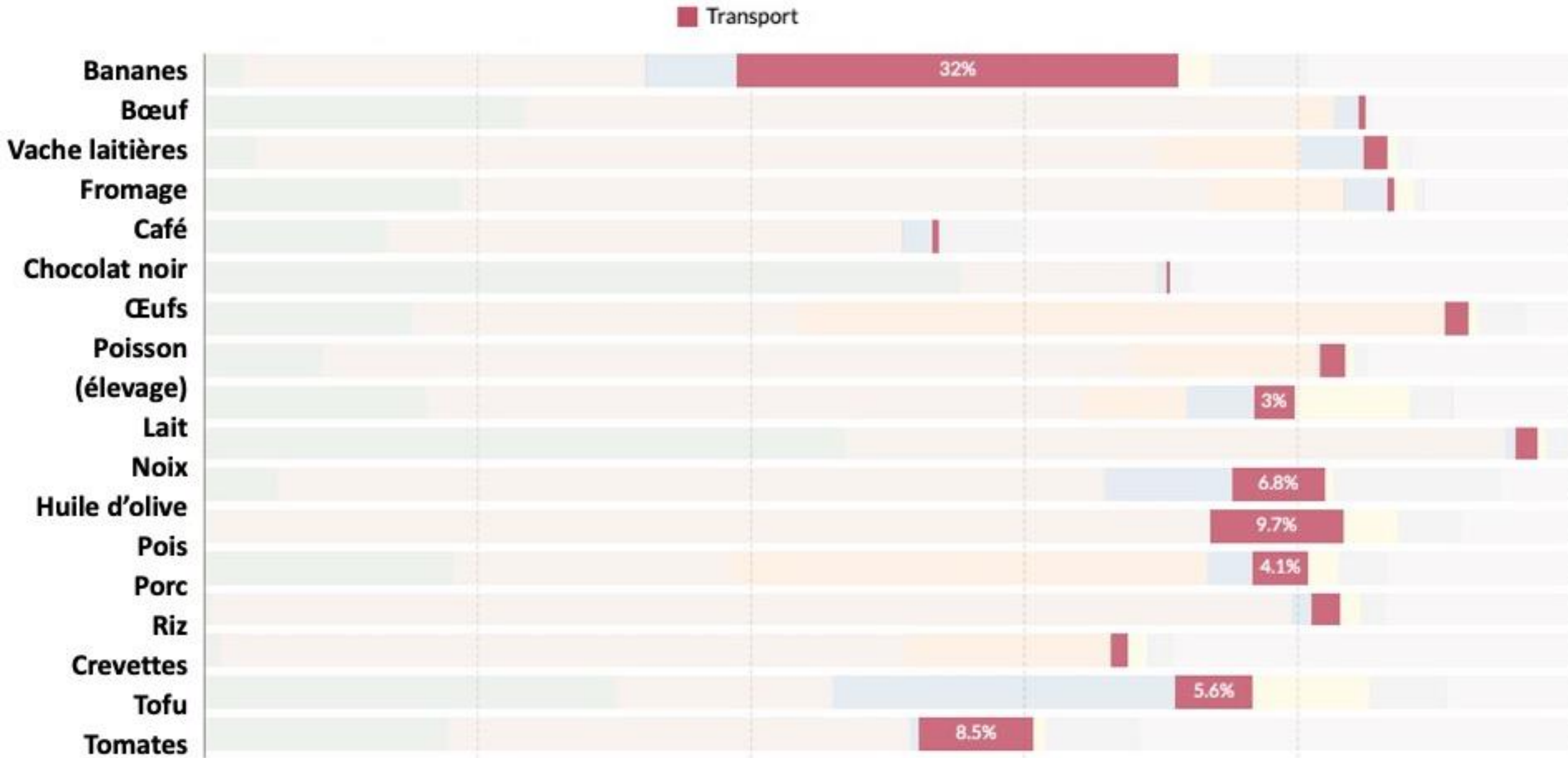
Emissions équ. CO2 par produit



Mangez local mais surtout... différemment !

- ▶ 'Mangez local' est une recommandation fréquente.
- ▶ Cette recommandation est logique d'un point de vue économique.
 - ▶ Il est primordial de contribuer au tissu économique local en achetant chez des artisans locaux.
- ▶ Cependant, en l'état des connaissances actuelles, ce n'est pas la recommandation la plus efficace pour limiter l'impact en CO2 de notre alimentation.
 - ▶ Pour certains aliments, le transport est une partie infime du CO2 émis.

Part du transport dans les émissions de GES.

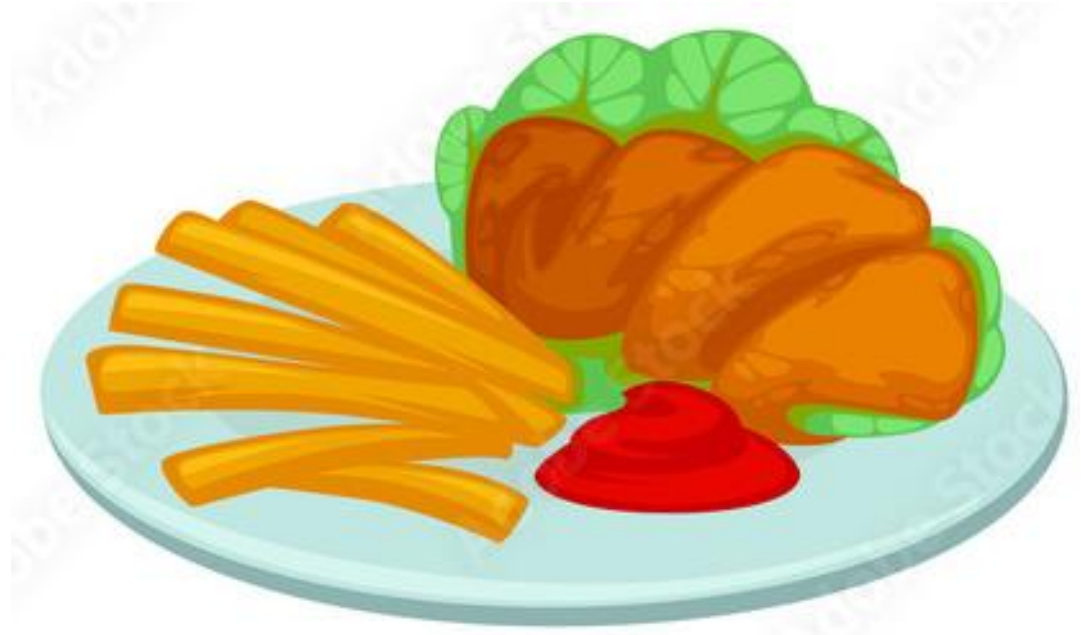


« Tu me passe le ketchup ? »

Impact de notre alimentation sur la santé

L'alimentation dans nos rêves...

... et dans la vie



Paradoxe de notre pratique sportive

- ▶ Faire du sport et se nourrir de 'junk food' durant les concours
- ▶ 'Classiques' :
 - ▶ Paquets de bonbons,
 - ▶ Sodas au même prix que l'eau,
 - ▶ (Beaucoup) de bière,
 - ▶ Nourriture peu saine (ex : fritures, viande ++, peu de légumes et de fruits...)

« Tu me passe aussi la mayo ? »

Challenges et opportunités : Présentation du concept restauration de la FFG 2025.

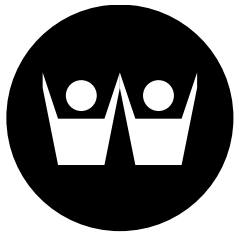


LAUSANNE
2025

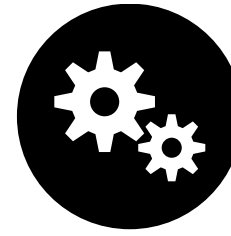


**Présentation Concept
Restauration**
Mercredi 4 octobre

La FFG en quelques chiffres



20 disciplines
108 épreuves
30 sites



22 millions budget
75'000 nuitées
96% déplacements
en transports publics

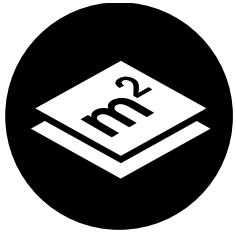


70'000 gymnastes
300'000 spectateurs·trices
22'300 jeunes
2'349 sociétés de gym
4'000 bénévoles
4'000 juges et technicien·ne·s



77^e Fête Fédérale
8 jours de fête
12 au 22 juin 2025

La FFG en quelques chiffres



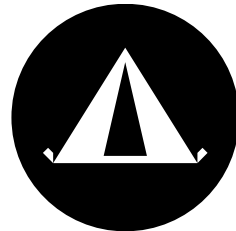
92'000 m² de sol couvert
60'000 m² de cadrillage en bois, 20'000.-
de supports plastiques, 12'000 m² de
copeaux



78'000 repas via le CO
+ 44 Foodtrucks
et chalets



80 trains
supplémentaires
Bienne 2013: 96% train,
1% à vélo, 7% en voitures



100'000 m²
de camping



350'000 minutes de
compétition (243 jours)



111 t de déchets incinérables
9.5 t. de carton + 1 t. d'aluminium +
9.8 t. de PET + 0.8 t. de métal

Restauration et Durabilité - 6 piliers

Un aperçu des mesures provisoires



PROVENANCE



MODES DE PRODUCTION



SAISONNALITE

100% des fruits et légumes sont de saison, et issus de serres non-chauffées



DECHETS & EMBALLAGES

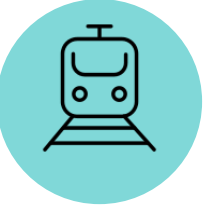


OFFRE DE PRODUITS



EQUILIBRE NUTRITIONNEL

Menus équilibrés (protéines, légumineux, féculents) & Taux de sucre dans les boissons



Provenance

- Aucun aliment n'est acheminé en avion
- **70% des aliments (en termes de volume acheté) proviennent d'un rayon de 70 km**
- **Entre 70 et 100 % des aliments et boissons proviennent de Suisse**
 - *Produits laitiers, œufs, viande et tofu*
 - *Poissons*
 - *Fruits et légumes*
 - *Féculents*
 - *Produits céréaliers et légumineuses*
 - *Huiles*
 - *Vin*
 - *Bière*
 - *Boissons sucrées*
 - *Boissons aromatisées*
 - *Café / Thé*
 - *Eau*



Offre de produits

- 50% de l'offre globale de nourriture propose une demi portion
- 50% de l'offre de menus est sans viande ni poisson
- Minimum 1 option sans gluten et sans lactose par site
- Minimum 1 option végétalienne par site
- Aucune eau plate en bouteille n'est vendue ou proposée



Modes de production



- **80% des aliments** sont issus de l'agriculture biologique
- **100% des vins** sont biologiques
- **100% des poissons** respectent les labels Bio & ASC* (élevage) et MSC (sauvages)
- **90% des achats de viande et œufs** ont bénéficié d'un traitement dit « extensif » et respectueux de l'espèce : élevage en plein air pour les œufs, programme SST* ou SRPA* pour la viande



*ASC = Aquaculture Stewardship Council

SST = Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux

SRPA = Sorties régulières en plein air



Déchets et emballages

- **100% de la vaisselle** réutilisable et non brandée (!)
- **100% des boissons** vendues sans emballage ou avec emballage consigné
- Tri des déchets exigé pour chaque restaurateur
- **Déchets alimentaires récupérés et revalorisés**
- Invendus revalorisés (ex. Too Good to Go, écoles, etc)



LAUSANNE
2025



Fête fédérale de gymnastique
Eidgenössisches Turnfest
Festa federale di ginnastica

12-22.06.2025
lausanne2025.ch



Des questions ?

Lauriane Ryser

Directrice Durabilité

lauriane.ryser@lausanne2025.ch

« T'as entendu, il parait qu'on aura bientôt plus de hot-dog ni de bière dans les manifs ?! »

N'exagérons rien !

Quelques bonnes idées au sein de GymVaud (sondage 2021)

- ▶ Proposer une alimentation végétarienne/vegan/équilibrée durant les manifestations (...)
- ▶ Promouvoir/utiliser les fruits et légumes de la région lors des manifestations (...)
- ▶ Charte durabilité pour les manifestations, élaborer un concept général de durabilité pour les manifestations (conseils et planifications simplifiées pour les comités d'organisation (...)) conseils durabilité pour les sociétés pour les aiguiller

Discussion

- ▶ Quels sont les + et les – en terme d'alimentation durable que vous identifiez dans les manifestations que vous organisez ?
- ▶ Comment pourriez-vous proposer une alimentation plus durable et saine de votre manifestation via les propositions de menu ?
- ▶ De quel type de soutien auriez-vous besoin de la part de la commission durabilité de GymVaud ?

Pour aller plus loin...

- ▶ Pour une restauration événementielle durable, ADEME (PDF)
- ▶ Webinaire Restauration Responsable, IPAMA (Youtube)
- ▶ Ecofest Podcast (notamment un épisode sur la vaisselle consignée)
- ▶ Newsletter écolosport, pour un sport responsable
- ▶ Kitmanif sur la restauration (fiches pratiques)
- ▶ Pour limiter le gaspillage alimentaire
 - ▶ Too Good to Go
 - ▶ Ass Bar
 - ▶ Partenariats avec des écoles et cantines
- ▶ Guides de restauration collective / publique
 - ▶ Ville de Lausanne
 - ▶ UNIL
 - ▶ Etat de Fribourg



Chloé, Karel, Nicolas, Lauriane