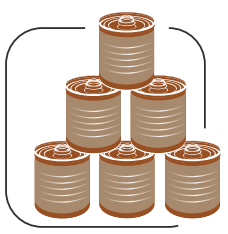
Engagements restauration durable®

10 éco-gestes simples mais essentiels,
pour une restauration qui préserve l'environnement.

La résolution du parlement européen a fixé comme objectif la réduction de 50% des déchets alimentaires d'ici 2025.

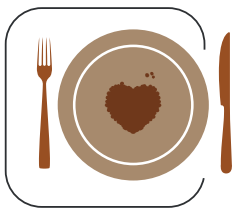
1. Estimer au plus juste les achats.

2. Privilégier les produits de saison et les produits locaux.

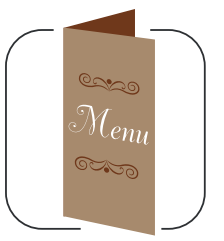


3. Optimiser le stockage des denrées.

4. Respecter les grammages conseillés pour la production.



5. Innover dans la présentation des plats pour les rendre attractifs.



6. Elaborer des menus adaptés aux attentes des convives.

7. Servir la juste quantité qui sera consommée.

8. Communiquer sur la qualité et l'origine des produits.

9. Sensibiliser les consommateurs sur le gaspillage alimentaire.

10. Analyser les quantités d'aliments jetés et innover en matière de tri des déchets.

En signant la charte Engagements restauration durable®, nous nous engageons à respecter ces **10 éco-gestes**, et pourrons ainsi utiliser le logo sur nos différents supports de communication.

signature du responsable d'établissement

c2ds comité développement durable santé

IMPRIM'VERT® Document contractuel - photo: Gettyimages