



2016年ブラジル・オリンピック (リオ2016)

持続可能性プログラム

Julie Duffus / ジュリー・ダフス

Sustainability Manager / サステナビリティ・マネージャー

2015年6月

ロンドン2012: サステナビリティ

これまでの成果

- 低炭素化
- ゼロ廃棄
- 持続可能でアクセスしやすい交通手段
- 経済効果
- 認識の変化及び持続可能なライフスタイルの促進
- フードビジョン
- 新たなグローバル規準
- 環境改善



ロンドン2015: サステナビリティ これまでの成果

- オリンピック・パーク・レガシー(遺産): 250ヘクタールの廃棄物、そして汚染された広大なアクセスしにくい土地、及び河川は、きれいに整備されました。





最先端の持続可能な フードビジョン

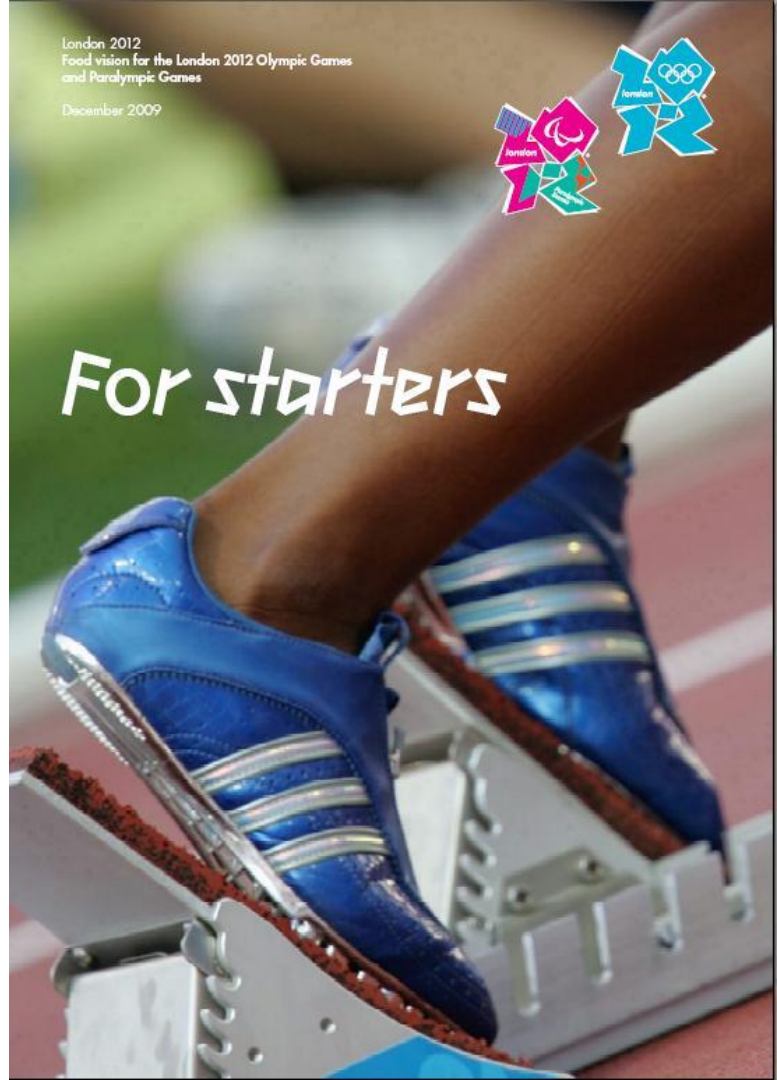
そしてそのレガシー(遺産)は？

London 2012
Food vision for the London 2012 Olympic Games
and Paralympic Games

December 2009



For starters



ロンドン2012フードビジョンの成果として、啓発的な取り組みをケータリング産業に広く促進しようと、多くの独立団体がしっかりとスクラムを組むようになった。



ジェームス・クラックネル / オリンピック金メダリスト
James Cracknell – Olympic Gold Medalist

レイモン・ブラン OBE Raymond Blanc OBE

「優れた倫理意識をもって毎日のビジネスに取り組むべきです。多くのレストランやケータリング業者が大切な資源を守るために努力しています。これは他の事業者にも刺激になるはずです」。

ロンドン2012のフード・レガシー



- 持続可能な水産物都市 - 都市レベルで持続可能な水産物の購入を促進
キャンペーン: 年間2億食
- 英国議会の下院、刑務局、軍隊、大学および、5,000の学校、レストラン、
大企業が持続可能な食糧調達に取り組むことを宣言
- ロンドン市自治体と契約している全ての食糧調達業者が持続可能性を促進
- SodexoやBasterStorey等、英国大手フードサービス企業も持続可能な食糧
調達方針を採択
- 持続可能なレストラン連合(the Sustainable Restaurant Association)は、
食品廃棄物を年間60万トン削減するようレストランに呼びかけ
- シェフやレストラン向けに、動物や植物を丸ごと使用するワークショップを開催

ロンドン2012のフードレガシー



- 大手小売企業がラブリー英国食糧をPR
- 英国最大手の保育事業者であるBusy Beesが幼児食の持続可能性を改善したことにより表彰される
- Restaurant Associatesが、ロンドンの一流法律事務所や投資銀行のケータリングに持続可能な水産物のみを使用することを宣言
- オリンピックに間に合うよう、持続可能な食糧を奨励した大手ケータリング業者、レストランおよび機関がフード・レガシー賞を受賞
- ロンドン市庁舎、警察、消防および交通機関のケータリングサービスの状況についてロンドン市自治体がモニタリング、報告を行った
- ロンドンのレストランが「土地と縁を結び」、地元の自家菜園から新鮮な季節野菜を購入
- リサイクルおよび堆肥化関連の企業や製品を促進
- 小規模生産者に特化した職能コースの開発



ブラジル・オリンピック

Brazilian Games

オリンピック



8月5日 - 21日

42

種目

205か国から10,903の選手

45,000人のボランティア

25,100人の公認メディア関係者

7,000人の各国の五輪委員会代表メンバー

3,200人の技官(審判およびアシスタント)

17

競技日数

パラリンピック

9月7日 - 18日



23

種目

178 カ国から4,350 人の選手

25,000 人のボランティア

7,200 人の公認メディア関係者

3,000 人の各国のオリンピック委員会代表メンバー

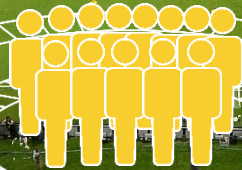
12

競技日数

1,300 人の技官(審判およびアシスタント)

70,000

人のボランテニア





世界中の観客 50億人強

リオ2016 持続可能性 アプローチ



リオ 2016最優先課題



- 生物多様性
- 低炭素化
- リサイクル
- 社会福祉
- 責任ある観光事業
- 社会貢献
- アクセシビリティと多様性の受け入れ
- 食料調達
- 持続可能な原材料
- 持続可能なサプライチェーン

遊牧建築(よりよい住環境)

1 仮設施設
=
4 常設校



ブラジルにおける仮説建築の新基準



- 組立済みの鉄骨構造を使用することで、廃棄物を最小限に抑える。
- モジュラー建築資材の80%は再利用可能。
- 照明や標識は点字となっていて、あらゆる階層において、快適に使用できるエレベーター、トイレ、タクティカル・フロアが使用されている。
- 省エネ空調システム
- 寒い日に水を温めるための太陽光パネル

オリンピックによるバイオマテリアル市場の促進



3000万点を購入



400万リットル以上のB20 (バイオディーゼル)を使用



280万リットル以上のエタノールを使用



持続可能な水産物の100%調達



持続可能な素材市場を促進

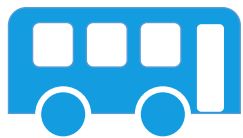


® 認証素材を100%使用



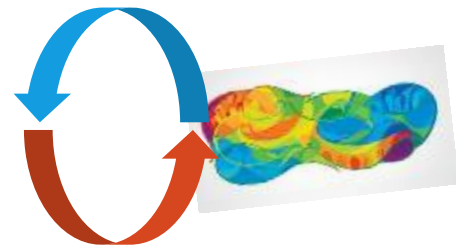
森林破壊地域からの食肉0%

持続可能な運営



観客およびスタッフは
100%公共交通
機関を利用

オリンピックの装飾デザインに
使用される素材
ライフサイクル分析



使用済み調味油
をリサイクルした
バイオ燃料を使用



80% の軽車両が
エタノール
を使用



最先端技術で
**200万トンの
Co2削減**



26のNGOと協力して
**健康に良い持続可能
な食材**を購入



ごみ再生利用による
所得創出

パートナーシップの形成

リオ2016低炭素パートナーシップ

より持続可能なブラジルの未来のために、
ともに変革に挑む



地域の利益



- 低炭素排出技術を導入するためのDOWとのパートナーシップ
- 持続可能な観光を促進するためのUNEPとのパートナーシップ

ステークホルダーとの 協同作業

- MSC及びASCとの、認証取得に向けた協同作業の誓約。
- リオ・フード・イニシアティブとの協同作業
 - フード・チェーンの持続可能な発展をプロモーション
 - サステナブルな食品のゴールを定義
 - オリンピックのレガシーを創造するにあたり、サポートと協力体制を構築



持続可能なサプライチェーンに向けた5ステップ

1. 調達プロセスにおける持続可能性の要求事項の策定と適用
2. 市場開拓
3. サポートと研修
4. サプライヤーのコンプライアンスをモニタリング
5. 適切な廃棄物処理の徹底



サプライヤー職員の研修

- 大手サプライヤーだけでなく、小規模なハイリスク・サプライヤーにも持続可能性に関する研修を実施
- 工場の監査
- 製造過程のモニタリング
- 現場の遵守監査
- 全職員およびボランティアに、持続可能性に関するeラーニングプログラムを受講させる
- 内部伝達ネットワークの強化



ブラジルの変革を促進

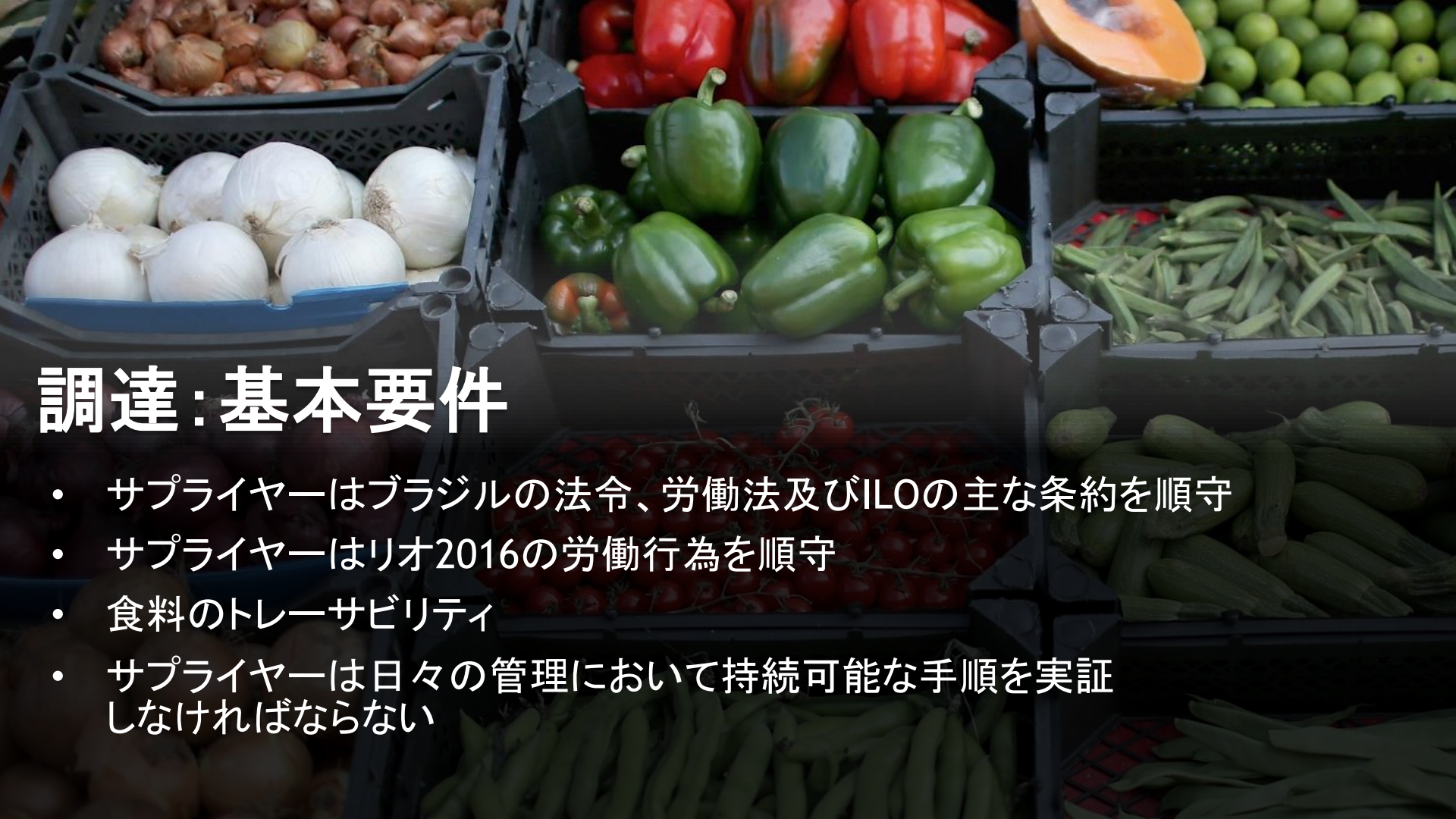


持続可能性の新たな基準を促進
オリンピックの食文化



オリンピックを通じて、持続可能な食糧市場を促進

- 持続可能な食料調達
- 食料認証プログラム
- ステークホルダーとともに小規模な地元生産者を奨励
- 消費者の関心を持続可能な食料市場へ



調達：基本要件

- サプライヤーはブラジルの法令、労働法及びILOの主な条約を順守
- サプライヤーはリオ2016の労働行為を順守
- 食料のトレーサビリティ
- サプライヤーは日々の管理において持続可能な手順を実証しなければならない



水産物と水産製品

- 認証(ASC/MSC)
- 小規模生産者からの調達を優先
- 完璧なトレーサビリティ
- ステークホルダーに認証水産物を奨励するASC、MSCの取組をサポート
- 教育及び消費行動の変革を奨励

なぜ大切なのか？



- このままでは2048年には海から水産物が消えてしまうという科学者の警告
- 世界の大部分の漁業は過剰漁獲もしくは枯渇
- 地球の環境保全に海は不可欠
- 持続可能な漁業は環境を保全し、漁業者の生計と経済を守る
- 消費者の生活を守る

A large, diverse crowd of people at a sports event, many holding flags and taking photos. The crowd is dense and energetic, with many people wearing sunglasses and holding up their phones to capture the moment. Several national flags are visible, including the Brazilian flag and the Japanese flag. The scene is set outdoors under a clear blue sky.

どうしてMSCとASCを選ぶのか？

- 共通のビジョン
- 信頼性、インテグリティ、透明性
- 持続可能性のための堅実な管理手順と要求事項
- 付加価値

牛肉、牛乳及び乳製品

- 生産者が森林破壊ゼロ誓約を結んだ
- 生産者は管理システムに社会、環境、動物福祉を組み込む
- レインフォレスト・アライアンス等、認証生産者を優先

持続可能な鶏肉と卵


- 放し飼い鶏(Calipara)の卵のみを調達
- 生産者は管理システムに社会、環境、動物福祉を組み込む

持続可能な蜂蜜

- Rede de Agricultura Sustentávelに則った蜂蜜生産
- リオデジャネイロ州の生産者と協働

果物、野菜、米、豆類

- オーガニックなサラダや野菜の選択肢
- 旬の食材を使ったメニュー
- リオデジャネイロ州の生産者と協働
- 中小規模生産者を支援するためにステークホルダーと協働



メニューデザイナーと協働で

- 地元の食材を促進
- 旬の食材を促進
- 持続可能な認証製品を使用
- 食品廃棄物を効果的に減らすメニュー作り



ケータリングサービス

- 責任ある調達、取り組みに準拠
- トレーサビリティの確保
- 包装及び、食品廃棄を減らす
- 食材管理の効率化を図る
- 使用済み調理油の回収
- 効率の良い機材を使用
- コミュニケーションの共同計画

これまでの水産プログラム

- 水産リスト - 認証魚種の安定供給
- 市場および生産者の開発
- ケータリングに対する要求事項および研修
- メニュー・デザインに対する要求事項と支援
- 双方の期待に添うようにステークホルダーと協議する
- 長期にわたるレガシーのために政府と協働
- 取り組みへの参画を促進するための草案作成
- 双方の歩み寄りが必要



順風満帆ではないことを認識する



アカウンタビリティ(説明責任)

2014年に発行された文書

- 持続可能性に関する初の報告書
- オリンピックの環境インパクトに関する初の報告書
- カーボン・フットプリント(二酸化炭素排出量)管理に関する初の報告書
- 3年先のオリンピックに向けた調達計画
- 市民団体との第2回協議





ありがとうございました

Thank you