

Acheter des biens et des services responsables :
choisir des équipements,
des matériels, des prestations
éco-respectueux, éthiques et
solidaires



CONTRIBUTION AUX ODD



C'EST DIT !

« Le sport, au regard de ses fonctions éducatives et sociales et de la transmission des valeurs qui y sont associées, a tout pour être un vecteur puissant de l'économie circulaire. Celle-ci se déploie dans le sport autour de l'ensemble de ses 7 piliers : l'approvisionnement en matériaux durables, l'éco-conception du matériel sportif, la mutualisation de la scénographie et de la signalétique lors des événements, la sensibilisation à la consommation responsable, l'allongement de la durée d'usage des équipements (réemploi en ressource par exemple) et la gestion de leur fin de vie ».

Livret « Economie circulaire et sport : s'entraîner à de nouvelles pratiques publié par le Comité francilien de l'économie circulaire.

Former aux achats responsables les personnes en charge d'acheter et, pour les autres collaborateurs de l'événement (permanents, intérimaires, intermittents, volontaires, bénévoles, etc.), mettre en place des actions de sensibilisation aux achats responsables

ACHAT DE MATÉRIELS, SCÉNOGRAPHIE...

☛ Et si on commençait par faire le point ?

Etablir l'état des lieux précis des matériels et ressources déjà disponibles permet de tirer le meilleur parti des stocks et peut éviter des achats inutiles. Il doit concerner tous les types de matériels nécessaires à la réalisation de l'événement : stands, mobiliers divers et barriérage, matériel spécifique (chronométrage par exemple, postes de ravitaillement...), sonorisation, scénographie (podium par exemple, Village départ et Arrivée, espaces de restauration dédiés aux sportifs et au public...).

Mutualiser des parcs de matériels entre acteurs et avec des collectivités locales : par des achats collectifs, des mises à disposition, des locations à coûts raisonnés.

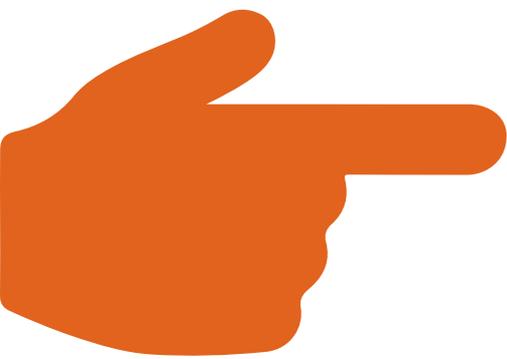
Créer des espaces de discussion avec les autres organisateurs manifestations et acteurs du territoire pour échanger sur les bonnes pratiques, les carnets d'adresses (producteurs, prestataires...), développer des solutions communes.

CONCRÈTEMENT, QUE FAIRE ?

COMMENT ?

AVEC QUI ?

QUELLES RESSOURCES À DISPOSITION ?



LORSQUE DE NOUVEAUX ACHATS S'IMPOSENT, DEUX RÉFLEXES À ACQUÉRIR :

☛ **Se poser, pour chaque type de matériel, des questions simples pour les cibler au plus juste, en s'appuyant par exemple sur la méthode BISOU.**

B comme **Besoin** : A quel besoin l'achat envisagé répond-t-il ?

I comme **Immédiat** : Peut-on attendre quelques jours avant de nous décider sur l'achat ?

S comme **Semblable** : Avons-nous déjà un objet qui a cette utilité ?

O comme **Origine** : Quelle est l'origine du produit convoité ?

U comme **Utile** : Cet objet va-t-il nous apporter un confort primordial ?

☛ **Penser le circuit de vie des matériaux et équipements :**

☛ s'interroger sur l'origine du produit et les conditions de production mais aussi le transport et mode de livraison, le conditionnement ou les emballages, la durée de vie, les possibilités de réutilisation, de réemploi ou de recyclage des produits ... Rendez-vous à l'Engagement n° 7 consacré à la gestion et la réduction des déchets.

Les petits + : sportifs, osez !

Oser les Objets récupérés (éco-conception). De nouveaux objets réalisés à partir d'anciens ! Osez par exemple des Trophées Eco-conçus !

PRIVILÉGIER DES ESPACES DE VENTES ET DES PRODUITS DÉRIVÉS RESPONSABLES

☛ Vous développez des produits dérivés aux couleurs de votre manifestation : vérifier la durabilité des matériaux, l'origine et la solidité du produit, les conditions de fabrication, les emballages.

☛ Choisissez des produits éthiques, locaux si possibles... en assumant des tarifs plus justes mais que vous pourrez expliquer en communiquant sur votre démarche.

EN CAS DE CADEAUX/RÉCOMPENSES DES PARTICIPANTS,

☛ **donnez le choix** lors des inscriptions entre une dotation ou une réduction sur le prix d'inscription.

CHOIX DES PRESTATAIRES ET PRODUCTEURS

☛ Ecolabels : Européen ou NF Environnement (Étiquette énergie - Gestion durable des Forêts (FSC-PEFC).

☛ L'entreprise possède-t-elle une certification type Iso 14001, EMAS, Imprim'Vert, etc ?

☛ Privilégier les grands conditionnements ou emballages recyclables.

« ACHETER RESPONSABLE » C'EST AUSSI BIEN CHOISIR SES FOURNISSEURS :

☛ Privilégier les entreprises locales

☛ Développer le recours à l'Économie sociale et solidaire et/ou aux très petites entreprises, petites et moyennes entreprises (TPE / PME).

☛ Faire intervenir l'insertion professionnelle des personnes les plus fragiles et des publics éloignés de l'emploi et lutter contre le travail précaire.

☛ Favoriser le recours au secteur du handicap par le recours à des entreprises adaptées.

LORSQUE LA MISE EN CONCURRENCE S'IMPOSE, QUELQUES RÈGLES AUSSI !

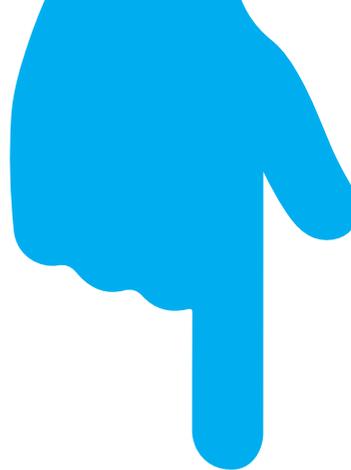
- ➔ l'insertion dans le cahier des charges des consultations des exigences ambitieuses et réalistes en matière d'achats responsables ;
- ➔ la proposition, dans les consultations et lorsque cela est possible, des critères d'évaluation des fournisseurs environnementaux et sociaux adaptés à la nature de l'achat ;
- ➔ l'établissement pour chaque famille d'achats stratégiques d'un questionnaire d'analyse (basé sur les critères définis préalablement) qui vous servira à comparer les réponses de vos fournisseurs en tenant compte d'une logique de cycle de vie et de coût global (santé financière, qualité de l'offre, critères d'écoresponsabilité et objectifs de la charte...) dans vos processus achats ;
- ➔ le contrôle et le suivi des engagements des fournisseurs avant, pendant et après l'événement (réalité du service fourni sur les critères d'écoresponsabilité). Pour faciliter le suivi, il est conseillé de mettre en place des indicateurs lisibles et réalistes dès la sélection du fournisseur.

Source : Ministère des sports

FOCUS SUR L'ALIMENTATION

- ➔ Pas d'événement sportif sans alimentation, des sportifs et de leurs accompagnateurs, comme du public. Ce point est donc particulièrement important pour tout organisateur.

➔ **EN RÉSUMÉ :
PENSER ÉQUILIBRÉ,
VARIÉ, LOCAL ET...
MESURÉ !**



POURQUOI CONCEVOIR LE POSTE « ALIMENTATION » DE FAÇON GLOBALEMENT RESPONSABLE ?

POUR LA SANTÉ ET POUR LES PAPILLES !

- ➔ Proposer une alimentation diversifiée permettant à tous la composition d'un repas équilibré : éviter une alimentation trop grasse, trop salée, trop sucrée et les produits ultra-transformés ;
- ➔ Privilégier l'offre de produits de saison, issus de productions raisonnées ou de l'agriculture biologique, sans OGM.
- ➔ Mettre en place une démarche d'accompagnement des publics de l'événement à une alimentation responsable (lutte contre le gaspillage, incitation à consommer une alimentation saine et diversifiée, diminution de la consommation de viande, etc.).
- ➔ Proposer des menus avec variantes végétariennes voire avec une proportion faible de viande et choisir les viandes ayant un faible impact environnemental (volaille puis porc, le bœuf étant très consommateur).
- ➔ Pour les événementiels sportifs notamment, chercher avec les prestataires locaux (producteur, boulanger...) des solutions de confection de barres énergisantes locales et non sur-emballées.
- ➔ Proposer de l'eau du robinet et des fontaines à eau, favoriser l'utilisation de gourdes.

- ☛ Proposer des produits non-emballés ou emballages recyclables.
- ☛ Affiner les besoins et le portionnage, les conditionnements adaptés.
- ☛ Privilégier si possible la vaisselle « en dur ». Si le jetable est privilégié, organiser le recyclage ou compostage de la vaisselle.
- ☛ Avoir des offres de restauration à différents prix, pour tous les budgets (packs famille, étudiants, groupes...).
- ☛ Veiller à ce que les fournisseurs s'inscrivent à minima dans une démarche raisonnée, en veillant à proposer le plus possible des produits locaux (dont la production se fait à proximité) et durables (dans le respect de l'environnement, des hommes et des animaux).

VISER LE 0 DÉCHETS !

- ☛ Viser le 0 surplus alimentaire: les invendus et les repas non consommés seront, dans la mesure du possible et dans le respect des conditions sanitaires, donnés aux parties prenantes de l'organisation ou, pour les grosses manifestations, à des associations d'aide alimentaire ; collaboration avec la Banque Alimentaire du Tarn sur les gros événements par exemple ou choix d'un fournisseur qui reprendra le surplus alimentaire à l'issue de la manifestation.

JUSQU'À L'EXCELLENCE !

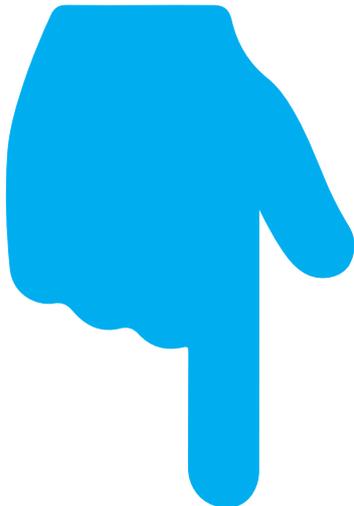
- ☛ Lorsque les principes ci-dessus sont posés et travaillés au fil des années, l'organisation peut si elle le souhaite viser les critères établis par le Ministère des sports :
- ☛ 80 % de l'offre alimentaire globale est composée de produits locaux (de préférence à l'échelle régionale et à défaut métropolitaine) et de saison, dont au moins 30 % de produits biologiques et 30 % de produits certifiés (cf. grille de recommandations du WWF sur la certification) dans les limites des capacités d'approvisionnement ;
- ☛ Réduire à minima de 50 %, et tendre si possible vers une réduction de 60 % de la part de produits animaux (viandes, poissons, produits laitiers et œufs) proposée sur l'ensemble de la restauration par rapport à la première année de signature de la Charte, et intégrer systématiquement un menu végétarien équilibré (hors menu unique) dans l'offre de restauration ;
- ☛ 70 % des produits importés sont certifiés AB et/ou Commerce équitable dans les limites des capacités d'approvisionnement ;



POUR L'ÉCONOMIE LOCALE ! POUR L'ENSEMBLE DE LA RESTAURATION, PRIVILÉGIER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL, ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET DE SAISON

- ☛ Se rapprocher des fournisseurs locaux de boissons et nourritures pour limiter les impacts en termes de transport et favoriser le tissu économique de proximité.
- ☛ Anticiper très en amont les besoins (fréquentation attendue...) et adapter ses commandes et menus à la saison et aux volumes de productions locales.

☞ Ces pourcentages sont, à minima, à calculer en euros HT (objectif d'extension de la loi Egalim) ou/et en volume ou poids. Sont concernées toutes les restaurations présentes sur les sites de l'événement ou gérées par l'organisateur (les buvettes grand public, les espaces VIP, les caterings, les athlètes...). Ne sont pas systématiquement concernées, les restaurations hors stade ou en périphérie de l'événement lorsqu'elles ne sont pas gérées par l'organisateur.



AVEC QUI TRAVAILLER CES ACTIONS ?

VOS PARTENAIRES LOCAUX

- Les commerçants et artisans locaux
- Les associations locales du champ social
- Les autres organisateurs de manifestations, sportives ou non, inscrits sur votre territoire

VOS PARTENAIRES DÉPARTEMENTAUX (RETROUVEZ TOUTES LES COORDONNÉES EN FIN DE GUIDE)

- **CDOS** - Comité départemental olympique et sportif
- **Agropoint et Tarn Réservation Tourisme.**
- **Banque alimentaire du Tarn**
- **CPIE** - des Pays tarnais (Centre permanent d'initiatives pour l'environnement)

- **Nature et Progrès**

- **Chambre d'agriculture du Tarn - Guide des producteurs bio du Tarn**

- **Chambre de métiers et de l'artisanat**

- **Recycleries tarnaises : 7 recycleries bien réparties sur l'ensemble du territoire.**

☞ D'AUTRES BONNES ADRESSES ET RESSOURCES NATIONALES EN FIN DE GUIDE !

SUR LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ORGANISATIONS SPORTIVES :

COMITÉ NATIONAL OLYMPIQUE ET SPORTIF :
TOUT SAVOIR SUR LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ORGANISATIONS SPORTIVES

[HTTPS://RSO.FRANCEOLYMPIQUE.COM](https://RSO.FRANCEOLYMPIQUE.COM)