

Par thématique, nous exposons ici les actions engagées et les conclusions associées (trois niveaux d'engagement : **vert = démarchée initiée et bien engagée**, **orange = démarche initiée mais à développer**, **rouge = démarche à initier**). Nous présentons également les principales pistes d'amélioration.

Communication

Actions engagées :

- Mise en place d'un site internet pour communiquer sur l'évènement et envoi de documents électroniques
- Peu d'objets promotionnels.
- Une partie de la signalétique grand format n'est pas millésimée et est réutilisable chaque année.

Conclusion :

Peu d'actions engagées sur le thème de la communication, notamment en ce qui concerne :

- Choix du support d'impression : type de papier (pas de papier recyclé, PEFC ou éco labélisé), grammage (exemple : gros grammage pour le programme), pelliculage du papier...
- Conception des documents : beaucoup d'aplats de couleur et format du programme non standard
- Diffusion des documents : plusieurs programmes différents créés et diffusés, un programme par jour selon les spectacles ; évaluation du nombre de documents diffusés et des quantités d'impressions à revoir.
- Pas d'éco-conception des objets promotionnels : vêtements, éventails... ; ni de la mallette remis aux partenaires : nécessité d'une telle mallette ?

En conclusion, ce thème apparaît comme un des principaux axes d'amélioration. **Une démarche sur la thématique « Communication » est à initier pour les prochaines éditions.**

Axes d'amélioration sur cette thématique :

- Utilisation de papiers labellisés et/ou recyclés, et éviter les forts grammages et effets de pelliculage pour les documents type programme.
- Eco-conception les documents de communication, notamment sur la réduction d'aplats de couleur.
- Meilleure évaluation des besoins (nombre de documents différents) et des cibles pour limiter la production de documents papier.
- Présenter la démarche, si des actions sont mises en place dans les prochaines éditions, sur le site internet et les autres outils de communication.
- Eco-conception des objets promotionnels

Informations manquantes utiles pour affiner l'évaluation :

- Utilisation d'un imprimeur Imprim'Vert et encres végétales ?
- Procédés écologiques pour les impressions : CTP et Waterless ?
- Tri et recyclage du papier et des cartouches d'encres dans les services ?

Alimentation / Restauration / Boissons

Auberge Landaise

Actions engagées :

- Fruits et légumes de saison et aliments frais
- Vin produit localement
- Possibilité de composer un repas végétarien
- Mise à disposition de vaisselle en dur réutilisable (sauf verres, tasses café et touillettes)

- Conditionnement collectif favorisé
- Pas d'utilisation de nappes en papier
- Possibilité de compostage des déchets organiques (tri compostage)
- Tri des emballages recyclables : à l'observation cartons surtout, voir pour le reste.
- Plats cuisinés en partie sur place

Conclusion :

Certains enjeux pour l'alimentation et la restauration sont pris en compte (produits de saisons, vaisselle réutilisable...). Néanmoins, d'autres aspects peuvent être développés : produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable... **La démarche sur la thématique « Alimentation / Boissons / Restauration » peut donc être développée.**

Axes d'amélioration :

- Généraliser une alimentation à base de produits locaux, de saison et / ou bio et / ou équitable (pour les produits importés comme le thé ou le café).
- Eviter totalement l'utilisation de vaisselle jetable sur l'évènement : possibilité de remplacement par de la vaisselle compostable (valorisée par tri compostage) si la généralisation de la vaisselle en dur réutilisable n'est pas envisageable.
- Eau en bouteille : prévoir plutôt des grands contenants (fontaines ou bombonnes) ou eau du robinet pour réduire la quantité de déchets.
- Améliorer le dispositif de tri des déchets : panneaux explicatifs, sensibilisation des équipes, évaluation...

Informations utiles pour affiner l'évaluation :

- Utilisation de produits locaux (moins de 100 km) autres que le vin ?
- La viande proposée sur le festival était-elle labellisée bio ?
- La viande proposée sur le festival était-elle d'origine locale (moins de 100 km) ?
- Les produits importés (thé, café...) sont-ils labellisés « commerce équitable » ?
- Les denrées non périssables non consommées sont-elles reprises par le fournisseur ?
- Produits d'entretien éco-labellisés ?
- Présence de dispositifs d'économie d'eau ?

Hall des Nahuques

Actions engagées :

- Fruits et légumes de saison
- Vin produit localement
- Mise à disposition de vaisselle en dur réutilisable (sauf gobelets apéritifs, gobelets au bar ; à voir pour le café)
- Conditionnement collectif favorisé pour le repas public (à voir pour le catering)
- Pas d'utilisation de nappes en papier
- Vaisselle compostable pour le catering
- Possibilité de compostage des déchets organiques (tri compostage)
- Pas de dispositif de tri des déchets.
- Evaluation des besoins en nourriture : inscriptions au repas public

Conclusion :

Certains enjeux pour l'alimentation et la restauration sont pris en compte (produits de saisons, vaisselle réutilisable...). Néanmoins, d'autres aspects peuvent être développés : produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable... **La démarche sur la thématique « Alimentation / Boissons / Restauration » peut donc être développée.**

Axes d'amélioration :

- Généraliser une alimentation à base de produits locaux, de saison et / ou bio et / ou équitable (pour les produits importés comme le thé ou le café).

- Eviter totalement l'utilisation de vaisselle jetable sur l'évènement : possibilité de remplacement par de la vaisselle compostable (valorisée par tri compostage) si la généralisation de la vaisselle en dur réutilisable n'est pas envisageable.
- Eau en bouteille : prévoir plutôt des grands contenants (fontaines ou bombonnes) ou eau du robinet pour réduire la quantité de déchets.
- Mettre en place un dispositif de tri des déchets (public et catering) : panneaux explicatifs, sensibilisation des équipes, évaluation...
- Mettre en place des dispositifs d'économies d'eau (bar, cuisines...)

Informations utiles pour affiner l'évaluation :

- Utilisation de produits locaux (moins de 100 km) autres que le vin ?
- La viande proposée sur le festival était-elle labellisée bio ?
- La viande proposée sur le festival était-elle d'origine locale (moins de 100 km) ?
- Les produits importés (thé, café...) sont-ils labellisés « commerce équitable » ?
- Les denrées non périssables non consommées sont-elles reprises par le fournisseur ?
- Produits d'entretien éco-labellisés ?

Café Cantante

Actions engagées :

- Fruits et légumes de saison en partie et aliment frais
- Une partie des produits sont issus d'une production locale
- Conditionnement collectif favorisé
- Vaisselle compostable pour le catering
- Possibilité de compostage des déchets organiques (tri compostage)
- Présence d'une colonne à verre.

Conclusion :

Peu d'enjeux pour l'alimentation et la restauration sont pris en compte. Néanmoins, l'association chargée de l'alimentation du public privilégie les produits frais, de saison et cuisinés par leurs soins.

La démarche sur la thématique « Alimentation / Boissons / Restauration » peut donc être développée.

Axes d'amélioration :

- Généraliser une alimentation à base de produits locaux, de saison et / ou bio et / ou équitable (pour les produits importés comme le thé ou le café).
- Eviter totalement l'utilisation de vaisselle jetable sur l'évènement : possibilité de remplacement par de la vaisselle compostable (valorisée par tri compostage) si la généralisation de la vaisselle en dur réutilisable n'est pas envisageable.
- Possibilité d'utilisation des verres réutilisables consignés
- Mettre en place un dispositif de tri des déchets (public et catering) : panneaux explicatifs, sensibilisation des équipes, évaluation...
- Mettre en place des dispositifs d'économies d'eau : réducteurs de débits ou boutons poussoirs

Informations utiles pour affiner l'évaluation :

- Les produits importés (thé, café...) sont-ils labellisés « commerce équitable » (catering) ?
- Les denrées non périssables non consommées sont-elles reprises par le fournisseur ?
- Produits d'entretien éco-labellisés ?

Vidéo Cantante

Actions engagées :

- Conditionnement collectif favorisé
- Possibilité de compostage des déchets organiques (tri compostage)
- Préparation des assiettes sur place

Conclusion :

Très peu d'enjeux pour l'alimentation et la restauration sont pris en compte, que ce soit vis-à-vis des produits utilisés (achats chez un grossiste ou à Promocash...), les contenants (vaisselle, gobelets...) ou encore du tri des déchets.

La démarche sur la thématique « Alimentation / Boissons / Restauration » est à initier sur ce lieu.

Axes d'amélioration :

- Généraliser une alimentation à base de produits locaux, de saison et / ou bio et / ou équitable (pour les produits importés comme le thé ou le café).
- Eviter totalement l'utilisation de vaisselle jetable sur l'évènement : possibilité de remplacement par de la vaisselle compostable (valorisée par tri compostage) si la généralisation de la vaisselle en dur réutilisable n'est pas envisageable.
- Possibilité d'utilisation des verres réutilisables consignés
- Mettre en place un dispositif de tri des déchets (public et association) : panneaux explicatifs, sensibilisation des équipes, évaluation...
- Mettre en place des dispositifs d'économies d'eau

Informations utiles pour affiner l'évaluation :

- Utilisation de produits frais et de saison ?
- Utilisation de produits locaux (moins de 100 km) ?
- Les produits importés (thé, café...) sont-ils labellisés « commerce équitable » ?
- Les denrées non périssables non consommées sont-elles reprises par le fournisseur ?
- Produits d'entretien éco-labellisés ?

Bodegas (Place de la mairie)

Actions engagées :

- Conditionnement collectif favorisé pour les tapas
- Possibilité de compostage des déchets organiques (tri compostage)
- Préparation des assiettes sur place
- Présence de bacs de tri pour emballages recyclables en arrière, et tri du verre
- Bonne évaluation des besoins pour les tapas (pas de gaspillage)
- Vin de production locale
- Les denrées non périssables non consommées sont reprises par le fournisseur pour les boissons
- Utilisation de produits frais en majorité (sauf calmars et poissons : produits congelés)

Conclusion :

Là aussi, peu d'enjeux pour l'alimentation, la restauration et les boissons sont pris en compte, que ce soit vis-à-vis des produits utilisés (achats chez un grossiste ou à Promocash...), les contenants (vaisselle, gobelets...). Néanmoins, un effort pour le tri des déchets est réalisé par les deux associations.

La démarche sur la thématique « Alimentation / Boissons / Restauration » peut donc être développée.

Axes d'amélioration :

- Généraliser une alimentation à base de produits locaux, de saison et / ou bio et / ou équitable (pour les produits importés comme le thé ou le café).
- Eviter totalement l'utilisation de vaisselle jetable sur l'évènement : possibilité de remplacement par de la vaisselle compostable (valorisée par tri compostage) si la généralisation de la vaisselle en dur réutilisable n'est pas envisageable.
- Possibilité d'utilisation des verres réutilisables consignés
- Mettre en place un véritable dispositif de tri des déchets (public et association) : panneaux explicatifs, sensibilisation des équipes, évaluation...

Informations utiles pour affiner l'évaluation :

- Les produits importés (thé, café...) sont-ils labellisés « commerce équitable » ?

Catering (Café Cantante, Nahuques, EFM, école de danse et de musique)

Actions engagées :

- Utilisation de vaisselle compostable et de vaisselle en dur (pour le café seulement à l'école de danse)
- Possibilité de compostage des déchets organiques (tri compostage)
- Présence de bacs de tri (verre, emballages recyclables...)
- Vin de production locale

Conclusion :

Peu d'enjeux pour l'alimentation, la restauration et les boissons sont pris en compte. Néanmoins, un effort pour le tri des déchets est réalisé sur certains sites et l'utilisation de vaisselle compostable est bien développée.

La démarche sur la thématique « Alimentation / Boissons / Restauration » est initiée mais peut donc être améliorée.

Axes d'amélioration :

- Généraliser une alimentation à base de produits locaux, de saison et / ou bio et / ou équitable (pour les produits importés comme le thé ou le café).
- Eviter totalement l'utilisation de vaisselle jetable non réutilisable : possibilité de remplacement par de la vaisselle compostable (valorisée par tri compostage) si la généralisation de la vaisselle en dur réutilisable n'est pas envisageable.
- Mettre en place un véritable dispositif de tri des déchets (public et association) : panneaux explicatifs, sensibilisation des équipes, évaluation...

Informations utiles pour affiner l'évaluation :

- Les produits importés (thé, café...) sont-ils labellisés « commerce équitable » ?
- Quelle évaluation des besoins en amont ? y-a-t-il des gaspillages ?
- Conditionnements collectifs ?

Espace François Mitterrand (buvette gérée par l'A.M.A.C.)

Actions engagées :

- Possibilité de compostage des déchets organiques (tri compostage) mais pas d'utilisation de vaisselle compostable
- Présence de bacs de tri pour le verre ; pas de tri pour les autres déchets recyclables

Conclusion :

Aucun enjeu important pour l'alimentation, la restauration et les boissons n'ont été pris en compte sur cette buvette. On peut surtout noter que les boissons sont servies dans des gobelets plastiques jetables et les tapas sont servies dans le même type de vaisselle non valorisable.

La démarche sur la thématique « Alimentation / Boissons / Restauration » est à initier sur ce lieu.

Axes d'amélioration :

- Généraliser une alimentation et des boissons à base de produits locaux, de saison et / ou bio et / ou équitable (pour les produits importés comme le thé ou le café).
- Eviter totalement l'utilisation de vaisselle jetable non réutilisable : possibilité de remplacement par de la vaisselle compostable (valorisée par tri compostage) si la généralisation de la vaisselle en dur réutilisable n'est pas envisageable.
- Mettre en place un véritable dispositif de tri des déchets (public et association) : panneaux explicatifs, sensibilisation des équipes, évaluation...
- Possibilité d'utiliser des verres réutilisables, mais des gobelets compostables seraient peut-être plus adaptés (vente de boissons surtout avant et après le spectacle et les spectateurs ne restent pas très longtemps).

Café Music (géré par l'A.M.A.C.)

Actions engagées :

- Possibilité de compostage des déchets organiques (tri compostage) mais pas d'utilisation de vaisselle compostable
- Présence de sacs de tri pour le verre et les emballages recyclables ; tri à revoir.

Conclusion :

Sur ce lieu, même si le tri des déchets est initié, nous ne pouvons dire qu'une véritable réflexion est engagée. On peut souligner notamment que les boissons sont servies dans des gobelets plastiques jetables alors que des verres réutilisables peuvent être facilement utilisés.

La démarche sur la thématique « Alimentation / Boissons / Restauration » est à initier sur ce lieu.

Axes d'amélioration :

- Généraliser une alimentation et des boissons à base de produits locaux, de saison et / ou bio et / ou équitable (pour les produits importés comme le thé ou le café).
- Mettre en place un véritable dispositif de tri des déchets (public et association) : panneaux explicatifs, sensibilisation des équipes, évaluation...
- Utilisation de verres réutilisables consignés

Informations utiles pour affiner l'évaluation :

- Les produits importés (thé, café...) sont-ils labellisés « commerce équitable » ?
- Vente de nourriture ?

Conclusion générale sur Alimentation / Restauration / Boissons

D'une manière générale, il n'y a pas de véritable prise en compte des enjeux environnementaux sur cette thématique. Néanmoins, la démarche est initiée sur certains aspects et des premières actions commencent à être mises en place comme notamment l'utilisation de vaisselle compostable ou le tri des déchets.

Certains axes peuvent apparaître comme des améliorations importantes et relativement faciles à mettre en place :

- utilisation de gobelets réutilisables consignés sur certains sites,
- généralisation de la vaisselle compostable ou d'une vaisselle réutilisable
- véritable dispositif de tri des déchets avec bacs de tri, signalétique, formation des acteurs, accompagnement et évaluation des résultats
- développer les partenariats avec les circuits courts et des modes de production plus respectueux pour les produits alimentaires et les boissons

Lieux / Technique / décors

Actions engagées :

- Utilisation des bâtiments existants (EFM, Hall des Nahuques, Marché...) limitant ainsi l'aménagement d'espaces complémentaires.
- Raccordement électrique au réseau, évitant ainsi l'utilisation de groupes électrogènes
- Utilisation de mobilier et matériaux réutilisables (bars, buvettes...)
- Utilisation des toilettes existantes sur certains sites
- Mise en valeur du patrimoine architectural

Conclusion :

Cet aspect n'est pas le plus facile à traiter. Plusieurs points sont pris en compte notamment l'utilisation de matériaux réutilisables et du bâti existant, limitant ainsi les aménagements complémentaires et les impacts associés (transport de matériel, économies d'énergie...). Néanmoins, certains aspects peuvent être développés,

notamment sur l'éclairage et les économies d'eau. De même, la consommation d'électricité n'est pas connue sur les différents sites, ce qui permettrait d'évaluer d'éventuelles économies si des actions sont mises en place.

La démarche sur la thématique « Lieux / Technique / Décors » est peut être développée.

Axes d'amélioration :

- Quantifier les consommations d'eau et d'électricité
- Installer des éclairages à économie d'énergie
- Utilisation de matériel économes en énergie (appareils électriques, réfrigérateurs... ; se référer à l'étiquette énergie)
- Installer des systèmes d'économie d'eau dans les toilettes et autres points d'eau et prévoir peut-être un affichage de sensibilisation
- Utilisation de produits éco-labélisés pour la fabrication des décors (peintures...)
- Rechercher des prestataires éco-labellisé ou possédant une certification environnementale
- Etudier les différentes livraisons de matériel en vue d'en mutualiser un maximum : identifier la provenance du matériel, le mode de livraison, contacter le prestataire pour connaître son mode d'acheminement et tenter de mutualiser ces transports avec d'autres fournisseurs.
- Réutiliser les éléments du décor et la signalétique grand format d'une année sur l'autre.

Informations utiles pour affiner l'évaluation :

- Equipes de montage et démontage principalement locales ?
- Avez-vous abordé, et si oui comment (réunions, formations, échanges de documentation...), la démarche éco-responsable avec les différentes équipes techniques ?
- Pour les produits servant à la fabrication des décors, type peintures, et produits d'entretien, avez-vous utilisé des produits éco-labellisés (exemple : éco-label européen ou NF Environnement) ?

Transports / Hébergements

Actions engagées :

- Dispositif régional TER Aquitaine avec tarifs préférentiels : 12 réservations seulement pour ce dispositif (cette faible utilisation s'explique par le type de public, peu habitué à prendre le train par rapport à un public plus jeune, et par le faible réseau de trains pour se rendre sur Mont-de-Marsan ; d'autres évènements, avec une gare bien desservie et un public 18-25 ans, ont eu environ 1000 réservations)
- Inscription sur un site de covoiturage
- Navettes pour les stagiaires et les artistes entre hébergement et site
- Hébergements proches des sites de stages et de spectacles et accessibles facilement
- Enquête relative à la provenance des spectateurs, résultats à analyser.

Conclusion :

Des actions sont engagées sur cette thématique. Néanmoins la situation géographique de l'évènement ainsi qu'un développement réduit des transports en commun pour se rendre sur Mont-de-Marsan rendent difficile la mise en place d'un dispositif complet pour inciter les spectateurs à préférer les transports en commun pour se rendre sur le festival. Néanmoins, plusieurs solutions peuvent permettre de développer ce qui est déjà mis en place.

En conclusion, une démarche sur la thématique « Transport » est initiée mais elle doit être développée pour les prochaines éditions.

Axes d'amélioration :

- Mieux mettre en avant les possibilités d'utiliser le train ainsi que le dispositif TER Aquitaine sur tous les outils de communication.
- Mieux mettre en avant le dispositif de covoiturage pour le public : lien vers un site internet spécialisé, communication sur les différents outils ; organisation d'un covoiturage pour les équipes d'organisation et agents du CG40...
- Mettre des vélos à disposition du public et/ou des équipes.

- Etudier la possibilité de mettre en place des navettes depuis plusieurs villes proches (Dax notamment qui dispose d'une gare TGV...)
- Etudier les résultats de l' « enquête transport » pour bien connaître d'où viennent les festivaliers afin d'imaginer un dispositif transports adapté et notamment prévoir des navettes.
- Prévoir des avantages pour le public utilisant des modes de transport doux (exemple boissons gratuites...)
- Améliorer la communication sur les possibilités en termes de transport.
- Compensation carbone de l'évènement
- Intégrer des critères environnementaux dans le choix des hébergements : éco-label, dispositif d'économie d'énergie...
- Prévoir une signalétique de sensibilisation aux économies d'eau et au tri sur les lieux d'hébergements.

Informations manquantes utiles pour affiner l'évaluation :

- Résultats de l'enquête sur la provenance des festivaliers.

Sensibilisation

Actions engagées :

Sensibilisation des associations à l'éco-conception du festival et réflexion commune sur certaines questions

Conclusion :

En termes de sensibilisation du public, aucune action n'est menée, ce qui apparaît logique tant que l'évènement n'a pas lui-même lancé d'action éco-responsables.

Pour ce qui est des associations participants au festival, notamment pour la restauration, le sujet a été abordé lors de plusieurs réunions ainsi que pendant l'évènement. L'accueil de la discussion a été plutôt positif et pourra permettre de réfléchir avec ces acteurs aux actions qu'ils pourront mettre en place.

Il s'agit donc là d'un axe d'amélioration facile à réaliser. **La démarche sur la thématique « Sensibilisation » est à initier notamment vis-à-vis du public.**

Axes d'amélioration :

- Présentation des actions DD sur une page dédiée sur le site internet de l'évènement
- Inviter des associations locales qui peuvent sensibiliser les festivaliers au DD
- Prévoir un panneau explicatif ou un espace d'échanges dans lequel les festivaliers pourront venir s'informer sur la démarche du festival
- Poursuivre le travail de réflexion avec les associations partenaires et les guider dans la mise en place de nouvelles actions.