

Nous présentons ici plusieurs notions que nous vous demandons de prendre en compte dans la mesure du possible :

➤ **Produits locaux :**

Fournissez-vous auprès de producteurs locaux en ce qui concerne l'alimentation (viennoiserie, fromage, vins, charcuterie, fruits...). Cela permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre liés au transport, garantie des produits de qualité et intègre les acteurs économiques locaux à votre manifestation.

➤ **Produits de saison :**

Il s'agit là de limiter la consommation d'eau et d'énergie que nécessite souvent l'agriculture sous serre. Renseignez-vous donc sur les produits que vous souhaitez proposer.

➤ **Produits Bio :**

La certification Alimentation Biologique garantit la production d'une alimentation respectueuse de son environnement : sans engrais chimiques, et sans pesticides...



➤ **Produits équitables :**

Le commerce équitable garantit au producteur un tarif de vente minimal décent. On peut retrouver ce système à différentes échelles : locale, comme il est indiqué ci dessus, mais aussi national et international, grâce à des labels (ex : "Max Havelaar", etc...)

➤ **Alimentation végétale :**

Réduire la quantité de viande sur l'événement permet de réduire significativement les pollutions en amont : 1kg de boeuf = 4 kg de CO2 émis dans l'atmosphère.

➤ **La vaisselle :**

La vaisselle plastique jetable consomme des matières premières épuisables (le pétrole), mais également beaucoup d'énergie à la fabrication et au transport. Elle est donc source de pollution en CO2 et autres déchets et gaz, pour une utilisation souvent très courte de quelques minutes, et la création d'une quantité importante de déchets qui peuvent être évités...

Quant à la vaisselle biodégradable ou compostable, les déchets occasionnés sont certes valorisables ; encore faut-il les récupérer et les trier lors de votre événement. Mais la production demande un cycle répétitif de production, donc de consommation d'énergie et d'émissions de CO2.

- Utilisez au maximum de la vaisselle durable (métal, faïence, céramique, verre, gobelets en plastique rigide consignés...) afin de pouvoir la réutiliser lors de manifestations ultérieures.

- Il est aussi envisageable de créer un repas en libre-service, c'est-à-dire que vous mettez à disposition de vos participants des aliments, mais ce sont eux qui composent leur repas.

- Lors d'un événement la quantité de déchets produits est considérable, c'est pourquoi il est nécessaire de limiter au maximum les portions individuelles à l'origine de nombreux déchets (même logique que la vaisselle plastique).

➤ **Limiter les emballages :**

Préférer des produits vendus en grande quantité, sans emballage individuel, et dont vous pourrez emmener seulement la quantité suffisante dans une boîte hermétique par exemple.

➤ **Favoriser les emballages recyclables :**

La possibilité d'effectuer le tri des déchets sur l'Echappée Belle est étudiée. Favoriser par exemple les emballages en carton ou papier et exclure les emballages en plastiques non recyclables type poches en plastique...



Nom de l'association :

Questionnaire Restauration éco-responsable :

- **Proposez-vous des produits locaux ?** OUI NON
Si oui, en quelle proportion :%
- **Proposez-vous des produits bio ?** OUI NON
Si oui, en quelle proportion :%
- **Proposez-vous des produits de saison ?** OUI NON
Si oui, en quelle proportion :%
- **Proposez-vous des produits issus du commerce équitable ?** OUI NON
Si oui, en quelle proportion :%
- **Achetez-vous vos produits en portion collective ?** OUI NON
- **Favorisez-vous les produits peu emballés ou emballés avec des emballages recyclables (carton, aluminium, acier...) ?** OUI NON
- **Cuisez-vous sur place ?** OUI NON
Si oui, avec quel type d'énergie (électricité, gaz...) :
.....
- **Quel type de vaisselle utilisez-vous ?**
 - plastique jetable OUI NON
 - compostable OUI NON
 - réutilisable OUI NON
- **Avez-vous eu des gaspillages les années précédentes ?** OUI NON
(Quantités surévaluées...)
- **Utilisez-vous du matériel électroménager ?** OUI NON
(Ex : réfrigérateur...)
Si oui, quelle est la proportion de ces appareils qui sont classés A++ selon les critères de consommation électriques :%
Si pas d'information : proportion des appareils d'âge < 5ans :%
proportion des appareils d'âge > 5ans :%
- **Triez-vous vos déchets ?** OUI NON

Ce petit questionnaire nous servira à évaluer l'état actuel de vos actions dans le domaine du développement durable lors de des manifestations auxquelles vous participez. Il nous permettra d'apporter des améliorations en vue des prochaines éditions.

D'ores et déjà, n'hésitez pas à mettre en pratique ce qui vous a été indiqué ici !