

LA RESTAURATION

Objectifs

- Intégrer des critères environnementaux dans les prestations.
- Proposer une restauration éco-responsable.
- Proposer une restauration équilibrée.

Des idées concrètes pour agir

- Privilégier les ressources locales afin d'éviter les émissions de gaz à effet de serre.
Ex : Travailler avec les agriculteurs locaux pour les ravitaillements.
- Favoriser les produits Bio Corrèziens.
Ex : Travailler avec le Réseau Agriculture Durable du Limousin pour connaître les fournisseurs locaux.
- Privilégier les produits de saison et la consommation de fruits et de légumes
Ex : Ne pas proposer de tomates en hiver.
- Estimer très précisément le nombre de repas pour éviter tout surplus
Ex : Mettre en place un système d'inscription
- Éviter tout gaspillage
Ex : Prévoir la reprise des fournitures non utilisées.
- Privilégier la vaisselle réutilisable au jetable
Ex : Mettre en place un système de verres consignés (peuvent également être personnalisés et servir aussi de support de communication).

Indicateurs de bilan

- Évaluer les besoins alimentaires en amont et en aval de la manifestation.
- Établir un quizz destiné aux prestataires et au public pour savoir comment vos engagements sont perçus.
- Faire une réunion bilan spécifique au poste restauration.