



Charte restauration : Manger durable

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

Cette charte s'adresse aux commerçants, aux bénévoles de la restauration, aux organisateurs, aux artistes susceptibles de manger sur place (salle polyvalente).

Engagement 1 : Les gobelets réutilisables

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

Chaque gobelet est consigné à 1 euro. Il est récupéré pour être lavé dans la machine à laver.

Engagement 2 : les achats, choix des produits.

Pour la proposition en restauration, les achats alimentaires organiques sont en majorité des produits locaux), bio, de saison (maraîcher du coin). On se propose d'augmenter la part de bio et de proposer plus de plats végétariens (soupe, crêpes salées végétariennes, gaufres, wrapps).

Engagement 3 : Le compost

Les déchets alimentaires du catering et de la paella sauf les os, la viande, seront déposés chaque matin au composteur collectif de la cantine de la ville. Le marc de café et les coquilles d'œuf récupérés seront mis dans les composteurs des jardins des bénévoles à la fin du festival.

Engagement 4 : L'huile de friture

Les organisateurs s'engagent à recycler les huiles de friture en fin de manifestation dans des bidons fournis par une entreprise de reprise des huiles usagées).

Ils s'engagent aussi pendant le festival à :

- Ne pas faire chauffer l'huile à plus de 180° C
- Ne pas utiliser pour plus de 10 fritures
- Ne pas faire fumer l'huile
- Ne pas utiliser d'huile de palme
- Prévoir sable ou sciure en cas d'accident de fuite d'huile.

Engagement 5 : La vaisselle

Les organisateurs favoriseront l'utilisation de vaisselle réutilisable (vaisselle louée, assiettes, pichets), couverts en dur fournis par l'association du festival, ou biodégradables (vaisselle en carton)

Engagement 6 : Tri des déchets aux lieux de préparation des repas pour les artistes, bénévoles, festivaliers qui viennent manger.

Chacun s'engage à trier les restes de son repas, déchet organique compostable (pain, riz, légumes), déchet organique non compostable (viande, os de poulet etc) .

La vaisselle utilisée sera aussi triée par chacun de façon autonome pour être lavé (couvert, assiette, verre).

Engagement 7 : produits de lavage

Si possible on s'engage à utiliser de manière préférentielle des produits labellisés pour laver en machine ou à la main.

Engagement 8 : Gaspillage alimentaire

- Eviter le gaspillage alimentaire en gérant bien les stocks, en se réapprovisionnant en fonction des besoins, en donnant au restau du cœur les aliments non périssables et non consommés.

Engagement 9 : Sensibilisation du public

- Sensibiliser le public à une alimentation responsable par affichage de notre démarche.