



Photo de Ingmar Wein

VILLE, PAYS

Munich, Allemagne

SITE

Parc olympique (été)/ Theresienwiese (hiver)

NOMBRE DE JOURS

2 x 4 semaines

GENRE

Tout, du jazz au rock, en passant par la pop et la musique du monde.

CAPACITÉ JOURNALIÈRE

1,5 million de visiteurs en 60 jours de festival = environ 25 000/jour

CAMPING

Non

CRÉÉ EN

1988

DÉFI & SOLUTION

Créer une chaîne d'approvisionnement biologique en travaillant en étroite collaboration avec les restaurateurs



UNE CÉLÉBRATION DES ÉCHANGES INTERNATIONAUX ET DES PRODUITS BIOLOGIQUES ET ÉQUITABLES

Photos d'Ingmar Wein (ci-dessus) et de Bernd Wackerbauer

Des productions théâtrales, des spectacles, de la musique, le " Marché des idées " avec de l'artisanat international et de la nourriture 100% biologique provenant du monde entier, ainsi qu'un engagement fort en faveur de la justice mondiale et de la protection de l'environnement, voilà ce qu'est le Tollwood Festival.

L'accès à l'enceinte du festival est gratuit, tout comme plus de 80 % des événements culturels qui s'y déroulent. Tollwood finance ce projet grâce aux droits d'entrée perçus pour les stands du " Marché des idées ", ce qui a également permis au festival de rester largement indépendant.

Le Tollwood Festival met en œuvre une stratégie de durabilité qui aborde de nombreux domaines, explique Johanna Kämper, chef de projet " Personnes et environnement " : Le festival fonctionne avec de l'électricité 100% verte. Les aliments vendus lors du festival sont entièrement issus de l'agriculture biologique et, s'ils proviennent de pays du Sud, ils sont certifiés commerce équitable. Les plats sont servis sur de la vaisselle réutilisable, et le plastique est banni afin de minimiser les

déchets résiduels. Le festival dispose d'un concept de recyclage et de sa propre cour de recyclage : un tri sélectif strict des déchets est pratiqué tant dans l'espace visiteurs que dans les coulisses.

Le festival encourage ses visiteurs à choisir un mode de déplacement écologique. Il propose des navettes, un atelier de réparation de vélos et des billets d'entrée qui incluent un ticket gratuit pour les transports publics locaux. " Nous sommes heureux qu'environ trois quarts de nos invités se rendent au festival de manière écologique ", déclare M. Kämper. De plus, les gaz à effet de serre inévitables, causés par exemple par l'arrivée des artistes ou le transport, sont compensés.

Au " Marché des idées " de Tollwood, où jusqu'à 200 exposants proposent des objets d'artisanat, des textiles et des bijoux du monde entier, les produits sont soumis à des exigences élevées en matière de bien-être animal, de protection de l'environnement et de commerce équitable.





CONSTRUIRE DES CHAÎNES D'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS BIO AVANT QUE LA CERTIFICATION N'EXISTE

En matière de nourriture, Tollwood est connu pour ses spécialités internationales provenant de plus de 20 pays. Depuis le début, les organisateurs ont veillé à ce que toutes les denrées alimentaires de base proviennent de l'agriculture biologique. " Après tout, l'agriculture contribue de manière significative aux grandes crises écologiques de notre époque, notamment la crise du climat et de la biodiversité, et elle en subit également les conséquences ", explique M. Kämper. Lorsque le festival a débuté, il n'existait pas de certification biologique pour les grands événements, et il était plus compliqué qu'aujourd'hui de se procurer des aliments biologiques. La mise en place de chaînes d'approvisionnement en produits bio, l'adhésion des entreprises alimentaires à leur vision, la facturation de prix

plus élevés pour les aliments bio et le manque de bière biologique ont constitué des défis majeurs pour Tollwood.

D'après l'expérience de Kämper, le plus grand problème est autre : " Le plus grand défi, quelle que soit la question de durabilité à laquelle vous vous attaquez, n'est pas le défi lui-même, mais un état d'esprit négatif : " Ça ne peut pas marcher, ça ne marchera pas, c'est impossible ! " Nous avons eu cette réaction lorsque nous nous sommes attaqués à notre système de restauration, mais il ne faut pas se laisser déstabiliser. La durabilité est une question de valeurs et d'attitude - tout le reste est de l'ordre de l'artisanat. "



La durabilité est une question de valeurs et d'attitude - tout le reste est de l'ordre de l'artisanat.

TRAVAILLER ENSEMBLE POUR CRÉER UN CHANGEMENT DURABLE

Les changements ne sont durables que s'ils sont réalisés de la meilleure façon possible pour tout le monde, qu'il s'agisse des commerçants de denrées alimentaires, des invités ou des organisateurs, explique M. Kämper. " La chaîne d'approvisionnement ne fonctionne-t-elle pas encore ? Alors construisons-en une ensemble. Les prix deviennent-ils trop élevés ? Alors, nous travaillons ensemble sur le calcul des coûts. Il n'y a pas de brasserie munichoise qui propose de la bière bio ? Eh bien, on continue à discuter jusqu'à ce qu'une bière biologique soit brassée pour Tollwood. " L'équipe s'est assise avec les restaurateurs, a établi des relations avec les fournisseurs, a travaillé ensemble sur les recettes, a réduit le nombre de plats à base de viande et a promu les plats végétariens et végétaliens.

Cette approche signifie que l'équipe de Tollwood s'est donné pour mission de jeter un pont entre les commerçants et grossistes alimentaires et les producteurs. " Nous avons communiqué un objectif clair et rassemblé les besoins de chacun : 'Tollwood devient biologique et le restera'. Cela signifie que les producteurs avaient une incitation claire et fiable à se convertir au bio ou à élargir leur gamme de produits ", développe le responsable du projet. Tollwood aide à négocier avec les fournisseurs et a également aidé les commerçants à adapter leurs propres plats et ingrédients, ce qui signifie des produits régionaux et de saison, moins de viande et le moins de déchets possible.

Le festival compte dans son équipe son propre gastro-expert. " Il connaît le marché, il sait comment établir un budget, ce qui fonctionne et ce qui ne fonctionne pas ", explique Kämper. Dans d'autres domaines, par exemple sur le " Marché aux idées ", le festival engage des experts externes pour vérifier que ses critères de durabilité sont respectés.

Depuis 2003, toute la restauration du festival est certifiée biologique conformément aux directives du règlement de l'UE sur la production biologique, tout en restant à un prix comparable à celui des grands événements conventionnels à Munich, résume Kämper.

Selon une étude de l'agence de conseil " ErnährungsÖkologie ", l'approche alimentaire de Tollwood permet d'économiser 20% ou 116 tonnes d'émissions de CO₂ chaque année. " Il est essentiel de stimuler et d'encourager, de fixer des objectifs clairs, de poursuivre et de réexaminer en permanence les critères de durabilité et de faire preuve de persévérance ", souligne M. Kämper.

LA SOLUTION



LE " MARCHÉ DES IDÉES " OCCUPE TOLLWOOD

Le " Marché des idées ", avec ses innombrables produits, présentera suffisamment de défis pour les années à venir, M. Kämper en est sûr. Pour de nombreux produits et matières premières non alimentaires, il n'existe pas encore de certification de durabilité, c'est pourquoi un travail de pionnier est nécessaire.

La deuxième préoccupation majeure du festival est de contribuer à rendre le monde meilleur, même en dehors de l'enceinte du festival. Par exemple, le projet "Bio pour les enfants", qui met l'accent sur une alimentation saine dans les établissements de garde d'enfants et qui était auparavant limité à Munich, est désormais étendu à l'ensemble du pays.



Il est essentiel de stimuler et d'encourager, de fixer des objectifs clairs, de poursuivre et de réexaminer en permanence les critères de durabilité et d'en assurer la pérennité.