

Charte d'engagement pour une alimentation responsable RESTAURATEURS - TRAITEURS & FOODTRUCKS

Dans le cadre de sa démarche ISO 20121, Destination Angers s'engage dans la réduction de l'impact de ses événements sur son environnement.

Nous vous remercions de prendre connaissance des leviers d'actions sur lesquels nous pouvons agir en matière d'alimentation responsable et vous invitons à vous engager à nos côtés pour une mise en œuvre progressive.

Destination Angers est à votre écoute pour avancer conjointement dans cette démarche de progrès et répondre aux exigences réglementaires environnementales qui impactent nos secteurs d'activités.

✓ Alimentation responsable

- Pour mes recettes, j'utilise 30% de produits locaux (<150 km de distance) et de saison en privilégiant le circuit court.
- Je propose au moins une option végétarienne.
- Je propose des contenants réutilisables, ou à défaut 100% recyclable.

✓ Lutte contre le gaspillage alimentaire

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 de l'événement si je suis susceptible d'avoir des excédents alimentaires / invendus que je souhaite donner à une association (mise en relation par Destination Angers suivant les salons).

Lors de la phase de préparation de l'événement :

- J'évite le gaspillage à la source, en acceptant par exemple, les légumes hors calibres.
- Je propose des portions adaptées, voire 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 clients.
- 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 prévisions de fréquentation suivant les jours.
- Je pense à trier mes déchets alimentaires dans les poubelles « biodéchets » ainsi que tous les autres déchets dans les flux appropriés.

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

Anne Boussion
Directrice Adjointe

