RESTAURATION

Aide-mémoire

- ☐ Confirmez le nombre de participants à l'événement pour éliminer les déchets alimentaires.
- ☐ Faites en sorte que les condiments, les boissons et les collations soient servis en vrac.
- ☐ Commandez des nappes, des ustensiles et des assiettes réutilisables. Si elles sont nécessaires, utilisez des serviettes de tissu ou compostables.
- ☐ Évitez d'utiliser inutilement des articles jetables (tels que des bâtonnets à café).
- ☐ Si vous devez utiliser des articles jetables, optez pour des modèles biodégradables ou compostables.
- ☐ Exigez des aliments locaux, biologiques et saisonniers.
- ☐ Utilisez des produits équitables cultivés à l'ombre (café, thé, chocolat et cacao).
- ☐ Évitez les garnitures ou n'utilisez que des garnitures comestibles.
- ☐ Si possible, permettez aux participants de choisir à l'avance leur menu (voire même des repas personnalisés) pour réduire les déchets générés.
- ☐ Offrez des repas végétariens ou végétaliens, de même que des boissons locales (eau minérale, vin ou bière, particulièrement si le produit est issu d'un programme environnemental reconnu).
- ☐ Offrez un minimum de viande, dont la production génère davantage d'émissions de GES que les autres produits.
- ☐ Veillez à ce que les collations et les repas offerts soient sains et nutritifs (p. ex., fruits, légumes, produits céréaliers, à faible teneur en sucre ou en sel, sans gras trans et non transformés).
- ☐ Si possible, remplissez des cruches réutilisables d'eau du robinet.
- ☐ Les fournisseurs de fruits de mer devraient être homologués écologiques.
- ☐ Achetez des aliments peu emballés et assurez-vous que leur emballage est recyclable.
- ☐ Préférez les sous-verre réutilisables de céramique, de liège ou de bois à ceux de papier que l'on jette.
- ☐ Optez pour des centres de table et des décorations minimalistes pouvant être réutilisés ou offerts en prix. Encouragez les participants à emporter ces articles pour éviter le gaspillage.
- ☐ Demandez que tout autre article décoratif soit fabriqué de matières recyclées et recyclables.
- ☐ Assurez-vous que les bacs de recyclage et de compostage sont bien identifiés et visibles.
- ☐ Pour le service de restauration, faites appel à une entreprise sociale qui pourra combler vos besoins tout en offrant du travail à des personnes qui présentent des obstacles à l'emploi.
- ☐ Faites en sorte que les restes soient offerts à une œuvre de charité locale, consommés par le personnel de l'hôtel ou compostés.
- ☐ Veillez à ce que des affiches indiquent que les aliments sont écologiques (p. ex., aliments équitables, locaux, etc.).