

Charte d'engagement

Lutte contre le gaspillage alimentaire

La filière événementielle s'engage. Cette charte est portée par les membres du Bureau des Congrès (traiteurs événementiels, agences événementielles et d'incentive, sites privatisables, prestataires de services événementiels, hébergements).

Je m'engage à...



JOUER collectif

- ▶ Tenir le même discours que mes pairs de l'écosystème événementiel
- ▶ Accompagner la montée en compétences de mes collaborateurs
- ▶ Disposer d'un interlocuteur dédié au sein de ma structure
- ▶ Mesurer les effets de cette charte à l'échelle de mon activité.

SENSIBILISER l'organisateur d'événement et ses participants

- ▶ Informer l'organisateur décideur des enjeux du gaspillage alimentaire
- ▶ Accompagner et guider l'organisateur décideur d'événements dans ses choix de prestations alimentaires
- ▶ Inciter l'organisateur décideur à connaître le parcours complet de ses participants (ex : café d'accueil sur l'événement parfois en doublon du petit-déjeuner servi à l'hôtel)
- ▶ Responsabiliser les participants à l'événement dès leur inscription à travers des messages simples et pédagogiques
- ▶ Encourager la mise en place de dispositifs de mesure des surplus et restes alimentaires observés lors de l'événement.

ENCOURAGER

le comptage des convives pour limiter le no-show

- ▶ Faciliter la collecte d'informations sur la présence des participants grâce à la mise en place d'outils adaptés (dès l'inscription, à J-15 pour les commandes et approvisionnements, à J-4 pour la préparation des repas, à H-3h30* pour la sortie des frigos)
- ▶ Motiver la mise en place d'un émargement et proposer des solutions pour un comptage systématique lors des prestations alimentaires.

* Cet échéancier ne se substitue pas à celui mentionné dans nos CGV et qui régit les modifications et annulations de couverts.



PROPOSER des pratiques moins génératrices de gaspillage alimentaire

- ▶ Ne plus pratiquer de prestations de type buffet (à l'exception des catering)
- ▶ Adapter les portions en fonction des prestations choisies et des caractéristiques du public attendu
- ▶ Privilégier les menus uniques et limiter la mise en place de menus spéciaux aux seules allergies alimentaires
- ▶ Informer les convives de l'ensemble des prestations alimentaires et menus proposés au cours de la journée
- ▶ Dans le cadre de repas assis, servis à l'assiette et afin de limiter la production de menus spécifiques trop souvent source de gaspillage :
 - > suggérer et conseiller la sélection d'entrées et desserts végétariens* convenant à la plupart des régimes ou modes alimentaires
 - > lorsque l'entrée est servie sur table avant l'arrivée des convives, encourager et inciter, voire systématiser, le choix d'une entrée végétarienne afin d'éviter la non-distribution de menus spécifiques.

*Végétarien(ne) : Mode d'alimentation (végétarisme) supprimant toute chair d'origine animale (viande, poisson).

*Végétalien(ne) : Mode d'alimentation (végétalisme) supprimant non seulement toute viande, mais également tout produit d'origine animale (œufs, lait, beurre, miel, etc...).

OPTIMISER la configuration des lieux et veiller au respect des contraintes horaires

- ▶ Intégrer, dès le début du projet, le sujet de l'implantation des offices et espaces réceptifs en fonction des besoins exprimés par les traiteurs
- ▶ Veiller à l'accessibilité et optimiser l'aménagement pour la circulation des convives comme des équipes traiteurs
- ▶ Préserver l'horaire et la durée initialement dédiés aux repas.

