

Charte restauration : Manger durable

Le festival Pyrénicimes s'inscrit dans une démarche éco-responsable notamment dans le domaine de la restauration.

Cette charte s'adresse aux commerçants, aux bénévoles, aux organisateurs, aux artistes susceptibles de manger sur place (TMP, grand gymnase).

Le festival engage des foodtrucks pour fournir des repas aux festivaliers, intervenants, bénévoles.

Une convention est rédigée et proposée aux foodtrucks pour s'engager dans une démarche d'éco-responsabilité.

Leur est demandé de proposer un plat végétarien et de l'afficher au menu et de fournir de la vaisselle réutilisable et lavable le plus possible conformément à la loi AGECC.

Engagement 1 : Les gobelets réutilisables

Les organisateurs s'engagent à utiliser des éco-cups au bar où sont servis la bière, les jus de fruits, le cidre, l'eau, le café, le thé, la tisane.

Chaque gobelet est consigné à 1 euro. Il est collecté pour être lavé et réutilisé.

Engagement 2 : Les achats, choix des produits

Pour les repas fournis par les organisateurs au loto et aux soirées bénévoles, les achats alimentaires organiques sont en majorité des produits locaux, de saison. On se propose d'augmenter la part de bio pour le café et chocolat au bar et de proposer systématiquement un plat végétarien.

Exemples :

Repas du loto : assiette charcuterie-fromage (produits locaux) - gâteau à la broche (produit local), olives

Proposition végétarienne : fromage (produit local), salade de crudités, soupe, houmous, olives, gâteau à la broche (produit local)

Repas bénévoles (2 repas) : apéros, aligot saucisse (produit local) / pizza, tarte

Proposition végétarienne : apéro, aligot sans saucisse / pizza végétarienne, tarte

Engagement 3 : Marché gourmand : village

Les organisateurs choisissent les producteurs locaux qui viennent s'installer sur le marché gourmand, venus vendre leurs produits locaux, majoritairement montagnards (ex : vin, fromage, huile, gâteau à la broche) et parfois bio.

Engagement 4 : Le compost

Les déchets alimentaires de la sangria, épluchures de fruits sont récupérés au compost des organisateurs ainsi que les sachets de thé, tisane, marc de café.

Engagement 5 : L'huile de friture

Demander aux foodtrucks s'ils récupèrent leur huile de friture.

Engagement 6 : La vaisselle

Les organisateurs favoriseront l'utilisation de vaisselle réutilisable : éco-cup et vaisselle prêtée par la municipalité (pour repas bénévoles), couverts en dur fournis par l'association du festival (repas bénévoles, COFP)

Engagement 7 : Produits de lavage

On s'engage à utiliser de manière préférentielle des produits éco-labellisés pour laver en machine ou à la main.

On utilise la machine à laver de la municipalité (salle polyvalente ou lavage à la main)

Engagement 8 : Gaspillage alimentaire

Éviter le gaspillage alimentaire en gérant bien les stocks, en se réapprovisionnant en fonction des besoins, en ouvrant les packs au fur et à mesure des besoins, en redonnant aux commerces les packs non ouverts, en terminant ceux qui sont ouverts aux repas de l'association

Engagement 9 : Sensibilisation du public

Sensibiliser le public à une alimentation responsable par affichage de notre démarche. Voir site Internet et affiches sur le lieu du festival. Inciter

notamment le public à prendre une gourde et/ou Eco cup pour les remplir aux points d'eau signalés, voire même couverts et assiettes pour éviter les déchets si repas pris aux food-trucks.