

CHARTRE DU RESTAURATEUR ECO-RESPONSABLE

INTRODUCTION

La Ville de Beauvais s'est engagée largement dans une démarche visant à prendre soin de l'Homme, de la nature et de la Ville.

Inscrite dans une politique événementielle dynamique et régulière, la Ville de Beauvais a conscience de l'impact environnemental de ce secteur d'activité et entend en limiter au maximum l'impact écologique. Il s'agit par ailleurs de pouvoir diffuser des pratiques exemplaires en termes d'écoresponsabilité et de solidarité. Il s'agit pour la collectivité de participer à la construction d'un modèle de société soutenable visant à favoriser le lien social, l'animation et le bien vivre ensemble à travers des activités qui ne se sont pas conçus dans le déni de la crise écologique actuelle.

Cette charte s'inscrit dans une dynamique d'amélioration continue des pratiques de l'ensemble des acteurs intervenant au plan d'eau du Canada. Il ne s'agit pas dans un premier temps, de satisfaire l'ensemble des points de cet acte d'engagement, mais d'indiquer clairement, en les cochant, les engagements auxquels chaque acteur s'engage à contribuer. Il s'agira, d'année en année, d'améliorer l'impact écoresponsable du point de restauration.

CHARTRE POUR LES RESTAURATEURS ET COMMERCE DE BOUCHE

Ce texte s'appuie sur la Charte développement durable pour les festivals¹, sur la Charte Green food label², sur la Charte « qualité artisanat » de la CMA³, et sur la charte restauration livrée du ministère de la transition écologique⁴: il représente un engagement moral pour celles et ceux qui le signent et se veut aussi un guide pour accompagner les personnes et structures dans une démarche d'amélioration continue :

En signant cette charte, nous/ je m'engage, nous engageons à mettre en œuvre certaines des pratiques suivantes dans le cadre de l'exploitation du point de restauration au plan d'eau du Canada (cocher les cases correspondant aux engagements concernés) :

LES PRODUITS UTILISES/ VENDUS

Circularité et sourcing des produits

VILLE DE BEAUVAIS

Règlement de la publicité préalable à l'occupation du domaine public pour l'exploitation d'un snack, petite restauration, buvette au Plan d'eau du Canada

- S'appuyer sur des producteurs et artisans locaux.
- Utiliser des produits issus d'une agriculture durable pour la conception des plats.
- Utiliser des produits bio pour la conception des plats (Minimum 30% -> Objectif 65%).
- Proposer une offre d'alimentation saine, diversifiée.
- Mettre en avant cette démarche durable dans la présentation des produits.
- Proposer au moins un menu végétarien.

Flux tendus

- Utiliser des produits frais par une gestion des stocks en flux tendus.
- Optimiser les commandes, la production et la gestion des stocks.
- Cuisiner et servir la juste quantité en fonction des besoins des personnes.

LES EMBALLAGES

- Bannir les plastiques à usage unique.
- Ne pas utiliser de sacs plastiques.
- Laisser le choix au consommateur en ce qui concerne les sauces et la mise à disposition de couverts.
- Ne pas utiliser de couverts et contenants en plastique.
- Expérimenter le réemploi.
- Proposer des contenants réemployables par le client.
- Proposer des emballages recyclables.
- Renforcer les informations sur le tri des déchets en lien avec les contenants.

DECHETS

Tri sélectif

- Mettre en place le tri sélectif en cuisine.
- Mettre en place un outil de tri sélectif pour les clients.
- Revaloriser les déchets organiques (en cuisine et sur place).

Lutte contre le gaspillage alimentaire et solidarité

- Revaloriser les invendus par le don ou la revente à moindre cout.
- Proposer des doggy bag et l'afficher clairement.

LA PRODUCTION

Energies

- Réduire les dépenses d'eau et d'énergie à travers des écogestes du quotidien en cuisine, choisir des éclairages responsables (led, basse consommation).
- Installer des systèmes d'économie d'eau.
- S'approvisionner en énergies renouvelables.

DURANT L'EXPLOITATION

Transport

- Se déplacer, lorsque les trajets sont courts, à pied, à vélo ou trottinette, ou encore en empruntant les transports en commun.
- Pour les moyens ou longs trajets, prendre le train, les transports en commun ou covoiturer.
- Mutualiser les transports de matériel.
- Intégrer la composante transport lors de la conception des prestations.

Sur les 29 points de cette charte, je m'engage, nous nous engageons à respecter ... engagements.

FAIT A LE

SIGNATURE(S)

<https://www.culture.gouv.fr/Media/Presse/Fichiers/Charte-de-developpement-durable-pour-les-festivals>

¹ <https://www.greenfood-label.com/la-charte-green-food/>

² <http://www.charte-qualite-artisanat.fr/charte-qualite-artisanat>

³ <https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Charte%20restauration%20livr%C3%A9e.pdf>

VILLE DE BEAUVAIS

Règlement de la publicité préalable à l'occupation du domaine public pour l'exploitation d'un snack, petite restauration, buvette au Plan d'eau du Canada