

GOLDEN
COAST rapfest.
25

2K25

GOLDEN COAST RAP FEST & GOOD FOOD

LE FESTIVAL OU MANGER EST BON POUR SOI ET NOTRE PLANÈTE

5-6-7 Septembre 2025 ⚡

WE WANT TO BELIEVE



L'alimentation est **au cœur de nos modes de vie**.

Se nourrir est un acte universel et en même temps individuel car il témoigne pour chacun de sa culture, de ses traditions, de ses goûts et de ses plaisirs.

Manger est également un facteur déterminant de son **état de santé et génère d'importants impacts environnementaux** sur le climat, la biodiversité et l'écosystème planétaire.

Conscient de ses responsabilités et que c'est aux individus et leurs organisations d'orienter les **tendances de consommation** et non l'inverse, le Golden Coast s'engage à proposer une **offre de restauration composée de 4 ingrédients signatures : plaisir, budget, santé & environnement**.

Festival urbain démonstrateur des nouvelles tendances, Golden Coast est aussi un festival lié à son territoire nourricier et connecté à la **richesse gastronomique bourguignonne** et aux engagements de Dijon Métropole pour une alimentation durable, saine et locale.

En parvenant à concilier prospérité économique, besoins et plaisirs nutritifs tout en luttant contre le réchauffement climatique et en protégeant la biodiversité, l'alimentation est un levier essentiel de la maîtrise et réduction de l'impact environnemental du festival. Cet engagement pour une alimentation durable et saine s'appuie sur des stratégies d'alliance, de sensibilisation et de transformation des pratiques culinaires événementielles en agissant prioritairement sur ces trois leviers.

⚡ **LE SOURCING** : les achats et approvisionnements en limitant les produits issus de l'agroalimentaire et impactant sur l'environnement et en privilégiant les produits locaux, de saisons et issus de l'agriculture biologique

⚡ **LES APPROVISIONNEMENTS** : la composition des menus pour viser une restauration bas carbone, diversifiée en plats sans matière animale, accessible et appétissante

⚡ **LE CONDITIONNEMENT** : les déchets pour les réduire en développant des alternatives aux plastiques à usage unique et au suremballage, en valorisant les bio déchets et en luttant contre le gaspillage alimentaire.



CHARTRE DE RESTAURATION DURABLE GOLDEN COAST

Cette charte a pour finalité **d'amplifier, harmoniser et valoriser** les pratiques vertueuses des restaurateur-ices présents sur le site du Golden Coast en accord avec les objectifs que s'est fixée l'organisation du festival en matière de restauration durable.

Cette charte de restauration durable **s'applique à tous les stands** de vente de nourriture et de boissons, prestataires de restauration (traiteurs, catering) présents sur le festival. Elle fait partie des obligations que tout prestataire de restauration doit respecter pour pouvoir exercer son activité sur le Golden Coast.

Son contenu est évolutif et ses objectifs chiffrés seront évalués et potentiellement revus à la hausse après chaque édition.

Ce document s'inspire d'initiatives existantes (Collectif des Festivals & Label Terres de Sources) d'expérimentations mises en places par d'autres événements de format équivalent au Golden Coast (Cabaret Vert, We Love Green...) et puise ses références dans des labels, certifications, stratégies alimentaires déjà éprouvées et reconnues (ODD de l'ONU, norme ISO 20121...) en accord avec les réglementations en vigueur (loi Egalim, loi AGECE...).

INFORMATION, TRANSPARENCE ET ACCESSIBILITÉ PMR

INFORMATION DU PUBLIC

Chaque stand s'engage à afficher sous forme écrite et de façon lisible et visible :

- ⚡ Les **allergènes** contenus dans les plats. Plus d'informations sur <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F32192>
- ⚡ L'**origine des produits** bruts : viande, poisson, fruits, légumes...
- ⚡ La **nature** du plat (avec ou sans matière animale) à l'aide de pictogramme ou signes positionnés à côté de l'intitulé des repas.

COMPTOIR PMR

Chaque stand s'engage à disposer d'un comptoir adapté aux personnes à mobilité réduite devant respecter la loi N° 2005-105 du 12 février 2005, à savoir :

Proposer un comptoir PMR pouvant être utilisable en position « assise » selon les caractéristiques à retenir :

- ⚡ Hauteur du mobilier comprise entre **0,90m et 1,30m**
- ⚡ Hauteur **maximale de 0,80 m et minimale de 0,70m** du vide en dessous du mobilier
- ⚡ Il faut un vide d'**au moins 0,30 m de profondeur (0,50 m de préférence), 0,60 m de largeur** permettant le passage des pieds et des genoux d'une personne en fauteuil roulant.



APPROVISIONNEMENTS

Pour l'édition 2025 du Golden Coast, chaque stand et prestataire de restauration **s'engage à proposer une carte de menus composée d'ingrédients respectant les valeurs suivantes :**

-  50% minimum de fruits et légumes de saison.
-  50% minimum de fruits et légumes récoltés dans un périmètre de 200 km autour du festival.
-  50% minimum de produits bio certifiés Agriculture Biologique, Demeter ou Nature & Progrès.
-  50% minimum des produits exotiques et importés (banane, avocat, thé, café, chocolat...) doivent être certifiés Fairtrade Max Haveelaar, World traid organization, Ecocert Equitable ou Producteurs paysans.
-  50% minimum de produits animaux élevés ou pêchés dans un périmètre de 200 km autour du festival.
-  100% d'œufs de catégorie plein air.
-  100% de produit ne contenant pas d'huile de palme.

Pourquoi contrôler ses approvisionnements est bon pour notre planète ?

-  Une plantation de palmiers à huile réduit de 90% au minimum le taux de biodiversité par rapport à une forêt tropicale primaire (source : www.wwf.fr)
-  Une tomate hors-saison génère 7 fois plus de kgCO₂e qu'une tomate produite à la bonne saison entre juin et septembre (source : Agribalyse)
-  Les produits de saison sont plus nutritifs et souvent plus savoureux car ils sont récoltés à maturité et ils sont souvent moins chers car disponibles en grande quantité quand c'est la bonne saison (source : www.jagis.beta.gouv.fr/agir)
-  Manger local permet de soutenir les filières agricoles, d'améliorer l'autosuffisance et la résilience des systèmes de production et de distribution alimentaires, notamment territoriaux, face aux crises (source : reseauactionclimat.org)

POUR EN SAVOIR + :

- Calendrier des fruits & légumes de saison : <https://www.mangerbouger.fr/manger-mieux/bien-manger-sans-se-ruiner/calendrier-de-saison>
- Filière bio en Bourgogne – Franche Comté : <https://biobfc.org/>
- Liste des produits de Bourgogne -Franche Comté : <https://lesproduitsgourmandsbfc.fr/>
- Prodij, la transition alimentaire de Dijon Métropole : <https://www.dijon-metropole.fr/projets/transition-alimentaire-prodij/>

MENUS

Pour l'édition 2025 du Golden Coast, chaque stand et prestataire de restauration **s'engage à proposer des menus comportant :**

-  Au moins **un plat végétarien** par service ou dans la carte des menus. *Un plat végétarien étant un plat ne contenant pas de chaire animale (viande, poisson, mollusques...) et pouvant contenir des œufs et produits laitiers.*
-  Au moins **une offre salée végétarienne** moins chère que l'offre avec chaire animale.
-  Au moins **une offre salée à 5 € ou moins + offre sucrée**

Pourquoi diversifier son alimentation est bon pour notre planète ?

- ⚡ La production de 1 kg de viande émet entre 5 et 10 fois plus de gaz à effet de serre qu'1 kg de céréales (source : nosgestesclimat.fr/guide/alimentation).
- ⚡ Remplacer la viande rouge par le porc ou le poulet peut permettre de diviser par 5 ses émissions de gaz à effet de serre générées par la consommation d'aliments carnés (source : nosgestesclimat.fr/guide/alimentation).
- ⚡ 80% des terres agricoles en France sont dédiées à l'alimentation animale source : nosgestesclimat.fr/guide/alimentation).
- ⚡ L'agriculture est responsable de 23 % des émissions de gaz à effet de serre, 80 % de la déforestation, 70 % de la consommation d'eau douce (source : Nations Unies – Convention to combat desertification).

POUR EN SAVOIR + :

- Comprendre l'empreinte carbone de son alimentation : <https://nosgestesclimat.fr/guide/alimentation>
- Calculateur d'impact carbone de son alimentation : <https://impactco2.fr/outils/fruitsetlegumes>

DÉCHETS

Pour l'édition 2025 du Golden Coast chaque stand et prestataire de restauration **s'engage en matière de gestion des déchets à suivre les consignes suivantes :**

- ⚡ **Trier les déchets** en respectant le décret 5 flux qui impose le tri des déchets : plastiques, verre, métaux, papiers/cartons, bois.
- ⚡ **Trier les huiles alimentaires et déchets alimentaires** en application de la loi AGECE (*contact pour collecte et traitement des huiles de friture : <https://www.oleor.fr>).*
- ⚡ **Ne pas utiliser de vaisselle jetable en plastique** en s'engageant progressivement vers l'utilisation de vaisselle réutilisable en application de la loi AGECE (*création en 2025 d'une première zone de restauration proposant un service dans ce type de contenant*).
- ⚡ **Limiter l'usage des micro-emballages unitaires**, sachets ou sticks : ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, etc.
- ⚡ Accompagner la démarche de **lutte contre le gaspillage alimentaire** du festival en adaptant notamment les portions, en rationalisant les approvisionnements ou en organisant un système de don en fin d'événement.
- ⚡ **Ne pas vendre** de bouteille d'eau et d'autre produit (sodas, bières...) **dans un contenant jetable**, quel que soit le matériau de l'emballage.
- ⚡ **Collecter les biodéchets**, Le Golden Coast est un festival engagé pour le gaz vert. Les stands de restauration et traiteurs s'engagent à collecter leurs biodéchets (restes alimentaires végétaux et carnés) dans les contenants fournis par le festival. *En partenariat avec GRDF, ces déchets seront ensuite envoyés au centre de méthanisation Cometh à Allériot (71) pour être recyclés en énergie verte.*

Pourquoi agir sur les déchets est bon pour notre planète ?

- ⚡ Moins d'un tiers des déchets plastique sont recyclés et c'est l'équivalent de 1 camion poubelle de déchets plastique qui est déversé par minute dans l'océan (source : Ademe).
- ⚡ Une bouteille en plastique met entre un et dix siècles pour se dégrader (Académie des Sciences – rapport sur les plastiques dans l'environnement – mars 2021)
- ⚡ Les biodéchets sont constitués de 60% d'eau environ. Les brûler dans les incinérateurs est un non-sens écologique. Les enfouir nécessite des adaptations techniques coûteuses pour éviter des problèmes d'émissions de GES (méthane notamment) et de pollutions des sols (source : Ademe).
- ⚡ 30 kg de nourriture par personne sont jetés chaque année (source : Ademe).

POUR EN SAVOIR + :

- Consignes de tri appliquées sur Dijon & le Golden Coast : <https://www.trionsnosdechets-dijon.fr/Particulier/Actualites/Simplification-des-consignes-de-tri>
- Guide du tri : <https://citeo.guidedutri.fr/>
- Festivals Zéro Plastic : <https://www.drastic-on-plastic.fr/>