



CHARTRE PRESTATAIRES DE RESTAURATION

Conditions pour être opérateur de restauration référencé LRTE : Valider au moins 6 critères (dont les critères obligatoires) pour être référencé pendant 2 ans à compter de la date de signature du contrat de référencement en septembre 2023, jusqu'en décembre 2025 (période pendant laquelle des contrôles inopinés du respect de la charte pourront être effectués). Cette présente charte est à signer et à fournir en annexe du contrat de référencement, accompagnée du règlement intérieur de restauration & du cahier des charges d'exploitation.

Si moins de 6 critères validés : Cette charte, en complément de la signature du règlement intérieur de restauration et du cahier des charges d'exploitation, vous permet d'intervenir en tant qu'opérateur de restauration agréé mais non référencé, si le client fait directement appel à vos services.

Notez chaque critère selon le barème ci-après : <i>Pour chaque critère, expliquez et justifiez avec des exemples ce que vous mettez en place, précisez à quel niveau d'engagement vous vous situez. Apportez des preuves pour votre dossier (factures, photos...)</i>		Non validé		Validé
<p>1. PRODUITS LOCAUX, FRAIS, DE SAISON, AU MAXIMUM IGP/AOP - critère obligatoire : Utiliser des produits frais régionaux de Nouvelle-Aquitaine, Pays de la Loire et Centre Val de Loire, en fonction de la saisonnalité : fruits, légumes, fromages, produits de la mer, boissons (y compris eaux minérales et vins - une exception est faite pour le champagne), dans les proportions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2024 : 21% de produits locaux et de saison dont 13% labellisés* - 2025 : 42% de produits locaux et de saison dont 26% labellisés* - 2026 : 63% de produits locaux et de saison dont 39% labellisés* - 2027 : 84% de produits locaux et de saison dont 52% labellisés* <p>Les poissons proviennent d'une pêche durable et ne proviennent pas d'espèces menacées d'extinction**</p> <p><i>Exemples : approvisionnement direct auprès des pêcheurs, poissons issus de stocks en bonne santé dans des zones à privilégier, bannir les fournisseurs qui utilisent des techniques de pêche dangereuses pour les espèces et en conditions "industrielles" : pêche au filet calé ou dérivant, palangre dérivante, chalut de fond, drague, senne danoise...</i></p> <p><i>* exemples de labels : Label Rouge, AOP/AOC, Fairtrade, MSC...</i></p> <p><i>** selon la base de données de la liste rouge mondiale https://www.iucnredlist.org/ et de la liste rouge des espèces menacées en France : https://uicn.fr/liste-rouge-france/</i></p>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
<p><i>Expliquez votre engagement et précisez les pourcentages de produits locaux, et de produits de saison dans vos menus (Exemple : 80% de produits locaux, dont 10% labellisés – approvisionnement à 250km du lieu de l'événement) :</i></p>				
<p>2. VEGETARIEN ET/OU VEGAN - critère obligatoire : Proposer une option végétarienne et/ou végan pour chaque type de prestation.</p>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<p><i>Expliquez votre engagement :</i></p>				
<p>3. BIEN ETRE ANIMAL - critère obligatoire : Interdiction de toutes protéines animales issues de l'élevage intensif fermé, au profit de l'élevage extensif. Interdiction de servir du foie gras non issu de filières de qualité et d'élevages fermiers (élevage maximum 26 000 têtes). <i>Exemples : produits labellisés Label Rouge.</i></p>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

<i>Expliquez votre engagement :</i>				
4. ETRE TITULAIRE D'UN LABEL RSE / QUALITE / ENVIRONNEMENT : Être labellisé ou certifié d'un label et/ou d'une norme ou certification reconnue nationalement ou internationalement : Iso 20121, Iso 9001, Iso 14001, Green Globe, Clef Verte « restauration » ...		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Expliquez votre engagement :</i>				
5. ECONOMISER L'EAU & L'ENERGIE : Avoir une politique d'optimisation des ressources et d'économie d'énergies, notamment : - Préserver la ressource en eau du territoire en limitant les consommations (sensibilisation du personnel, mitigeurs...) - Optimiser la logistique afin de réduire l'impact du transport - Consommer uniquement l'énergie nécessaire pour le déroulement de la prestation sans excès et sans consommation inutile		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Expliquez votre engagement :</i>				
6. TRANSPARENCE : Mettre en avant l'origine des produits en toute transparence, et les autres bonnes pratiques de manière sincère envers toutes les parties prenantes. <i>Exemples : communiquer le nom et l'origine des fournisseurs locaux.</i>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Expliquez votre engagement :</i>				
7. CIRCUITS COURTS : Privilégier l'achat de produits bruts directement au producteur ou via un minimum de fournisseurs (un seul intermédiaire, groupement d'achat, grossiste), avec un transport optimisé (<i>Exemple : limitation du nombre de camions pour l'approvisionnement</i>).		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Expliquez votre engagement et précisez le pourcentage de produits issus de circuits courts dans vos menus :</i>				
8. PRODUITS EQUITABLES ET/OU ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE : Privilégier les produits bruts et ingrédients issus de l'agriculture biologique/raisonnée et/ou venant du commerce équitable, dans les proportions suivantes : - 2024 : 20% des produits importés sont certifiés AB et/ou Commerce équitable - 2025 : 40% des produits importés sont certifiés AB et/ou Commerce équitable - 2026 : 60% des produits importés sont certifiés AB et/ou Commerce équitable - 2027 : 80% des produits importés sont certifiés AB et/ou Commerce équitable		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

<i>Expliquez votre engagement et précisez le pourcentage de produits bio dans vos menus :</i>				
9. PLATS CUISINES MAISON : Éviter au maximum les plats « prêt à manger ».		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Expliquez votre engagement :</i>				
10. AVOIR UN LABORATOIRE LOCAL : Réaliser les préparations dans un laboratoire situé proche du lieu de la manifestation, sur le territoire de la Communauté d'Agglomération de La Rochelle.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Expliquez votre engagement :</i>				
11. REDUCTION DES PROTEINES ANIMALES : Réduire la part de viande et de produits de la mer dans les menus, favoriser la viande blanche et le poisson au détriment du porc et du bœuf, éviter le foie gras, dans les proportions suivantes : - 2024 : 13% des menus n'est pas composé de produits animaux - 2025 : 26% des menus n'est pas composé de produits animaux - 2026 : 40% des menus n'est pas composé de produits animaux - 2027 : 53% des menus n'est pas composé de produits animaux		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Expliquez votre engagement et précisez la part de réduction sur laquelle vous vous engagez :</i>				
12. ZERO EMBALLAGES INDIVIDUELS (<i>critère en lien avec le label Destination Innovante Durable</i>) : Ne pas proposer d'emballages à usage unique et/ou de dosettes individuelles (capsules ou dosettes de café, gâteaux emballés individuellement...), privilégier les contenants réutilisables ou consignés. <i>Exemples : Biscuits en vrac, café en grains, caisses consignées...</i>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Expliquez votre engagement :</i>				
13. ZERO GASPI (<i>critère en lien avec le label Destination Innovante Durable</i>) : Produire en quantité adaptée à l'événement, respecter la commande en fonction du nombre de personnes, faire don des surplus consommables à des associations locales d'aide alimentaire (secours populaire, croix rouge...), dans la mesure du possible et dans le respect des conditions sanitaires. Privilégier la cuisine « zéro déchets »		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

<i>Expliquez votre engagement :</i>				
14. ZERO BOUTEILLES PLASTIQUES (<i>critère en lien avec le label Destination Innovante Durable</i>) : Ne pas proposer de bouteilles en plastique dans les prestations : eau, sodas... <i>Exemple : eau en fontaine, en carafe, canettes, bouteilles en verre...</i>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Expliquez votre engagement :</i>				
15. BILAN CARBONE : Faire son bilan carbone et/ou s'engager à fournir les données nécessaires à la réalisation d'un bilan carbone pour l'organisateur d'un événement. <i>Exemple : fournir la composition des plats, le nb de km effectué pour se rendre sur le lieu de l'événement...</i>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Expliquez votre engagement :</i>				
16. AVOIR UNE POLITIQUE SOCIALE ET D'INCLUSION : Avoir une politique sociale positive. <i>Exemples : respecter la parité dans le personnel, être en partenariat avec des associations locales, développer le bien-être au travail (respect des temps de repos, charges...), pratiquer l'inclusion des personnes en difficulté d'accès à l'emploi (personnel en situation de handicap, en insertion) ...</i>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Expliquez votre engagement :</i>				

Fait à La Rochelle,

le

Pour l'opérateur de restauration,
date, signature précédée de la mention
« Lu et approuvé »

Pour La Rochelle Tourisme et Évènements,
Le Directeur Général,

Cachet