

CHARTRE M&M GREEN

Cette chartre sera signée par tous les prestataires participants à nos évènements



1/ACHATS & SERVICES ÉCO RESPONSABLES

Elaborer les recettes avec des produits de saison et privilégier les circuits courts. Utiliser des matières premières issues de l'agriculture d'Ile de France et éviter toute marchandise transportée par avion, privilégier le bateau ou le train. Utiliser au maximum des produits issus de l'agriculture respectueuse de l'environnement bio, raisonnée, intégrée et équitable. Limiter le recours à la viande en proposant des plats végétariens. A défaut, privilégier la volaille et avoir recours à de la viande labellisée "Bleu Blanc Cœur" impact sur l'environnement. S'engager à préserver la biodiversité en limitant l'utilisation de matières premières qui menacent l'équilibre environnemental (espèces protégées ou en voie de disparition) et l'équilibre mondial des ressources ex: ne pas utiliser d'huile de palme. Utiliser contenants alimentaires et serviettes biodégradables et compostables - ou de la vaisselle lavable & réutilisable (ex : éco cup).

2/LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Commander au plus juste : Créer différentes portions - petites/grandes faims, et adapter les prix en fonction. Privilégier les ingrédients polyvalents pour permettre la ventilation d'un plat à un autre plus facilement. Proposer des offres avec bas morceaux pour les plats avec viande - Baisse structurelle du gaspillage alimentaire. Gérer ses stocks : appliquer le principe du FIFO - first In first out : Les 1er produits entrés sont les premiers utilisés. Travailler en flux tendu pour éviter la péremption des denrées. Donner une seconde vie aux aliments en permettant la récupération des denrées comestibles non vendues - point de don à une association sur le site.

3/GESTION DES DECHETS

Réduire les emballages en choisissant des contenants plus grands - citernes, cubi, carafes. Supprimer le recours aux feuilles d'aluminium. Utiliser la vaisselle, couverts, serviette, 100% compostables - fournisseur obligatoire et certifié UNIKECO. Appliquer le tri sélectif. Trier les biodéchets dans une logique de compostage. Réduire la proposition de produits jetables - 1 serviette par pers. par exemple. Utiliser les bacs prévus pour la récupération d'huile.

4/SENSIBILISATION

Mettre en place en interne des actions et politiques pour respect et soutien du salarié. Améliorer la qualité de travail des équipes, en limitant le nombre d'heures supplémentaires aux employés. Communiquer aux clients la provenance des produits, DLC et allergènes potentiels - carte et/ou ardoises, communication orale, online). Partager les bonnes pratiques, les approfondir avec son réseau.

Pour vos employés : Favoriser les rencontres avec les acteurs de la filière, formation aux éco-gestes, sensibilisation au tri, explication détaillée du Bilan Carbone.

5/GESTION DES RESSOURCES

Être conscient de l'impact de la consommation d'énergie et mettre en œuvre des actions pour les réduire - choix de l'équipement basse consommation énergétique. Porter attention à sa consommation d'eau lors de toutes les étapes de préparation - mise en place d'économiseurs d'eau, format contenants eau. Veiller à éviter le gaspillage alimentaire - cf : 2 - Lutte contre le gaspillage alimentaire. Mutualiser les transports dans la mesure du possible - camions frigorifiques etc...

6/TRACABILITE

Mutualisation conseillée entre restaurateurs pour les camions frigo. Traçabilité externe de tous les produits. Process de décontamination des fruits & légumes. Traçabilité interne des produits élaborés en amont. Contrôles de températures à réception et/ou transfert. Relevé de températures bi- journalières de toutes enceintes froides (et chaude si maintient à 65° pour service)

Plan de nettoyage (qui, quoi, comment). Conditionnement des éventuels dons d'invendus