



Politique alimentaire du festival

Cahier des charges

Festival de cinéma de Douarnenez

Table des matières :

Un projet social et humain avec les bénévoles et l'équipe du festival.....	2
Une cuisine nourricière et conviviale.....	2
Des cuisinier·e·s bénévoles.....	2
La commission Politique alimentaire du festival.....	3
Les espaces de restauration pendant le festival.....	3
Les espaces de restauration hors temps du festival.....	4
Les liens avec les espaces de bar.....	5
Les besoins	5
Les moyens	5
Annexe.....	8

Un projet social et humain avec les bénévoles et l'équipe du festival

La politique alimentaire du festival s'inscrit dans les valeurs portées par celui-ci et inscrites dans ces statuts (article 2) : « L'association s'appuie sur le respect des Droits Culturels(...) sur les valeurs et les principes de l'Education Populaire.(...) s'oppose à toutes les formes de domination(...) respecte les valeurs de Développement Durable »

L'alimentation au festival se veut ainsi l'occasion de rencontres, de convivialités, de plaisirs partagés et d'ouverture vers l'autre.

L'importance du bénévolat dans le festival se retrouve ainsi pleinement dans les questions relatives à la cuisine ; par la logistique nécessaire à accueillir tous les acteurs du festival ; le respect des valeurs partagées, le besoin de convivialité, de vivre une expérience humaine enrichissante,....

Pour permettre cela, nous avons fait le choix d'une cuisine interne au festival qui permet aussi de nourrir tous les acteur·rice·s du festival (bénévoles, public, invité·e·s, équipes...) et leur permet de partager un moment de convivialité.

Une cuisine nourricière et conviviale

Ainsi, de par ces choix, nous ne recherchons pas une cuisine gastronomique mais une cuisine nourricière, saine, de qualité, qui s'inscrit dans les valeurs du développement durable :

- Une alimentation au service de la protection de l'environnement
- Une réflexion autour d'une offre anti-gaspi adaptée en quantité aux différents appétits
- Une attention particulière à la valorisation des marchandises non-utilisées et à la réduction des déchets
- Des régimes alimentaires qui tendent vers moins de viande et de poisson
- Une alternative végétarienne par service
- Le développement d'une production et d'une économie locales, en circuit court
- L'élaboration d'un menu sur la semaine équilibré et cohérent.

Des cuisinier·e·s bénévoles

Cette cuisine est élaborée par une équipe de bénévoles accompagnée par un·e professionnel·le.

La place des bénévoles au sein du festival est cruciale. Leur fidélité assure la pérennité du bon déroulement du festival. Le projet alimentaire tient à être attentif à tout ce qui contribue au plaisir des bénévoles lors de leurs plages de travail en cuisine. Les éléments qui comptent :

- Un encadrement professionnel

- Le respect des amplitudes horaires
- L'attribution de tâches variées
- Un accompagnement technique pour les débutant·e·s
- Un moment de repas convivial en équipe après le service
- Un espace de repos réservé aux bénévoles.

Dans une démarche d'éducation populaire, nous souhaitons que ce temps de bénévolat soit une expérience de partage et de convivialité. Elle doit pouvoir aussi être valorisée dans le parcours des bénévoles.

Chaque jour intervient un·e cuisinier·e référent·e bénévole

En amont du festival, elle/il participe à l'élaboration des menus et à l'organisation, en collaboration avec le/la chef·fe de cuisine salarié·e.

Pendant le festival, elle/il anime l'équipe bénévole et réalise le menu prévu avec l'aide technique du/de la second·e de cuisine salarié·e. Le rôle du/de la second·e de cuisine doit s'adapter à l'expérience des référent·e·s bénévoles.

Les référent·e·s bénévoles participent aussi à la gestion du service et à l'entretien des espaces.

Les bénévoles en cuisine

Sans expérience particulière requise, les bénévoles réalisent des tâches simples dans la mise en œuvre des recettes, participent au service et à l'entretien des espaces.

La commission Politique alimentaire du festival

Elle est composée de membres du Conseil d'Administration et de salarié·e·s de l'association.

Elle définit la-dite politique alimentaire.

Elle est intégrée au processus d'élaboration des menus afin de veiller à la cohérence avec le projet.

Elle veille au respect des contraintes budgétaires

Les espaces de restauration pendant le festival

La cantine

Espace de réalisation et de service des menus.

Elle est ouverte tous les jours du festival midi et soir.

Un espace de restauration spécifique destiné aux bénévoles est aménagé sur la place. Il est ouvert sur des plages horaires plus étendues.

Un service de livraison des repas est assuré pour les bénévoles et salarié·e·s des cinémas, de la librairie et du jeune public.

La restauration rapide

Elle propose une offre plus simple et abordable.

Elle est ouverte le soir uniquement.

La crêperie

Elle est ouverte le soir uniquement.

Le salon de thé

Il propose des boissons chaudes et des pâtisseries maison.

Il est ouvert en journée.

Les petits déjeuners

Boissons chaudes, crêpes...Un bar à petits dèj' accompagne les palabres salles des Halles tous les matins.

La plonge

Lieu de retour en self service des plateaux repas.

Le tri des déchets est effectué par le/la consommateur·rice.

Espace de restauration des équipes cuisine et plonge

Il est situé au sein de la cuisine.

Le repas s'y prend en commun à l'issue de chaque service.

Goûters jeune public

Les goûters pour le jeune public sont livrés à la MJC.

Les espaces de restauration hors temps du festival

Repas montage

Dans la semaine précédant le festival.

Avec l'aide de quelques bénévoles, assurer la restauration des équipes bénévoles et salariées le midi et le soir (30 à 50 personnes le midi, une 10aine le soir).

Repas démontage

Le dimanche de démontage, assurer :

- le midi la restauration des équipes de démontage bénévoles et salariés.
- Le soir un grignotage convivial pour remercier les bénévoles encore présent·e·s (utilisation des restes éventuels)

Dans les jours suivant le festival, assurer la restauration de la régie technique le midi (environ 10 personnes).

Les liens avec les espaces de bar

La cuisine s'inscrit dans une dynamique globale avec les autres secteurs présents sur la place, notamment le bar à vin et la buvette.

Les besoins

Volume global de restauration :

- 8 jours avec le public.
- chaque jour, 600 repas de cantine (250 midi + 300 le soir + équipe cuisine), et 600 repas répartis entre la resto rapide et les crêpes : 1200 personnes nourries par jour.
- montage/démontage : 8 jours avec les équipes salariées et bénévoles.

Approvisionnement :

- Privilégier l'agriculture locale, raisonnée, bio (en conversion ou non), les variétés locales...
- Solliciter en priorité les producteur·rice·s avec lequel·le·s nous avons déjà travaillé.
- Solliciter le tissu associatif/coopératif cohérent avec le projet alimentaire du festival.

Les moyens

Un·e chef·fe secteur cuisine salarié·e :

- Élaboration des menus avec la Commission PAF et les référent·e·s bénévoles le plus tôt possible
- Elaboration des propositions de restauration rapide et des menus avec la Commission PAF.
- Participation à la définition des tarifs qui doivent être accessibles et cohérents avec le projet et le budget (un repas vendu, un bénévole nourri / coefficient x3).
- Sur certains menus, décliner des propositions culinaires inspirées de la cuisine du peuple invité.
- Veiller à la cohérence des menus sur la semaine :
 - Equilibre alimentaire et éviter les redondances
 - Envisager des menus qui permettent d'effectuer des achats groupés utilisables sur différentes recettes.

- Prévoir des « menus tampons » afin de valoriser les marchandises non utilisées.
- Prise de contact avec les fournisseurs et producteurs.
- Suivant l'inventaire : Location du matériel (ou achat si besoin). En veillant avec la régie à la compatibilité technique.
- Avec la régie technique, participer à l'aménagement des cuisines et des espaces de stockage (ergonomie, sécurité...).
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité dans les espaces de restauration.
- Accompagner le·la second·e de cuisine, les référent·e·s bénévoles, et les bénévoles cuisine dans leurs missions.
- Veiller au réassort des denrées pendant le festival et à la bonne gestion de l'espace de stockage.

Un second de cuisine salarié :

- Participation à la mise en place des espaces de restauration et intendance (ergonomie) ainsi qu'à leur démontage.
- Participation à la réception et au retour du matériel de cuisine.
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité dans les espaces de restauration.
- Avec l'aide de bénévoles assurer la restauration des équipes bénévoles et salariées lors du montage et du démontage.
- Accompagnement des référent·e·s bénévoles dans la mise en œuvre des recettes des différents espaces de restauration.
- Accompagnement de l'ensemble des bénévoles cuisine à la production des repas.
- Fournir une aide / formation technique à la réalisation des repas.
- Animation des équipes bénévoles (accueil, rythme, convivialité...).
- Organisation avec le chef du secteur cuisine et les bénévoles de la valorisation des marchandises non utilisées.

Des bénévoles :

Voir page 2

Une commission Politique Alimentaire du Festival :

Voir page 3

Des lieux dédiés sur le festival :

Sur la place du Festival (parking du centre) sont installés :

- Une cuisine éphémère sous barnum
- Un espace de restauration en plein air
- Et les différents espaces de restauration (voir pages 3 et 4)

Un cadre financier :

- Un budget fournitures alimentaires de 40 000€.
- Des tarifs différents selon les offres de restauration.
- Un budget location, achat, prêt de matériel encadré.

Retroplanning

Mars

- Rencontre avec les référents cuisine bénévoles
- Elaboration des menus
- Elaboration des fiches techniques

Mars / avril :

- Budget prévisionnel
- Définition des besoins en matières premières et recherches de fournisseurs, associations/coopératives
- Négociations avec les fournisseurs / pré-commandes
- Définition des besoins en matériel et devis

Mai / juin:

- Réunion avec la Régie Générale
 - Implantation
 - Calendrier technique
 - Gestion des déchets
 - Organisation du démontage
- Test des recettes
- Validation des commandes de matières premières et de matériel
- Rencontres de coordination générale
 - Rencontre avec les chef·fe·s de secteur : commandes matières premières et matériel
 - Petits investissements
- Pré-commandes régie alimentaire

Juillet

- Vérification du matériel
- Préparation du matériel par secteur
- Rédaction des briefing journaliers
- Fin juillet : confirmation commandes

Août

- Cuisine semaine de montage (voir page 4)
- Réception matériel cuisine
- Participation à l'aménagement des espaces (et à la définition des points de livraison électricité, eau, gaz)
- Réception et stockage épicerie et produits frais
- Installation matériel cuisine et branchements
- Implantation de tous les espaces
- Test matériel le jeudi soir
- Vendredi matin : Fin de livraison pour week-end et lundi
- Mise en place petit matériel cuisine
- Vendredi après-midi : briefing général de tous les secteurs en lien avec l'alimentation
- Vendredi soir : crash test ! Repas bénévoles, salarié·e·s, invité·e·s...
- Samedi midi : inauguration et premier service !