



Restauration

La table régie | Tri sélectif | La cantine

La table régie

Point de rencontre et de repos, repère de plaisir et de gourmandise, la table régie doit répondre aux besoins d'énergie. Thé, café, barres, redonnent un coup de pep, ainsi que le café servi dans des gobelets, haut symbole du déchet. Des solutions reposent sur quelques réflexes entre choix d'achat et équilibre budgétaire, parfois un peu (plus) d'organisation pour le régisseur... et l'adhésion du plus grand nombre.



» Réduire les gobelets

Les gobelets s'amoncellent ! Voici quelques astuces pour les réduire :

- en limitant leur **distribution**, on incite les personnes à les réutiliser et on en gaspille moins
- on peut mettre un **marqueur à disposition sur la table, afin d'écrire son nom dessus**
- **les petites bouteilles d'eau** individuelles peuvent être remplies à une bonbonne
- dans les bureaux, tenter d'instaurer des **verres et des mugs** réutilisables - à condition de ne pas les laver à chaque usage.

On peut aussi demander à son fournisseur des gobelets en matière **recyclable** ainsi que des solutions pour leur reprise.

Il en existe en matériaux **biodégradables** (amidon de plastique, de pomme de terre...), intéressants seulement si l'on peut les composter.

» Pause café

Deux habitudes à adopter : acheter tant que possible de **provenance locale** et en **grand conditionnement** (éviter les emballages individuels). Par exemple, les sodas en bouteilles de 1,5 l au lieu des canettes.

- 5 fruits et légumes par jour, c'est bon pour la forme ! En complément des barres sucrées, prévoir des **fruits de saison** et de production locale tant que possible
- Moins onéreux, des carrés de chocolat, des **biscuits aux céréales**, servis dans des assiettes
- Il existe des **cafetières-thermos** type 'West Bend' plus petites, qui permettent d'éviter les doses individuelles des machines et maintiennent le café au chaud (penser à éteindre le soir en partant !), ainsi que la **bouilloire électrique** pour l'eau chaude
- Il existe aussi différents types de carafes et filtres pour l'eau, afin d'utiliser l'eau du robinet à la place de l'eau minérale en bouteilles
- Si leur prix est accessible, pensez bio & équitable.
- Enfin, pour faire les courses, prendre des sacs réutilisables.

le saviez-vous ?

Chaque personne utilise en moyenne 5 gobelets par jour sur un tournage

» Vaut-il mieux jeter des gobelets ou laver des verres ?

Ce n'est pas si simple...

Un **gobelet en plastique** est fabriqué à partir de pétrole. Il peut être recyclé - s'il est correctement collecté et suit la bonne filière - pour redevenir du plastique. Sinon, il y a de fortes chances qu'il soit incinéré, auquel cas il est valorisé, sa combustion générant de l'énergie. Laissé dans la nature, il peut persister des siècles.

Un **verre ou un mug** est réutilisable, mais le laver sous le robinet consomme de l'eau, de l'énergie pour la chauffer et du détergent. En revanche, s'il est nettoyé dans un lave-vaisselle dans des conditions optimales, le résultat s'inverse.

Un gobelet en bioplastique ou **matériau biodégradable**, est fabriqué à partir de végétaux, donc des ressources renouvelables. Il est avantageux s'il est composté, ou s'il doit finir dans la nature.

Sans oublier les pollutions collatérales dans tous les cas... Une étude menée dans le cadre de l'événement EURO 2008 a prouvé que les **gobelets réutilisables**, consignés au bar, étaient la meilleure solution dans le cas de manifestations.

En conclusion, tout est question de réalité et de possibilité sur le terrain, la priorité étant de réduire à la source pour limiter les déchets.

le saviez-vous ?

Fabrication d'1 gobelet
= 3,2 g de pétrole

le saviez-vous ?

1 kg de raisins d'Amérique du Sud
= 5 litres de pétrole



Restauration

La table régie | **Tri sélectif** | La cantine

Tri sélectif

Les emballages foisonnent, et qu'ils soient en plastique, verre, carton, etc., les filières pour les collecter et les traiter s'améliorent chaque jour. Aujourd'hui les entreprises assument de plus en plus leur part de responsabilité en sélectionnant les matériaux et en limitant leur épaisseur comme leur taille. Mais c'est à nous d'assurer leur destin après usage !



» Organiser le tri

→ En amont du tournage, identifier les filières et les conteneurs disponibles. Il faut entrer en contact avec les services locaux (conseiller du tri sélectif de la Mairie ou à la Commission du Film concernée) afin de connaître les possibilités de points d'apport volontaire, la répartition et **l'enlèvement des poubelles**. Sans garantie de collecte, le tri est inutile...

le saviez-vous ?

Le verre et l'aluminium sont recyclables à l'infini. Recycler le verre économise 25 % d'énergie, et l'aluminium 95 %.

→ **Sensibiliser, expliquer**, communiquer à l'équipe l'intérêt de ces efforts, leur participation est essentielle. Afficher tous messages utiles pour leur rappeler et faciliter les bons gestes

→ Installer de manière visible dans la cafétéria, la cantine, des **cartons clairement identifiés** (bouteilles d'eau et de soda en plastique, canettes, papier/carton, déchets organiques...) qui correspondent aux filières de traitement et recyclage identifiées sur place.

Tout sur les déchets d'emballages et le tri sélectif :

www.ecoemballages.fr

Pour les déchets spécifiques, demander aux collaborateurs de les rassembler et identifier leur filière.

Pour les lampes à recycler : www.reylum.com

Pour les piles, chez les vendeurs ou :

www.screlec.fr

www.batribox.fr

www.corepile.fr

Les déchets et chutes de pellicule sont normalement traités avec les radiographies, en déchetterie.

le saviez-vous ?

Les emballages représentent la moitié du volume des poubelles et le tiers de leur poids

le saviez-vous ?

Les bouteilles d'eau et de sodas, en polyéthylène téréphtalate (PET), - le plastique transparent - peuvent être recyclées en nouvelles bouteilles, pulls, couettes, boîtes, etc...



Un message clair

Communiquer ! Utiliser l'argument du respect de l'environnement ou le terme 'durable' peut encourager les collaborateurs à agir à leur niveau, au moins les plus concernés. Par exemple, adopter une signalétique verte, avec un logo planète, etc pour les consignes affichées.

ici comme chez moi, je trie !

Ne pas oublier qu'un message est efficace s'il est clair et percutant !



Restauration

La table régie | Tri sélectif | La cantine

La cantine

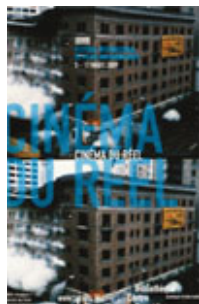
Les tournages peuvent durer plusieurs jours, voire des années, nécessitant la prise de repas sur place. Derrière ces repas servis à table, sandwiches, plateaux, se cachent beaucoup d'émissions de gaz à effet de serre et de déchets. Avec quelques réflexes, comme privilégier les produits du terroir, les fruits et légumes de saison, ou limiter les emballages, on peut réduire ces impacts et garantir de surcroît la qualité et la fraîcheur des ingrédients.



» A table !

En accord avec la production :

- Demander à son fournisseur de proposer des solutions pour **réduire les emballages** : si les conditions s'y prêtent, faire livrer les mets dans des grands plats afin d'éviter les doses et plateaux individuels ; sinon, opter pour des plats en **matière recyclée**
- Trouver le **fournisseur** qui si possible a déjà amorcé une **démarche 'durable'**, sinon rajouter cette exigence à l'appel d'offre
- Demander au cuisinier de privilégier les **ingrédients locaux** tant que possible et **les fruits et légumes de saison**
- Tester des plats végétariens, privilégier la viande blanche à la viande rouge, éviter au maximum **la viande exotique** (agneau de Nouvelle Zélande, etc)
- Eviter le jetable au maximum, si possible opter pour de la vaisselle, s'il y a une solution pour son lavage. Si la vaisselle jetable est incontournable, préférer celle en matériaux recyclés ou renouvelables.



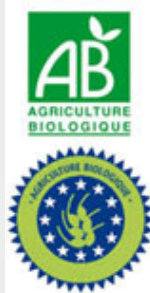
Le Cinéma du réel mange bio :

durant le festival de film documentaire de 2009, le traiteur bio Grain de vie a tenu un stand restauration et composé le buffet de la soirée de clôture. Au menu, des casseroles végétariennes ou au poulet, des graines germées, des algues, et des boissons bio et équitables.

» Fête de fin de tournage

Buffet, boissons, musique, lumières, la fête de fin de tournage est une occasion particulière. Les professionnels de l'événement ont élaboré un guide, qui peut être adapté à sa propre échelle :

www.eco-evenement.org



Le bio ? oui s'il ne vient pas de l'autre côté de la planète.

Les prix sont plus accessibles, notamment sur les produits comme les pâtes, le pain, etc. Plus nourrissant, on peut réduire les quantités, ce qui compense la différence de prix... à calculer !

Comprendre l'agriculture biologique et trouver des producteurs :

www.agriculturebio.org

le saviez-vous ?



1 kg de bœuf
= 25 à 35 kg de céréales
Un bœuf fournit 200 kg de viande, soit 1 500 repas. Les céréales qu'il a mangées auraient pu servir pour 18 000 repas.

le saviez-vous ?



Gaspiller un pain
=
Rouler env 2 km en voiture