

## **CHARTE RESTAURATEUR - SCOPITONE 2022**

### **Un approvisionnement raisonné et durable**

Minimum 50% des produits issus d'une agriculture biologique et/ou durable avec vigilance sur leur provenance (minimum 80% provenant de France).

Des produits en majorité cultivés localement à moins de 200km du lieu de transformation ou de vente.

Une attention particulière portée aux produits issus de circuits courts (ingrédients achetés avec au maximum un intermédiaire entre le producteur et l'ingrédient).

Une attention particulière portée aux produits importés labellisés « issu du commerce équitable ».

Une forte majorité de produits de saison composant les repas.

Une vigilance sur les matières premières qui menacent l'équilibre environnemental et/ou chimique (saumon d'élevage, crevettes roses, huile de palme, poissons menacés).

### **Une offre variée**

Une offre de repas végétariens poussée et cuisinée.

Une offre de repas végétaliens, et/ou sans gluten ni lactose sera appréciée.

La possibilité de proposer plusieurs tailles de plats afin de minimiser le gaspillage alimentaire

Une vigilance portée à l'accessibilité des prix.

### **Des conditions de préparation éthiques**

Une vigilance toute particulière portée à une offre de repas « fait maison » privilégiant ainsi une cuisine durable.

Une anticipation des quantités afin de minimiser le gaspillage alimentaire. Les équipes organisatrices seront à votre disposition afin d'évaluer au mieux la fréquentation du festival.

Attention portée à la gestion des déchets, emballages et bio déchets produits lors de la confection des repas.

### **Une distribution et gestion durable des déchets**

L'utilisation d'une vaisselle réutilisable OU compostable labellisée "OK compost". Si vous ne bénéficiez pas d'une solution de compostage propre à votre activité, des bacs gérés par le festival seront à votre disposition.

Une gestion anticipée des invendus via un système de don à prévoir. Celle-ci pourra être établie avec l'équipe organisatrice du festival en fonction de la typologie des invendus (redistribution aux équipes bénévoles, au restaurant social Pierre Landais...).

Une gestion anticipée des déchets émis par les consommateurs et un strict respect des conditions de tri organisées sur le festival. Les informations concernant le tri des déchets vous seront fournies à votre arrivée par l'équipe organisatrice.

Une vigilance sur les emballages utilisés et fournis au public afin d'éviter le suremballage et/ou les trop gros volumes d'emballages.