



Charte Green Food Label

Le label a pour but de valoriser et référencer les restaurants mettant en œuvre une gestion environnementale performante, continue et dynamique.

En signant cette charte, le restaurateur s'engage à :



- ✓ Privilégier des produits locaux ou bios pour la conception des plats.*
- ✓ Une meilleure gestion des déchets par le tri :
 - Une poubelle pour les déchets ménagers non recyclables
 - Une poubelle recyclable (sacs jaunes : papiers, plastiques, emballages métalliques)
 - Le tri du verre
- ✓ Utilisation de produits écologiques pour le nettoyage.
- ✓ Revaloriser ses invendus par la revente à moindre coût.
- ✓ Permettre la récupération des déchets organiques en vue du compostage.
- ✓ A défaut d'invendus, le restaurateur s'engage au 0 déchet grâce à une gestion en flux tendus. (Les restes alimentaires doivent être revalorisés par le compostage).
- ✓ Réduire ses dépenses énergétiques (gestion de l'eau : réducteurs de pression, de l'électricité : ampoules basse consommation).
- ✓ Proposer un « doge bag » pour le reste des repas.
- ✓ S'approvisionner en énergie renouvelable.
- ✓ Proposer un menu végétarien

Afin de prétendre au label, le restaurateur doit s'engager sur 6 des 10 critères proposés.



* minimum de 65 % de produits locaux ou bios pour la conception des plats

- ✓ Référencer l'établissement sur notre site « www.greenfood-label.com ».
- ✓ Promouvoir les établissements partenaires sur les réseaux sociaux, et auprès de nos partenaires et des médias.
- ✓ Fournir une plaque murale sur les points forts de vos engagements éco-responsables.
- ✓ Trouver des solutions pour vous aider dans votre politique éco-responsable.
- ✓ Le cas échéant, proposer des producteurs bios et ou locaux.

