

Organisation d'une restauration réfléchie



www.agencebio.org



www.maxhavelaarfrance.com



www.traiteurs-de-france.com

À savoir

Préférez du matériel de restauration réutilisable et non jetable, recyclé ou recyclable : assiettes et couverts lavables sur place, gobelets consignés et réutilisables...

- Privilégiez les aliments de saison et les produits locaux pour limiter les transports, éviter la culture sous serres chauffées et contribuer au développement économique local. Favorisez les produits en grand conditionnement pour éviter la multiplication des déchets d'emballages, les aliments issus de l'agriculture biologique ou responsable, du commerce équitable.
- Sélectionnez les filières et les prestataires respectueux d'une démarche de développement durable à différents niveaux : choix d'aliments et de boissons bio ou issus de productions locales (filières courtes), de traiteurs engagés dans une démarche responsable, de structures d'insertion...

EXEMPLES D'INDICATEURS

- - Part (volume et montant) d'alimentation issue de l'agriculture locale sur l'offre globale de restauration.
- - Nombre de gobelets réutilisables mis à disposition et nombre de gobelets jetables économisés du fait de ce choix.



Bistrot de Pays



Buffet bio et gobelets réutilisables