



CHARTRE D'ENGAGEMENT DANS L'OPERATION ANNUELLE MENU 2 FOIS BON ET AU-DELÀ, POUR UNE ALIMENTATION DURABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Je soussigné(e) :

Responsable de la cuisine :

Située :

m'engage à :

Proposer à l'occasion de l'opération annuelle l'association d'une entrée, d'un plat et d'un dessert respectant les 4 règles suivantes :

1. *Pour le climat*, le poids carbone du menu inférieur à 2000 gCO₂éq,
2. *Pour la qualité*, 100% des fruits et légumes frais utilisés de saison et au moins une composante labellisée (BIO, Label Rouge..),
3. *Pour le territoire*, 80% du menu produit à moins de 200km de la cuisine,
4. *Pour la santé*, l'équilibre nutritionnel du menu vérifié par un expert.

Partager le poids carbone du menu imaginé et servi dans le cadre de l'opération annuelle 2foisBON à l'équipe en charge de la coordination de l'opération collective Menu 2foisBON

Aller plus loin en cohérence avec la démarche, par exemple en m'engageant à :

- Diversifier les sources de protéines servies et aller vers l'introduction de légumineuses,
- Servir des portions mieux adaptées pour limiter le gaspillage alimentaire,
- Privilégier les produits issus de pratiques vertueuses et du territoire,
- Limiter, trier et valoriser les déchets,
- Impliquer mes équipes dans la démarche,
- Mesurer et afficher l'empreinte carbone de mes plats,
- Communiquer et expliquer aux convives le sens de la démarche.

Fait à :

Le :

Signature :

Partenaires :

