



CHARTRE DES PRESTATAIRES DURABLES DE LA RESTAURATION DU FESTIVAL D'AVIGNON

Le monde évolue et le Festival d'Avignon avec lui. Là où nous avons fait plus, nous voulons maintenant faire mieux, penser en termes de qualité, et développer une approche systémique vers un mode de vie durable. C'est la raison pour laquelle le Festival d'Avignon s'engage depuis 2010 dans une démarche de responsabilité sociétale et environnementale. Par conséquent, le Festival attend de ses prestataires des produits et des prestations de qualité conformes avec les lois et règlements en vigueur sur le respect des droits de l'homme, le reporting extra-financier, l'investissement socialement responsable, la parité au sein des organes de direction ou encore l'égalité femme-homme, le changement climatique et la biodiversité. Le Festival souhaite que ses prestataires partagent ses engagements en matière de responsabilité sociétale et environnementale aussi bien dans leur activité propre que sur leur chaîne d'approvisionnement.

Le Prestataire s'engage donc à respecter l'ensemble des engagements suivants :

1. **Proscrire les produits à fort impact environnemental et sociétal.** Pour l'alimentaire, privilégier des produits issus d'une agriculture raisonnée, durable ou biologique et éthique. Pour l'entretien, utiliser des produits agréés ou labélisés.
2. **Limiter le plus possibles les emballages et/ou les récupérer.** Dans sa démarche de suppression du plastique à usage unique le Festival privilégiera le Prestataire proposant des solutions alternatives durables.
3. Privilégier les **produits locaux** (80 km autour d'Avignon), de **saison** et issus de **circuits courts**
4. **Optimiser ses moyens logistiques** tant dans les transports amont que dans les livraisons, ou dans le choix des provenances des produits
5. **Réduire dans les recettes la quantité de protéine animale.** Privilégier des viandes françaises provenant de petites exploitations responsables et des poissons issus d'une pêche durable. **Proposer nécessairement un plat végétarien** pour permettre au public de disposer d'une véritable alternative. **Adapter les menus en concertation avec le Festival.**
6. **Proposer une alimentation saine et transparente.** Le Prestataire s'engage à communiquer au Festival la provenance exact de l'ensemble des produits et la liste de ses fournisseurs.
7. **Respecter les affichages d'information obligatoires** (arrêtés, affichage des allergènes,..)
8. **Lutter contre le gaspillage alimentaire** en donnant une seconde vie aux aliments et épiluchures non consommés, par le composte de ces déchets par exemple. **Valoriser les invendus** en pensant aux **dons** pour les associations venant en aide au plus démunis.
9. **Maitriser la production des déchets, appliquer les consignes de tri du Festival et valoriser les déchets.** Dans le cadre de sa démarche RSE, le Festival interdit **le plastique à usage unique sur l'ensemble des lieux** (emballages, gobelets, vaisselle etc). Le Prestataire s'engage donc à trouver des alternatives durables pour remplacer le plastique jetable, notamment par le recours à de la **vaisselle durable ou compostable**.

- 10. Maîtriser les consommations d'eau et d'énergie par la mise en œuvre d'actions pour les réduire.** Le Prestataire s'engage à communiquer au Festival les actions développées pour réduire ses consommations (ex : matériel adapté et en bon état, utilisation de transports frigorifiques moins impactant pour l'environnement.)

- 11. S'adapter à la politique tarifaire du Festival.** Le panier moyen hors boisson ne doit pas dépasser 10€

- 12. Prévoir les horaires de début et de fin du service en concertation avec le Festival.**

- 13. Impérativement identifier avec précision les besoins en puissance électrique et les déclarer au Festival avant l'événement**

- 14. Respecter l'emplacement attribué sur le site du Festival.** Pour cela, un état des lieux d'entrée et de sortie sera effectué.

NB : En cas de démarche engagée, de labels et/ou certifications, le fournisseur s'engage à fournir au Festival tous les justificatifs nécessaires.