

Charte d'engagement restauration durable et inclusion

Nom de l' ou des évènements : _____

Dates du ou des évènements : _____

Nom du prestataire de restauration : _____

Cette charte se base sur celle créée par Le Collectif des festivals qui possède le soutien du label Terres de Source. Elle a pour objectif de développer, harmoniser et valoriser les pratiques vertueuses des restaurateur·ices. La partie inclusion / accessibilité est un ajout de la ville de Lannion dans cette même optique de valorisation des pratiques.

Cochez les cases correspondantes à votre situation. Si le niveau 1 n'est pas atteint, l'information n'est pas connue, ou que cela ne vous concerne pas : ne rien cocher. Les restaurateurs sont concernés par l'entièreté du document, les buvettes par les cases bleues uniquement.

Ne pas oublier de signer en bas de page.

Les valeurs en % correspondent au montant en valeur (€).

Catégorie	Intitulé affiché dans la charte	Détail	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Approvisionnement	Fruits, légumes ou produits de saison	Fruits et légumes cueillis au moment de leur maturité naturelle.	50% <input type="checkbox"/>	75% <input type="checkbox"/>	100% <input type="checkbox"/>
	Fruits, légumes ou produits locaux (< 150 km)	Fruits et légumes récoltés dans un périmètre de 150km autour du festival.	50% <input type="checkbox"/>	75% <input type="checkbox"/>	100% <input type="checkbox"/>
	Produits bio	Les produits sont certifiés Agriculture Biologique, Demeter ou Nature & Progrès.	50% <input type="checkbox"/>	75% <input type="checkbox"/>	100% <input type="checkbox"/>
	Produits exotiques commerce équitable	Les produits importés (banane, avocat, thé, café, chocolat...) sont certifiés Fairtrade Max Haveelaar, World trade organization, Ecocert Equitable ou Producteurs paysans.	50% <input type="checkbox"/>	75% <input type="checkbox"/>	100% <input type="checkbox"/>
	Origine des produits animaux	Désigne le lieu d'élevage ou de pêche des	France	France	Bretagne

		animaux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Catégorie des œufs	La catégorie des œufs est indiquée sur la coquille et l'emballage. 0=bio et plein air, 1=plein air, 2=au sol, 3=en cage.	1 : Plein air <input type="checkbox"/>	0 : bio et plein air <input type="checkbox"/>	0 : bio et plein air <input type="checkbox"/>
	Huile de palme dans les produits transformés	La présence d'huile de palme est indiquée dans la liste des ingrédients.	Aucun produit ne contient de l'huile de palme. <input type="checkbox"/>		
	Produits surgelés	Désigne les produits conservés en congélateur.		La congélation est utilisée pour conserver des produits frais uniquement. <input type="checkbox"/>	Aucun produit servi n'est congelé. <input type="checkbox"/>
Menus	Plats végétariens	Désigne les plats ne contenant pas de viande animale (viande, poisson, mollusques...). Les œufs et produits laitiers ne sont pas concernés.	Je propose au moins un plat végétarien par lieu de service, contenant une protéine non issue de viande animale. <input type="checkbox"/>	Au moins 50% de la carte est végétarienne <input type="checkbox"/>	Au moins 75% de la carte est végétarienne <input type="checkbox"/>
	Plats 100 % végétaux	Plats ne contenant aucun produit animal, (« végétaliens » ou « végan »).		Je propose au moins un plat 100% végétal par lieu de service, contenant une protéine non animale. <input type="checkbox"/>	
	Plat avec une empreinte carbone...	La moyenne du poids carbone des plats proposés est inférieure à 1,5 ou 1 kgCO2e (« kilo CO2 équivalent »). Le calcul carbone des plats peut être effectué via Bon Pour le Climat. Veuillez contacter le festival pour plus d'infos.		Je propose des plats ayant un poids moyen <1,5kg CO2e <input type="checkbox"/>	
	Offre salée à 5 € ou moins	Au moins une offre salée est proposée à 5€ ou moins.	Je propose au moins une offre salée à 5€ ou moins. <input type="checkbox"/>		
Déchets	Tri des déchets (en 7 flux)	Le décret 5 flux impose le tri des déchets : plastiques, verre, métaux, papiers/cartons, bois. La loi AGEC impose le tri des déchets organiques et des huiles usagées.	Je trie tous les déchets, Pour les restaurateur : y compris les déchets alimentaires et l'huile usagée. <input type="checkbox"/>		
	Contenants et ustensiles jetables	La loi AGEC interdit l'usage de vaisselle jetable pour les lieux de restauration sur	Je ne sers pas les aliments dans des contenants jetables (sauf <i>doggy bag</i>).		

		place, y compris dans les festivals et quel que soit la matière du contenant (plastique, carton, bio...).	<input type="checkbox"/>	
	Emballages individuels (sauces, condiments...)	Désigne les micro emballages unitaires, sachets ou sticks : ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, etc.	Je n'utilise aucun emballage individuel pour les sauces et autres condiments. <input type="checkbox"/>	
	Portions petite faim / grande faim	Au moins un des plats est proposé en deux versions : une petite portion et une grande portion, avec un prix gradué.	Je propose au moins un plat en deux versions par lieu de service : petite et grande portion. <input type="checkbox"/>	
	«Doggy bags» pour les restes	La loi ASEC impose aux restaurateurs de mettre à disposition des contenants aux client·es pour qu'ils puissent repartir avec les restes.	Je propose des contenants pour les restes alimentaires. <input type="checkbox"/>	
	Démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire	Organisation de dispositifs pour réduire le gaspillage alimentaire : don, vente à prix réduit en fin de service, etc.	J'ai prévu une solution pour éviter le gaspillage alimentaire. Préciser : <input type="checkbox"/>	
Information et transparence	Affichage des allergènes	La loi impose l'affiche des allergènes contenu dans les plats sous forme écrite, de façon lisible et visible.	J'affiche les allergènes présents. <input type="checkbox"/>	
	Affichage de l'origine des produits	Indication de l'origine des produits bruts : viande, poisson, fruits, légumes...	J'affiche l'origine des produits bruts. <input type="checkbox"/>	
	Icônes claires pour les repas végétarien / végétaliens	Indication de la nature du plat (végétarien/végétalien) à l'aide de pictogramme ou signes positionnés à côté de l'intitulé des repas.	J'identifie clairement les repas végétariens et végétaliens via des pictos ou signes. <input type="checkbox"/>	
	Affichage du poids carbone des recettes	Affichage du poids carbone des plats au même titre que leurs prix. (Accompagnement possible par Le Collectif des festivals : nous contacter).		J'affiche le poids carbone des plats. <input type="checkbox"/>
	Menu dans une seconde langue	Le menu et leurs ingrédients sont traduits dans une seconde langue (anglais, breton, galo, etc.).		Je traduis le menu dans une seconde langue. <input type="checkbox"/>

Catégorie	Intitulé affiché dans la charte	Détail	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Inclusion / Accessibilité	Menu et descriptif lisibles...	Le menu doit être aisément visible en position dite « assis ». Il est possible de l'inscrire sur la devanture du food truck, sur un panneau posé au sol ne gênant pas le passage et repérable à la canne ou de prévoir des cartes/affiches de prix réutilisables. Il devra également respecter un contraste d'au moins 70 %.	Le menu est contrasté à 70 %, dans une écriture simple et en gros caractères * <input type="checkbox"/>	Utilisation de pictogramme pour faciliter la lecture <input type="checkbox"/>	
	...et accessibles		Un menu est affiché à hauteur adaptée pour les personnes en fauteuil roulant (entre 90cm et 1m30) <input type="checkbox"/>		
	Comptoir accessible aux fauteuils roulants	Si un support d'appui est présent, il devrait présenter les dimensions suivantes : hauteur max de 80cm, profondeur de 30cm minimum et largeur de 60cm minimum ou proposer une alternative qui réponde à ces dimensions	Comptoir abaissé pour les personnes en fauteuil <input type="checkbox"/>		

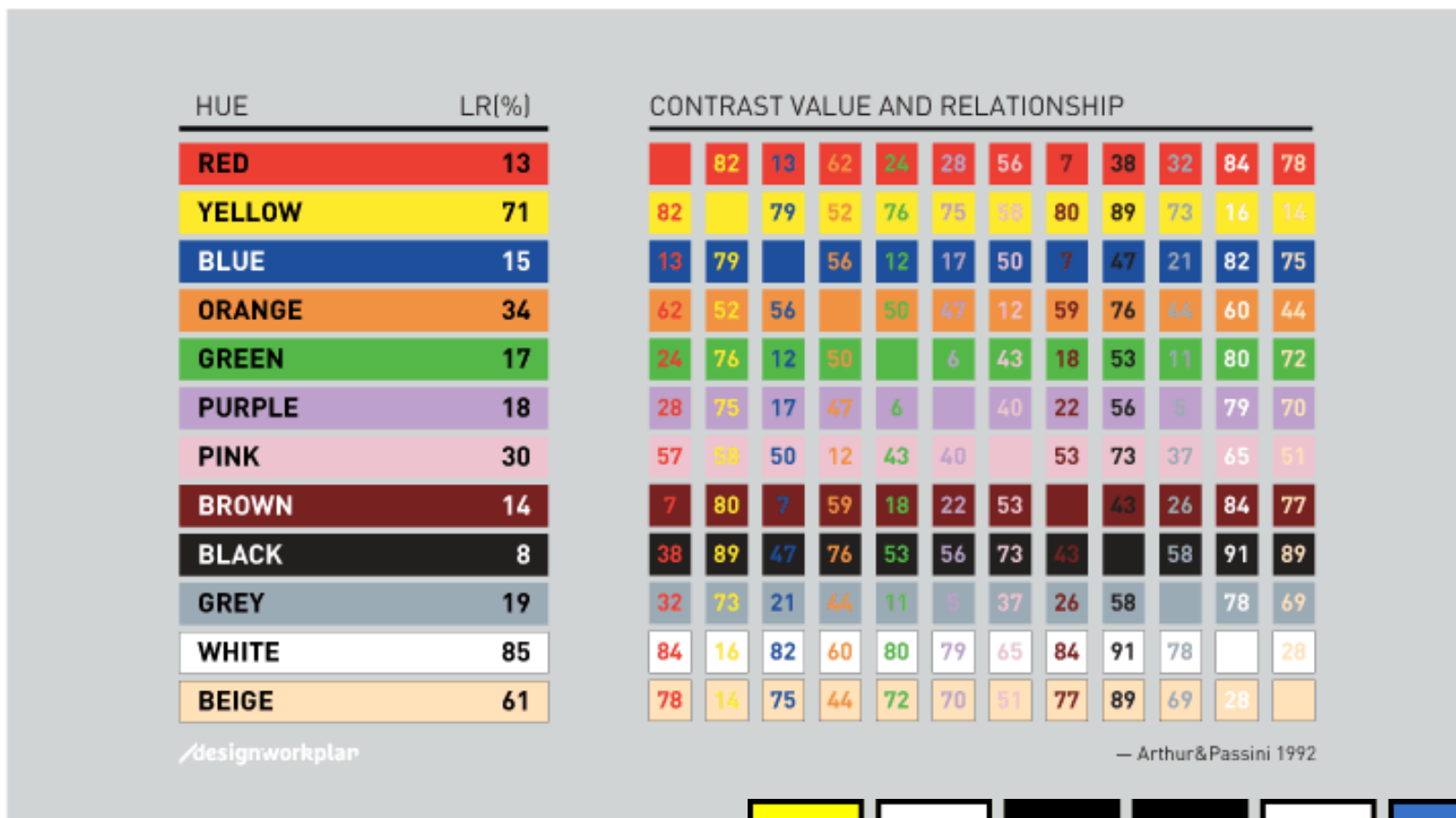
* Pour vous aider, se référer au tableau des contrastes en annexe

Je soussigné _____ reconnais avoir pris connaissance des engagements mentionnés dans cette charte et m'engage à mettre en œuvre les engagements déclarés.

Je m'engage également à fournir de potentiels justificatifs, sur demande.

Date et signature :

ANNEXE



Ex1. de tableau des contrastes ↑

Toute valeur au-dessus de 70 ci-dessus désigne une combinaison de couleur assez lisible pour être utilisée dans un affichage.

Source : DesignWorkPlan

Ex n°2 de contrastes suffisants à droite →

Classement établi par l'entreprise d'affichage extérieur ClearChannel.

Source: Wirespring

