



Restauration durable

Recommandations pour une restauration respectueuse de l'environnement lors d'événements

Vous préparez un apéritif? Vous organisez un événement? Cette fiche vous donne des recommandations pratiques sur la manière de combiner plaisir des papilles et respect de l'environnement. Il est fortement conseillé de la joindre à la demande d'offres. Faire le bon choix, c'est simple et ça fait la différence.

Commande



- ✓ buffet avec au moins $\frac{2}{3}$ de produits végétariens
- ✓ plat végétarien en première place
- ✓ commande pour au max. 80 % des personnes inscrites
- ✓ clarifications concernant des éventuelles allergies alimentaires auprès des participants

Traiteur



- ✓ plats végétariens attrayants
- ✓ si possible plats bio, de saison et régionaux
- ✓ vaisselle réutilisable
- ✓ plats destinés aux personnes souffrant d'allergies alimentaires (et signalés comme tels)

Nourriture



Fruits et légumes : de saison, régionaux et bio
Bananes : bio et Max Havelaar

↳ Tableau des saisons : www.blw.admin.ch > rubrique marché



Boulangerie : IP ou bio



Viande et produits laitiers : suisses et bio



Poisson : MSC, ASC, bio ou pêché en Suisse



Chocolat : bio, Max Havelaar, UTZ, Rainforest Alliance

Boissons



Café et thé : bio, Max Havelaar, UTZ, Rainforest Alliance



Jus de pomme : bio et arbres haute tige
Jus d'orange : bio et Max Havelaar
Autres jus de fruits : régionaux



Vin : bio ou régional



Eau du robinet en lieu et place de l'eau minérale

Que faire des restes ?



- ✓ Les restes (p. ex. croissants ou fruits servis le matin) doivent être proposés durant les pauses suivantes.
- ✓ Des récipients ou des sachets en matériaux durables doivent être fournis pour permettre aux participants d'emporter les restes.