

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



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 confiseries 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...)

