

Traiteur / organisateur de réceptions

Comment répondre aux attentes des clients en termes de qualité, fraîcheur originalité... tout en intégrant la protection de l'environnement et le progrès social ? Car derrière les fraises en plein hiver transportées par avion, ou les coupelles jetables en plastique, se "cachent" énormément de gaz à effet de serre et de déchets ! Des déclinaisons attrayantes de produits du terroir sont possibles, comme des bouchées originales, à base de légumes insolites ou anciens. Choisir des produits locaux et de saison est par ailleurs une garantie de qualité et de fraîcheur.

Organiser les réceptions

- gérer au mieux les **quantités** avec le client pour éviter les gaspillages !
- le **bio** est accessible sur de nombreux produits (pain, thé, café, fruits et légumes...).
- préférer les **produits de saison** et dénicher les produits régionaux. Ainsi, les jus de fruits locaux type pomme, poire, raisin, se substituent aux jus de fruits exotiques.
- privilégier, quand c'est possible, les produits issus du **commerce équitable**.
- limiter l'utilisation de **verrines** et de mini-plats jetables, leur préférer la porcelaine et le verre lavables.
- proposer des **bouteilles d'eau** en verre consignées plutôt qu'en plastique.
- demander à l'organisateur et/ou au lieu de réception, de mettre à disposition des bennes pour le **tri sélectif** des déchets et s'assurer de la filière de collecte.

Laboratoire de production

- comme dans tout bâtiment, gérer les dépenses d'**eau** et d'**énergie**, installer le tri des **déchets** et une filière de collecte.
- sensibiliser l'équipe à l'usage économe des **appareils de cuisson et de froid** (n'allumer que les fours et feux nécessaires, surveiller l'ouverture des portes des chambres froides...)
- former le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène, aux risques professionnels et à l'ensemble de la **démarche 'durable'**.
- s'assurer que les **produits d'entretien** sont bien utilisés en termes de dosage, opter pour les produits labellisés quand c'est possible.

Composer les plateaux repas

- proposer, au lieu des plateaux-repas individuels, des **repas servis à table**, ou un buffet, cela minimisera les emballages.
- inciter les **clients** à conserver de la **vaisselle**. Par exemple, proposer des couverts en inox et des verres en verre qu'ils garderont pour la fois suivante, et ne les donner qu'à la demande. Idem pour le sel et le poivre...



Location de vaisselle et de mobilier

Choisir la vaisselle et le décor

- par principe, tâchez d'éviter tout ce qui est **jetable** !
- il existe des alternatives aux coupelles jetables, comme les bouchées sur des **plateaux** en matière recyclable, ou lavables.
- opter pour la vaisselle **lavable** (verres, assiettes, couverts), ou louée à un prestataire local, qui sera lavée au local professionnel, pas sur place.
- veiller à ce que le maximum d'**emballages** soit récupéré, tenter d'échapper aux suremballages superflus.
- s'il y a des jetables incontournables, ils seront **triés** en vue de leur recyclage.
- un réflexe : limiter les emballages et la vaisselle des **plateaux repas**.

Et aussi...

- sur place, en s'informant sur les possibilités de collecte, on peut organiser le **tri des déchets** (bouteilles...) et bien expliquer la démarche à l'équipe : beaucoup seront contents de participer.
- les **appareils** de chaud/froid de classe A++ sont plus économes en énergie.
- en demandant une **prise** extérieure secteur, cela permet d'arrêter le moteur du camion frigo.
- il existe des sources d'**énergie renouvelable** sur les événements d'été en extérieur, comme par exemple l'attraction d'un four solaire, de l'eau chaude solaire thermique.
- prévoir le traitement des **bacs à graisse** des eaux usées.

- en offrant de larges plages de **livraison** aux loueurs de matériel, ils peuvent optimiser leurs tournées.
- en incitant les **prestataires** à opter pour du matériel éco-responsable.



Pause écoresponsable : madeleines, café, sucre, chocolat, jus d'orange, bio et/ou équitables.