

# Restauration

Objectifs : Proposer une alimentation responsable et éviter le gaspillage alimentaire lors de nos évènements.

15,3

Le gaspillage alimentaire est à l'origine de la production de 15,3M de tonnes de CO2 soit l'équivalent de 5 fois le volume produit par les vols aériens intérieurs français (ADEME).

1

✓  
Privilégier les produits de saison, locaux et/ou issus de l'agriculture biologique.

BIO  
Natural  
100%

2,5

2,5 fois plus de gaz à effet de serre produit pour un régime carnivore par rapport à un régime vegan à calories égales (Springer Link via Libération).



✓  
Privilégier des fournisseurs respectueux d'un label environnemental.

2

[#CharteDes15Engagements](#)

3

✓  
Tendre vers une réduction de la consommation de protéines animales.



✓  
Commander les justes quantités nécessaires.

4

## Liens Utiles

[Restauration-durable](#)

[Lescrous-environnement](#)

## Aller plus loin

Redistribuer le surplus non consommé auprès d'associations caritatives.