



Guide pratique

pour les équipements

sportifs à Paris

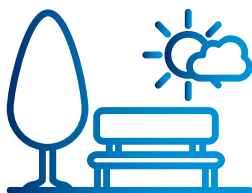


LA NOUVELLE CHARTE DES ÉVÈNEMENTS ÉCORESPONSABLES EN 2025

Sommaire

Les engagements de la charte des événements écoresponsables

1. Préservation de l'espace public et de la biodiversité.....	4
2. Eau.....	6
3. Boisson et restauration durables.....	10
4. Tri des déchets.....	16



Préservation de l'espace public et de la biodiversité

J'adopte les bons gestes avant, pendant et après mon évènement pour la **préservation de l'espace public et de la biodiversité.**



Qu'est-ce qui est attendu ?

Le respect de 3 éléments :

- **L'espace public occupé ;**
- **Le patrimoine ;**
- **La biodiversité.**

Aucun déplacement d'éléments sur l'espace public, aucune dégradation, aucune détérioration des espaces publics et/ou végétalisés.

Quelques exemples : aucun éclairage ni aucune banderole accrochés dans les arbres, aucun déchet trouvé sur l'espace public après l'évènement, aucune branche coupée sur les arbres...

Aucun évènement qui ne respectera pas le bien-être animal ne sera autorisé sur l'espace public.



Ressources

Signature et respect de la charte de l'animal en ville si des animaux sont présents sur l'évènement sur :

<https://cdn.paris.fr/paris/2021/08/12/21fe08567348264c04f82275e5b9078b.pdf>

Vos points de contact

Pour toute question, veuillez-vous adresser à l'instance de la Ville en charge de l'instruction de votre demande.



Qu'est-ce qui sera contrôlé ?

VÉRIFICATIONS

Avant l'évènement

- Chantier propre avant le montage;
- État des lieux signé par l'organisateur : dégradations existantes relevées.

Pendant le montage et l'évènement

- Absence de :
 - Pollution visuelle (pub, banderoles...);
 - Pollution du sol du fait du rejet de liquides divers (huile, assainissement...);
 - Peinture au sol et sur les arbres;
 - Flyer, publicité commerciale;
 - Accrochage sur les arbres;
 - Circulation d'engin sur les espaces végétalisés;
 - Dégradation des plantations, des mobiliers et des équipements;
 - Ancrage sur les sols des espaces verts;
 - Accès aux pelouses entre mi-octobre et mi-avril.
- Respect des usages existants pendant le montage et l'évènement.

Post-évènement

- Retrait des affichages et publicités dès la fin de l'évènement;
- Mise en œuvre du nettoyage du site dès la fin de l'évènement;
- Respect des usages existants pendant le démontage;
- Absence de :
 - Déchet une fois le site restitué au public;
 - Dégradation des pelouses, des cheminements, du mobilier et équipements;
 - Dégradation des arbres, des plantations, des sols;
 - Circulation d'engins sur les espaces végétalisés.



Eau

J'adopte les bons gestes lors de mon évènement pour **garantir la préservation des ressources.**



Qu'est-ce qui est attendu ?

Les visiteurs doivent pouvoir s'hydrater gratuitement et facilement lors de votre évènement. Pour cela, vous devez **vérifier la présence ou l'ouverture d'un point d'eau à proximité de votre évènement**. Si ce n'est pas le cas, vous devez prévoir l'installation d'une fontaine à eau potable (1 fontaine pour 300 personnes). Vous veillerez à ne produire ou vendre aucun contenant à usage unique (bouteille en plastique, brique carton, canette...).



Qu'est-ce qui sera contrôlé ?

La présence de point(s) d'eau potable, visible(s) et accessible(s) au public, en nombre suffisant par rapport au public accueilli.



Ressources

Vos points de contact

eaudanslaville@eaudeparis.fr ou 01 71 25 00 25 (Appel non surtaxé) du lundi au vendredi de 09h à 12h.

Suivez le lien suivant pour découvrir la carte interactive des points d'eau parisiens (fontaines Totem, commerçants "Ici, je choisis Eau de Paris", fontaines disponibles 24h/24...): <https://fontaine.eaudeparis.fr/>

MODE D'EMPLOI POUR METTRE EN PLACE UN DISPOSITIF DE DISTRIBUTION D'EAU PAR EAU DE PARIS

Vous préparez un concert, une course, un rassemblement en extérieur ? Il est essentiel de prévoir des points d'eau accessibles à tous.

Eau de Paris vous connecte au réseau d'eau potable et vous fournit le matériel adapté.

Adressez votre demande de devis à eadanslaville@eaudeparis.fr, en remplissant le formulaire en ligne sur eaudeparis.fr ou en contactant le 01 71 25 00 25 (Appel non surtaxé) du lundi au vendredi de 09 h à 12 h.

Les informations à nous fournir au plus tard 1 mois avant l'évènement :

- Date de l'évènement ;
- Nombre de participants ;
- Types de ravitaillements et nombre ;
- Lieu(x) de ravitaillement souhaité(s).

EN PRATIQUE

L'alimentation en eau se fait via un branchement temporaire sur un point d'eau incendie. L'eau est facturée selon votre consommation réelle (forfait estimé lors du devis puis facturation au réel). Tout organisateur doit adopter des pratiques responsables et avoir des consommations d'eau raisonnées. La demande de branchement doit être effectuée un mois avant votre évènement.

Si l'eau est destinée à un usage sanitaire (comme boire, se laver les mains...), le branchement peut nécessiter la location d'un kit de puisage, installé sur une bouche incendie. Ce kit impose une désinfection, un prélèvement et une analyse de l'eau, réalisés par Eau de Paris à votre charge. Eau de Paris peut mettre à votre disposition (voir tarifs sur la grille tarifaire Eau de Paris votée chaque année au conseil d'administration d'Eau de Paris) :

- Des kits de puisage ;
- Des rampes de distribution d'eau (8 robinets par rampe) ;
- Des fontaines totem (4 points de distribution d'eau par fontaine).

Les délais de prévenance pour obtenir un dispositif sont d'un mois, et ce, selon la disponibilité du matériel.

MODE D'EMPLOI POUR ACCÉDER À L'OFFRE PROMOTIONNELLE D'EAU DE PARIS POUR 2 ÉVÈNEMENTS PAR AN

Chaque année, 34 évènements menant une démarche écoresponsable affirmée et soutenus par la Ville de Paris peuvent bénéficier d'un accès à l'eau à tarif réduit (rabais de 50 % sur la grille tarifaire Eau de Paris).

Comment procéder ?

- Vous contactez la mairie d'arrondissement concernée par votre évènement ;
- Si la mairie décide de soutenir votre projet, celle-ci le formalisera auprès d'Eau de Paris ;
- Adressez votre demande à eadanslaville@eaudeparis.fr au plus tard quatre semaines avant la date de l'évènement ;
- Eau de Paris établira votre devis pour l'installation du point d'eau avec un rabais de 50 % sur les tarifs proposés dans la grille tarifaire Eau de Paris.

EN PRATIQUE

Les évènements sont inscrits au planning par ordre d'arrivée. Une convention de mise à disposition d'eau à tarif préférentiel sera signée par les deux parties. La demande est limitée à 2 dispositifs par arrondissement par an.

2 types de matériel proposés :

- Rampe à eau 8 robinets ;
- Fontaine totem 4 robinets.

4 critères de sélection :

- Votre évènement se tient sur l'espace public parisien ;
- L'évènement est :
 - En lien avec le territoire d'intervention d'Eau de Paris ;
 - Il s'adresse au même public qu'Eau de Paris ;
 - Ou accueille prioritairement un public enfant (moins de 10 000 participants attendus).

- Vous êtes une association à but non lucratif répondant à un motif d'intérêt général et soutenu par la Ville de Paris.
- L'évènement répond à une démarche écoresponsable affirmée :
 - Consommation raisonnée de la ressource en eau ;
 - Zéro déchet plastique à usage unique. Aucune bouteille d'eau à usage unique (bouteille en plastique, brique carton, canette...) ne doit être vendue ou donnée par l'organisateur ;
 - Incitation de l'organisateur à apporter son propre contenant ;
 - Économie circulaire et valorisation des déchets (vaisselle réutilisable...).



Boisson et restauration durables

J'adopte les bons gestes avant, pendant et après mon événement pour la **préservation de l'espace public et de la biodiversité** et la **promotion de l'alimentation durable**.

Emballages



Qu'est-ce qui est attendu ?

Vous devez utiliser uniquement des **emballages réemployables** pour distribuer vos boissons et votre restauration sur l'espace public. **Tout emballage jetable est interdit** (même les emballages dits **compostables ou certifiés zéro plastique**) : gobelets carton (même certifiés zéro plastique et compostables), briques carton, canettes, emballages biosourcés (bambou, canne à sucre). Seuls les emballages grand format (+ d'1l) seront tolérés pour les boissons.



Qu'est-ce qui sera contrôlé ?

La nature des emballages proposés sera observée et la suppression totale de tout emballage jetable sera vérifiée. Les emballages réutilisables seront relevés et devront faire l'objet d'un système de collecte et de lavage.

LES SOLUTIONS ÉLIGIBLES À LA VILLE DE PARIS

Restauration

Contenants réemployables
(inox ou verre si autorisé
ou plastique)

Vaisselle réemployable
du restaurateur

Boissons

Bouteilles en verre
Fontaines à boisson
Bonbonnes de boisson
Bouteilles grand format supérieur
à 1l (plastique ou verre)
Gobelets réutilisables
Gourdes réutilisables

LES CONTENANTS INTERDITS À LA VILLE DE PARIS

Restauration

Contenants à usage unique
Contenants en plastique
Contenants en carton
(compostables ou certifiés
zéro plastique)
Contenants en bambou
Contenants en canne
à sucre

Boissons

Bouteilles d'eau
en plastique petit format
Canettes
Briques
Gourdes non réutilisables
Gobelets en plastique
Gobelets en carton (même
compostables ou certifiés zéro
plastique)

Ressources

Paris passe à la consigne ! Le catalogue de 3 porteurs de solutions : suivez le guide ! <https://cdn.paris.fr/paris/2024/01/24/catalogue-des-offres-pour-les-acteurs-de-l-evenementiel-parisien-jop-AABQ.pdf>

Retrouvez quelques ressourceries parisiennes en suivant le lien suivant : www.paris.fr/pages/ressourceries-recycleries-les-lieux-du-reemploi-a-paris-6016

Alimentation durable

Qu'est-ce que l'alimentation durable ?

On entend par alimentation durable la capacité à offrir une alimentation saine, de qualité, qui préserve l'environnement et est garante du bien-être animal. Elle se doit d'être accessible économiquement pour toutes et tous et de rémunérer équitablement tous les acteurs le long de la chaîne de production.

Quels labels sont durables ?

Le calcul de la part d'approvisionnement durable retient les labels suivants : Agriculture Biologique, Label Rouge, Marine Stewardship Council, Pêche Durable et les labels du commerce équitable.



3.

Qu'est-ce qu'un produit bio ?

Le label Bio est reconnaissable par le label européen Eurofeuille (obligatoire sur tout produit labellisé Bio depuis 2009, qui exige conformité au cahier des charges européen) ou le label AB français (optionnel). Le label Bio garantit que l'aliment certifié a été produit avec les meilleures pratiques environnementales : préservation de la biodiversité et des ressources naturelles, normes élevées en matière de bien-être animal, pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels.

Qu'est-ce qu'un produit local ?

On appelle produit local **un aliment produit, transformé et distribué localement**. Règle d'éligibilité : denrée alimentaire issue d'exploitations de production, d'élevage, de transformation et de distribution implantées dans un rayon de moins de 250 km autour de Paris, sans multiplication des intermédiaires et des distances entre chaque étape. **Règle des 250 km** : tout département inclus, même partiellement, dans un rayon de 250 km autour de Paris.

41 départements

français éligibles :

Auvergne : 03.
Bretagne : 35.
Bourgogne Franche-Comté : 21, 58, 71, 89.
Centre Val de Loire : 18, 28, 36, 37, 41, 45.
Grand Est : 08, 10, 51, 52, 54, 55, 88.
Hauts de France : 02, 59, 60, 62, 80.
Île de France : 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95.
Normandie : 14, 27, 50, 61, 76.
Nouvelle Aquitaine : 86.

Qu'est-ce qu'un repas

végétarien ?

Un repas végétarien est un plat composé de protéines végétales (céréales, légumineuses, soja, tofu) ou animales (miel, œufs, produits laitiers). Il exclut les chairs animales comme la viande et le poisson. Des livrets de recettes végétariennes peuvent être mis à votre disposition.



Qu'est-ce qui est attendu ?

Vous devez proposer une offre de restauration **avec 50 % d'alimentation durable et locale** minimum, en mettant en avant la provenance et les labels de qualité pour le public. L'offre de restauration devra comporter obligatoirement une proposition végétarienne. Les fruits et légumes doivent également respecter les saisonnalités de production.

Concrètement, comment intégrer 50 % d'alimentation durable ?

Dans vos achats, exigez 50 % de produits labellisés Agriculture Biologique, Label Rouge, commerce équitable, Pêche Durable ou MSC pour le poisson. Privilégiez également au maximum des achats auprès de producteurs et transformateurs locaux, à moins de 250 km de Paris, si possible acheminés



Qu'est-ce qui sera contrôlé ?

L'offre de restauration doit comporter au moins un plat végétarien (sans viande ni poisson). Les produits proposés devront respecter la saisonnalité de production. Parmi l'ensemble des produits commandés vous devrez pouvoir justifier la moitié des denrées en durable et local : portant un des labels mentionnés ci-dessus. Le calcul se fera à partir des prix d'achat : le pourcentage de durabilité est calculé en rapportant le prix des denrées labellisées au prix global des factures d'approvisionnement. Enfin, la provenance et les labels devront être affichés pour le public.



Ressources*

Fruits et légumes : La Coopérative bio d'Île-de-France, Inter Bio Normandie Services, Alternoo, Manger Bio Bourgogne Franche-Comté...

Pain : Pain de Belledonne, Moulin, Ganix : pains bio d'Île-de-France.

Pâtes : CQFD, Terres du Pays d'Othe, Cédric Casanova, (+ La Ferm'Meaux Pâtes, Papote, Des Pâtes briardes épi c'est tout, Ferme de Voisins...).

Farines, huiles, légumes secs : La Coopérative bio d'Île-de-France, Terres du Pays d'Othe, Biocer / Cocebi, Inter Bio Normandie Service...

Viandes : Unebio, Grosdoit

Alternatives végés : la Tofuterie, Hari&Co, Cocoriton, Excellent, Kedelai (tempeh), L'Atelier V, Yumgo (substituts végétaliens d'œufs).

Distributeurs généralistes : Terra (Kelbongoo / Alancienne), Réseau Manger Bio, Biocoop Restauration, Bio de France (frites bio françaises nutri-score A et autres produits), Presto'Bio...

*La liste des opérateurs mentionnés dans le guide est proposée à titre indicatif. Celle-ci n'est pas exhaustive. Tout organisateur peut travailler avec le partenaire de son choix.

Votre point de contact

Livrets de recettes végétariennes en contactant l'adresse suivante : parisalimentationdurable@paris.fr

3.

Calendrier des fruits et légumes de saison

FRUITS	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ABRICOT						•	•	•				
CERISE					•	•	•					
CLÉMENTINE	•	•	•								•	•
ORANGE/MANDARINE	•	•	•								•	•
COING					•	•	•		•	•		
POMELO	•	•	•	•							•	•
PAMPLEMOUSSE	•	•	•	•							•	•
FIGUE							•	•	•	•		
FRAISE					•	•	•					
KAKI	•									•	•	•
KIWI	•	•	•								•	•
MELON ET PASTÈQUE						•	•	•	•			
NECTARINE						•	•	•	•			
PÊCHE/BRUGNON						•	•	•	•			
POIRE	•	•	•	•	•				•	•	•	•
POMME	•	•	•	•	•	•				•	•	•
PRUNE							•	•	•			
RAISIN								•	•	•	•	
RHUBARBE					•							

LÉGUMES	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ARTICHAUT						•	•	•	•	•		
ASPERGES			•	•	•	•	•					
AUBERGINE						•	•	•	•	•		
BETTERAVE	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•
BLETTES			•	•	•	•	•	•	•	•		
BROCOLI							•	•	•	•	•	
CAROTTE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
CÉLERI	•	•	•							•	•	•
CHOU BLANC	•	•				•	•	•	•	•	•	•
CHOU DE BRUXELLES	•	•	•						•	•	•	•
CHOU ROUGE	•	•									•	•
CHOU VERT	•	•	•	•	•					•	•	•
CHOU FLEUR	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
CONCOMBRE					•	•	•	•	•			
COURGE	•									•	•	•
COURGETTE					•	•	•	•	•	•		
ENDIVE	•	•	•	•							•	•
ÉPINARDS	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
FENOUIL						•	•	•	•	•		
HARICOT VERT						•	•	•	•	•		
MÂCHE	•	•	•	•	•	•						
MAÏS						•	•	•				
NAVET	•	•	•	•	•					•	•	•
PANAIS	•										•	•
PETIT POIS				•	•	•	•	•				
POIREAU	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
POIVRON						•	•	•	•			
POMME DE TERRE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
RADIS ROSE				•	•	•	•	•	•	•		
SALADE (hors mâche)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
TOMATE						•	•	•	•	•		

Gaspillage alimentaire



Qu'est-ce qui est attendu ?

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, vous devez limiter au maximum le gaspillage au cours de la distribution et de la consommation des produits, et prévoir la gestion des invendus alimentaires en partenariat avec une association de dons alimentaires (ex. convention de dons).



Qu'est-ce qui sera contrôlé ?

La vérification du partenariat mis en place pour la gestion des invendus alimentaires à l'issue de l'évènement.



Ressources *

Quelques suggestions de partenaires pour les invendus alimentaires :

- 10° : L'égalité est dans l'assiette ;
- 14° : Les Enfants du Canal, O cœur de la rue ;
- 20° : Alimentaire alimen-terre, Saveurs en Partage ;
- Le chaînon manquant ;
- Excellents Excédents.

*La liste des opérateurs mentionnés dans le guide est proposée à titre indicatif. Celle-ci n'est pas exhaustive. Tout organisateur peut travailler avec le partenaire de son choix.



Tri des déchets

J'adopte les bons gestes avant, pendant et après mon évènement pour la **préservation de l'espace public et de la biodiversité.**



Qu'est-ce qui est attendu ?

Le tri de **4 flux de déchets** lors de votre évènement (montage, démontage et conditionnement) : ordures ménagères, multimatériaux, verre et biodéchets ainsi que la mise en place de **cendriers temporaires : zéro mégot retrouvé au sol**. Les consignes de tri seront affichées pour faciliter le geste de tri par le public.



Qu'est-ce qui sera contrôlé ?

Les déchets seront correctement triés lors de l'évènement et le tri sera accompagné par l'organisateur (consignes de tri affichées, communication auprès du public...). Vous devrez veiller à la valorisation de tous les type de déchet et les orienter vers les filières de recyclage ou de valorisation adaptées. Les déchets électriques type téléphones oubliés, câbles de chargeur, le bois ou les meubles ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères.

Des cendriers devront être mis en place de manière temporaire : zéro mégot ne devra être retrouvé au sol après l'évènement (2 cendriers pour 1000 participants ou proposer un cendrier dans un rayon de 70 m).

Aucun déchet ne doit être retrouvé après votre évènement sur l'espace public.

Plus d'informations sur le site de l'Ademe : <https://economie-circulaire.ademe.fr/dechets-activites-economiques>

Quelques partenaires pour mettre en place des cendriers temporaires :

- Tchao mégot : <https://tchaomegot.com/> ;
- Keenat : <https://keenat.com/> ;
- Les Connexions : <https://www.lesconnexions.org>.

*La liste des opérateurs mentionnés dans le guide est proposée à titre indicatif. Celle-ci n'est pas exhaustive. Tout organisateur peut travailler avec le partenaire de son choix.

Votre point de contact

Pour toute question : dpestppcodirXX@paris.fr (remplacer le XX par 1-2-3-4 ou 5-6 ou 7-8 ou 9-10 ou 11 ou 12 ou 13 ou 14 ou 15 ou 16 ou 17 ou 18 ou 19 ou 20 selon l'arrondissement où aura lieu votre évènement).

PLUS DE 75 % DE NOS DÉCHETS PEUVENT ÊTRE TRIÉS ET VALORISÉS

DANS LE BAC JAUNE ou dans un Trilib'	 Papiers, emballages en carton, métal et plastique, séparés les uns des autres et sans sac.
DANS LE BAC BLANC ou dans un Trilib' ou une colonne à verre	 Bouteilles, bocaux et pots en verre, bien vidés.
DANS LA BORNE MARRON (Retrouvez toutes les adresses sur leparisdutri.fr)	 Les déchets alimentaires, en vrac ou dans un sac compostable ou kraft.
DANS LE BAC VERT OU GRIS	 Ce qui reste après avoir fait le tri. Avant de jeter un déchet dans cette poubelle, vérifier qu'il ne doit pas être trié.



Check list

Cochez les cibles correspondant aux actions qui seront mises en place. Plus vous cochez de cibles, plus votre événement sera conforme à la charte des événements écoresponsables. **Le non-respect avéré d'un engagement de la charte par un organisateur d'événements pourrait compromettre l'obtention d'une future autorisation, notamment pour les organisateurs d'événements récurrents ou annuels.**

Préservation de l'espace public et de la biodiversité

- ☐ L'espace public est préservé, il n'y aura aucune dégradation ou accrochage sauvage
- ☐ Toute banderole ou tout éclairage est accroché sur des supports dédiés

Communication

- ☐ Seuls des produits éphémères sont proposés pour les marquages au sol sur l'espace urbain
- ☐ Il n'y aura aucun marquage au sol dans les espaces verts
- ☐ Il n'y aura aucun jet de poudre ni de confettis
- ☐ L'offre de goodies est remplacée par une alternative vertueuse ou supprimée
- ☐ Toute banderole ou tout éclairage est accroché sur des supports dédiés

Eau

- ☐ Les différents points d'eau et fontaines sont identifiés et signalés

Tri des déchets

- ☐ Un tri des déchets 4 flux est prévu (multi matériaux, ordures ménagères, verre et biodéchets)
- ☐ Les consignes de tri sont affichées
- ☐ Des cendriers visibles et en nombre suffisant sont mis à disposition

Énergie

- ☐ Le raccordement aux bornes électriques événementielles ou des branchements provisoires électriques sur le réseau parisien sont mis en place
- ☐ En cas d'utilisation de groupes électrogènes, seuls des groupes sur batterie sont utilisés

Bruit

- ☐ L'événement propose un son amplifié qui n'excède par 80 décibels sur 8 heures consécutives
- ☐ En cas de dépassement, une étude d'impact des nuisances sonores est prévue par un bureau d'études
- ☐ Les préconisations du bureau d'études sont mises en place en amont de l'événement

Mobilités

- ☐ Un stationnement vélo temporaire visible et en nombre suffisant est mis à disposition
- ☐ Des motorisations récentes sont privilégiées

Lumière

- ☐ Les LED sont utilisées pour l'éclairage
- ☐ La température des LED n'excède pas 2700 Kelvins en milieu urbain et 2200 Kelvins, dans les espaces verts
- ☐ Il n'y aura aucun éclairage en direct sur les arbres
- ☐ Il n'y aura aucun éclairage en direct sur les cours d'eau
- ☐ Il n'y aura aucun éclairage en direct sur les façades
- ☐ Il n'y aura aucun éclairage en direct sur le public
- ☐ Il n'y aura aucun éclairage vers le ciel

Alimentation et boisson durables

- ☐ Les boissons sont proposées dans des bouteilles en verre, dans des fontaines à sodas ou des bonbonnes de 5l ou en service au verre (bouteilles de plus d'1l distribuées dans des gobelets)
- ☐ Il n'y aura aucun gobelet plastique ou carton jetable
- ☐ Il n'y aura aucune bouteille d'eau jetable
- ☐ Il n'y aura aucune canette
- ☐ Il n'y aura aucune brique carton
- ☐ De la vaisselle réutilisable est mise à disposition (couverts, verres, assiettes) avec un système de collecte et de lavage
- ☐ Il n'y aura aucune barquette en carton, en bambou ou en canne à sucre
- ☐ L'offre de restauration sera composée de 50 % au moins d'alimentation durable et locale (prix denrées labellisées/prix d'achat global)
- ☐ L'offre de restauration propose une option végétarienne
- ☐ Une communication sur la qualité de l'offre alimentaire proposée est mise en place
- ☐ Un partenariat avec une association est mis en place pour la gestion des invendus alimentaires