

# CHARTRE D'ENGAGEMENT

## Lutte contre le gaspillage alimentaire



## 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 des enjeux du gaspillage alimentaire
- Accompagner et guider l'organisateur d'événement dans ses choix de prestations alimentaires
- Inciter l'organisateur 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 de la facturation de nos CG en cas de diminution ou annulation 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 le  
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 identifié et le temps initialement dédiés aux repas.



La redistribution des surplus alimentaires a été écartée de cet engagement collectif car elle ne constitue pas un enjeu de réduction du gaspillage alimentaire à la source. De plus, ce qui est réellement redistribuable, reconditionnable et consommable est limité. Néanmoins, en cas de surplus alimentaire, elle peut être une solution envisagée, en dernier recours, en partenariat avec les associations qui assurent la collecte.