

## FONDS TOURISME DURABLE Cadre d'engagement « 1000 restaurants durables »

Dans le cadre de l'opération « 1000 restaurants durables », je m'engage à :

1. Réaliser un diagnostic avec le partenaire, mettre en place un plan d'actions pour réduire les impacts environnementaux de mon activité de restauration, et sensibiliser l'ensemble de mes salariés à ces actions
2. Faire évoluer mes approvisionnements alimentaires vers des produits plus durables
  - a. En affichant de manière visible la part de produits bio et locaux utilisés
  - b. En intégrant des produits issus de l'agriculture biologique, de saison, de qualité et/ou durables
3. Faire évoluer mes recettes et menus, en accordant plus de place au végétal et aux produits de saison
  - a. En proposant une offre végétarienne entrée/plat/dessert dans l'offre globale
  - b. En équilibrant les différentes composantes dans les assiettes, pour réduire la part de protéines animales
  - c. En adaptant la carte aux saisons
4. Evaluer mon gaspillage alimentaire et engager des actions pour le réduire
5. Faire évoluer mes produits non alimentaires vers des produits plus durables
  - a. Réduire la part de produits jetables (vaisselle et couverts réutilisables et/ou condiments en format non-individuels si possible et/ou contenants réutilisables pour la vente à emporter et gourmet bag)
  - b. Trier et valoriser les déchets
  - c. Privilégier des produits ecolabellisés
6. Suivre ma consommation d'énergie et engager des actions de réduction (éclairage, chauffage et climatisation, cuisson, froid, transport)
7. Suivre ma consommation d'eau et engager des actions de réduction (lavage, sanitaires)
8. Sensibiliser les convives aux actions mises en place
9. Faire la promotion des mobilités douces
10. Engager des actions sur les espaces verts

A l'issue de l'opération, je m'engage à poursuivre une démarche d'amélioration continue pour atteindre des objectifs à un an et à 3 ans.

Fait à Tour-en-Sologne le 17/04/2021

