

Charte de lutte contre le gaspillage alimentaire RESTAURATEURS & TRAITEURS

Destination Angers souhaite réduire l'impact de ses événements sur son environnement et répondre aux engagements du label « événement éco-engagé ».

Merci de nous aider à lutter contre le gaspillage alimentaire en respectant les points suivants :

En amont de l'événement

- Je forme mes équipes (sensibilisation, recettes anti-gaspi...)
- Je prévois le matériel adéquat pour la conservation de mes aliments sur place
- J'informe les organisateurs si je suis susceptible d'avoir des excédents alimentaires / invendus que je souhaite donner à une association (organisation gérée par Destination Angers)

Lors de la phase de préparation de l'événement

- Je fais attention à la provenance des produits en favorisant les circuits courts. J'évite le gaspillage à la source, en acceptant par exemple, les légumes hors calibres
- Je propose des portions adaptées et je prévois différentes tailles de portions
- Je veille à ce que tous les membres de mon équipe respectent la chaîne du froid pour permettre la revalorisation et la distribution des excédents à des associations ou au staff de l'événement
- Je place le pain en bout de buffet ou en quantité raisonnable sur les tables

Lors de l'événement

- J'adapte les quantités en fonction des consommations du premier jour
- Je pense à trier mes déchets alimentaires dans les poubelles « biodéchets » ainsi que tous les autres déchets dans les flux appropriés
- Je n'utilise pas de plastique jetable

Destination Angers vous remercie pour votre contribution à sa démarche de développement durable.

Anne Boussion
Directrice Parc des Expositions &
Pôle Événements Propriétaires



Charte de lutte contre le gaspillage alimentaire FOODTRUCKS

Destination Angers souhaite réduire l'impact de ses événements sur son environnement et répondre aux engagements du label « événement éco-engagé ».

Merci de nous aider à lutter contre le gaspillage alimentaire en respectant les points suivants :

En amont de l'événement

- Je forme mes équipes (sensibilisation, recettes anti-gaspi...)
- Je propose une carte simple en réduisant le nombre de plats proposés
- Je prévois le matériel adéquat pour la conservation de mes aliments sur place
- J'informe les organisateurs si je suis susceptible d'avoir des excédents alimentaires / invendus que je souhaite donner à une association (organisation gérée par Destination Angers)

Lors de la phase de préparation de l'événement

- Je fais attention à la provenance des produits en favorisant les circuits courts. J'évite le gaspillage à la source, en acceptant par exemple, les légumes hors calibres
- Je propose des portions adaptées et je prévois différentes tailles de portions
- Dans la mesure du possible, je prépare les plats sur place pour adapter au mieux le nombre de repas au nombre de convives
- Je veille à ce que tous les membres de mon équipe respectent la chaîne du froid pour permettre la revalorisation et la distribution des excédents à des associations ou au staff de l'événement

Lors de l'événement

- J'adapte les quantités en fonction des consommations du premier jour
- Je pense à trier mes déchets alimentaires dans les poubelles « biodéchets » ainsi que tous les autres déchets dans les flux appropriés
- Je n'utilise pas de plastique jetable

Destination Angers vous remercie pour votre contribution à sa démarche de développement durable.

Anne Boussion
Directrice Parc des Expositions &
Pôle Événements Propriétaires

