



Checklist pour les stands de restauration sur les éco-événements

## ***Proposez-vous une offre de restauration qui respecte son territoire ?"***

Madame, Monsieur,

Vous allez participer à un événement qui est engagé en faveur du respect de l'environnement, de la santé des habitants et de l'accessibilité à la production locale. Cet engagement a des implications au niveau de l'offre de restauration proposée pendant l'événement.

### **Sommaire**

1. Pourquoi proposer une telle restauration ? .....	1
2 Les questions à se poser .....	2
A qui achetez-vous vos ingrédients ? .....	2
Quelle est la nature de vos ingrédients et recettes ? .....	3
Comment évitez-vous le gaspillage alimentaire ? .....	3
Comment évitez-vous de produire d'autres déchets .....	4
Comment faites-vous la promotion d'une alimentation responsable ? .....	5
3. Les ressources proposées par le réseau éco événement (REEVE) .....	5

## **1. Pourquoi proposer une telle restauration ?**




- > Pour contribuer à la lutte contre les dérèglements climatiques
- > Pour faire cesser le gaspillage
- > Pour favoriser l'économie du territoire
- > Pour proposer une alimentation saine et accessible
- > Pour accompagner le changement de comportements

## 2 Les questions à se poser

### A qui achetez-vous vos ingrédients ?

#### Pourquoi nous posons-vous cette question ?

Parce que vos emplettes peuvent contribuer à une agriculture relocalisée plus respectueuse de l'environnement.

<u>Questions sur vos pratiques :</u>	Mis en place sur site ?		
	NON 	PARTIEL 	OUI 
<b>LOCAL</b> Les ingrédients achetés sont-ils cultivés/produits à moins de 50km de votre lieu de transformation/vente ?			
<b>CIRCUIT COURT</b> Les ingrédients achetés le sont-ils en circuit-court, c'est à dire avec au maximum un intermédiaire entre vous et le producteur de l'ingrédient ?			
<b>FERMIER</b> Les ingrédients achetés le sont-ils auprès de fermiers ?			
<b>COMMERCE EQUITABLE</b> Les produits importés non locaux (ex : café, chocolat, thé) sont-ils labellisés « commerce équitable »?			

#### Quelques ressources pour aller plus loin :

Consultez nos suggestions pour vos approvisionnements :

**Tous les maraîchers de l'agglomération ont été identifiés.**

[www.ecoresp.net/ged/448/ Carte-produits-terroir-nantais.pdf](http://www.ecoresp.net/ged/448/ Carte-produits-terroir-nantais.pdf)




<http://www.reseau-eco-evenement.net/ressources/restauration/>






## Quelle est la nature de vos ingrédients et recettes ?

### Pourquoi nous posons-vous cette question ?




Parce que la culture et la production de vos ingrédients n'a pas le même impact environnemental ou sanitaire selon ses caractéristiques.

<u>Questions sur vos pratiques :</u>	Mis en place sur site ?		
	NON 	PARTIEL 	OUI 
<b>ESPECES MENACEES</b> Avez-vous choisi des denrées en fonction de la saison ou des espèces menacées ?			
<b>PRODUCTION BIOLOGIQUE</b> Proposez-vous des boissons, des plats ou des denrées « bio » ?			
<b>SAISON</b> Vos produits sont-ils de saison ?			
<b>VEGETARIEN</b> Avez-vous une démarche pour réduire la consommation de viande ?			




## Comment évitez-vous le gaspillage alimentaire ?

<u>Questions sur vos pratiques</u>	Mis en place sur site ?		
	NON 	PARTIEL 	OUI 
<b>GASPILLAGE ALIMENTAIRE</b> Avez-vous bien évalué la quantité de plats que vous pourriez vendre afin d'éviter le gaspillage ?			
<b>GASPILLAGE ALIMENTAIRE</b> Vous êtes-vous concertés avec les autres stands de restauration de l'événement ?			
<b>GASPILLAGE ALIMENTAIRE</b> Proposez-vous des plats dont le risque de gaspillage alimentaire est réduit s'ils ne sont pas vendus ?			
<b>GASPILLAGE ALIMENTAIRE</b> Avez-vous prévu un système de don (aux bénévoles ou autres) au cas où vos plats ne soient pas tous vendus ?			

## Comment évitez-vous de produire d'autres déchets

<u>Questions sur vos pratiques</u>	Mis en place sur site ?		
	NON 	PARTIEL 	OUI 
<b>VAISSELLE REUTILISABLE</b> Proposez-vous de la vaisselle réutilisable (assiette, gobelet)?			
<b>VAISSELLE COMPOSTABLE</b> Proposez-vous de la vaisselle compostable ? Avez-vous mis en place un dispositif pour la composter ?			
<b>QUANTITE D'EMBALLAGE</b> Proposez-vous des plats nécessitant peu d'emballages ? <i>Ex : éviter les plats en sauce, ou les plats chauds</i>			
<b>SUREMBALLAGE</b> Evitez-vous vous l'usage systématique de suremballage ? <i>Ex : Serviette + aluminium</i>			
<b>VOLUME DES EMBALLAGES</b> Utilisez-vous des emballages occupant peu de place dans les poubelles ? <i>Ex : cornets en carton plutôt que barquettes en plastique rigide</i>			
<b>GRANDS CONTENANTS</b> Favorisez-vous les grands contenants ? <i>Ex : remplacer des canettes par des bouteilles à servir au verre</i>			
<b>GESTION DES DECHETS</b> Favorisez-vous le tri des déchets sur votre stand ? <i>Ex : proposition de reprendre les déchets des clients issus de votre stand....</i>			

## Comment faites-vous la promotion d'une alimentation responsable ?

<u>Questions sur vos pratiques</u>	Mis en place sur site ?		
	NON 	PARTIEL 	OUI 
<b>ANNUAIRE</b> Etes-vous répertorié dans des annuaires en matière d'éco-responsabilité ? <i>Ex : ECOFOODLIST</i>			
<b>PROMOTION</b> Valorisez-vous ces produits sur votre stand ? <i>Ex : Opération « de la ferme à la fête », indication de l'origine du produit...</i>			
<b>INFORMATION</b> Vous indiquez aux consommateurs l'origine des produits, vos méthodes, recettes...			

Quelques ressources pour aller plus loin :

### 3. Les ressources proposées par le réseau éco événement (REEVE)

<https://www.reseau-eco-evenement.net/ressources/restauration/>

#### Des outils en ligne

- La présente check-list restauration
- La check-list anti gaspi alimentaire
- Les guides "restauration événementielle durable"
- Calendriers de saison

#### Les formations :

- Module A1 "Mettre en place une offre de restauration responsable"
- Module A2 "Élaborer ses recettes et menus événementiels"

#### Les (bonnes) adresses locales

- L'écoFoodList : Annuaire d'offres de cuisine de rue
- Les Saveurs détonnantes , un réseau d'artisans locaux

#### Des achats groupés

- vaisselle compostable

#### L'Eco Calculateur de Bon pour le climat

<https://www.reseau-eco-evenement.net/ressources/restauration/>