

## ANNEXE

### MESURES DE REDUCTION DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

La Ville du Havre est engagée dans une démarche de transition écologique et souhaite que le restaurateur partage cet engagement. Chaque candidat est invité à présenter dans son offre des propositions de réduction de ses impacts environnementaux en sélectionnant obligatoirement à minima 9 mesures dans la liste de 18 propositions ci-dessous. Les candidats sont également libres de choisir de s'engager sur plus de mesures et cette démarche sera alors valorisée dans l'appréciation de son offre.

#### Qualité et distance d'approvisionnement des produits :

- Le candidat utilise au moins 5 produits provenant de Normandie ou de moins de 200km et fabriqués de manière artisanale pour confectionner les plats à la carte et les mentionne clairement sur le menu ou dans le restaurant.
- Le candidat utilise au moins 5 produits issus de l'agriculture biologique ou porteurs d'un signe de qualité pour confectionner les plats à la carte et les mentionne clairement sur le menu ou dans le restaurant.
- 50% des plats sont faits maison et sont clairement mentionnés sur la carte par le pictogramme adéquat
- Le candidat fait la promotion des plats réalisés avec des produits de saison

Ex : les fruits et légumes produits localement, le poisson du port de pêche, les moules du Mont Saint Michel ou du Crottoy ou encore les fromages fermiers ; en revanche, les fromages industriels fabriqués en Normandie ne satisfont pas

Les signes de qualité reconnus ainsi que les producteurs de Seine-Maritime sont présentés sur le site [monpanier76.fr](http://monpanier76.fr)



Cela peut varier légèrement en fonction des années

Ex : les asperges en Avril, les moules de bouchot à partir du mois de juin, les tomates locales à partir de juillet...

#### Prévention des déchets

- Le candidat n'utilise aucun emballage individuel pour les condiments
- Le candidat n'utilise aucun emballage individuel pour les biscuits ou confiserie servis avec le café
- Le candidat affiche sur sa carte ou dans le restaurant la possibilité pour les clients d'emporter le reste de repas (doggybag)
- Les emballages de vente à emporter et pour les doggybags ne contiennent pas de plastique

Ex : ketchup, mayonnaise, moutarde

Il s'agit d'encourager les clients qui n'osent pas demander le doggybag

- Le candidat propose à ses clients d'emporter leurs repas (vente à emporter) ou les restes (doggybags) dans des contenants consignés, en échange d'une caution.
- Lors de l'achat de nouveaux matériels ou équipements, le candidat revend ou donne ses anciens objets pour contribuer à l'économie circulaire.



### Consommation d'Énergie et d'eau :

- Le candidat se fournit à hauteur de 50% minimum en énergie renouvelable ou écolabellisée
- Le matériel de cuisine est régulièrement entretenu : Bon état des joints d'étanchéité des fours et réfrigérateurs et dégivrage régulier des congélateurs
- Les consommations d'eau, de gaz et d'électricité sont suivies au moins une fois par mois et font l'objet de ratios rapportés au nombre de couvert
- Chaque WC dispose d'une poubelle pour éviter que les clients ne jettent des ordures dans les toilettes
- Les espaces extérieurs ne sont pas chauffés, y compris ceux fermés par des parois latérales rigides

### Politique d'achats :

- Le candidat se fournit en produit d'entretien porteurs d'un écolabel (Ecolabel européen, Ecocert, Nordic Swann...)
- Les serviettes, essuies main, papier toilette sont porteurs d'un écolabel ou d'une certification sur l'origine du bois (Ecolabel européen, FSC, PEFC...)
- Le candidat valorise ses engagements environnementaux et ses valeurs et les fait connaître à ses clients (affichage dans le restaurant, mention sur la carte...)



