



PARIS2015
UN CLIMATE CHANGE CONFERENCE
COP21·CMP11

Charte des engagements de restauration pour une alimentation responsable pour la COP21 // CMP11

Afin d'accueillir et de permettre la signature des accords climat dans les meilleures conditions, le gouvernement français a développé le concept d'une ville éphémère en concertation avec des architectes, Viparis et les restaurateurs.

La France est une terre de goûts et de saveurs. Sa cuisine est un art connu dans le monde entier, une tradition appréciée. Dans ce contexte, la qualité des prestations de restauration durant la COP21 // CMP11 constituera un élément important de l'image qui sera donnée de notre pays.

Nous, concessionnaires de restauration, qui engageons notre responsabilité sociale et environnementale au quotidien, avec une attention toute particulière pour la qualité, l'innovation, la relation à l'autre, nous engageons à être des partenaires privilégiés de la COP21 / CMP11.

Adhérents au Global Compact des Nations-Unies, nous nous engageons à accueillir et restaurer de manière responsable les délégués, observateurs, journalistes et visiteurs en portant l'excellente française dans la qualité de nos prestations de restauration tout en étant exemplaires en matière de développement durable.

Tel est l'objet de cette Charte des engagements qui comporte des objectifs et des modalités pratiques précises pour que l'offre de restauration proposée pendant toute la durée de la COP 21 // CMP11 :

- réponde aux besoins et aux attentes des visiteurs ;
- ait une empreinte environnementale aussi réduite que possible ;
- soit exemplaire en matière de développement durable.

Nous nous engageons à :

nourrir 45 000 personnes

- assurer la qualité sanitaire ;
- assurer la continuité de service (horaires, volumes, réduire les temps d'attente) ;
- minimiser les prix de vente en cohérence avec les exigences de qualité et de respect de la tradition gastronomique française et faire en sorte que l'intégralité de l'offre de restauration soit financièrement accessible à tous les participants ;
- différencier et renouveler l'offre sur le site, pendant les phases de la conférence (lieux, heures, type de restauration).

contribuer au bien-être des participants

- insister sur le goût, les saveurs ;
- respecter les habitudes alimentaires (prise en compte des religions, cultures, allergies) ;
- aménager les lieux de restauration au service de la convivialité et la commensalité ;
- permettre des pauses relaxantes / réconfortantes.

réduire l'impact environnemental tout au long de la chaîne alimentaire

- favoriser les modes de production des matières premières (produits de saison, bio, commerce équitable, produits à faible empreinte carbone, proximité, pêche labellisée, carton recyclé pour les emballages...) ;
- l'acheminement : privilégier les circuits courts, mutualiser les livraisons ;
- le stockage : réduire les emballages individuels, limiter l'utilisation de produits déjà surgelés ;
- la préparation : privilégier la préparation sur place ;
- les consommables : couverts, contenants non jetables, au pire compostables ;
- le service : optimisation des chaînes du chaud et du froid sur site ;
- les déchets : objectif de tri et recyclage le plus proche possible de 100% dans le cadre d'un plan de gestion des déchets de la conférence ayant pour objectif 0 déchet ultime ;
- s'assurer d'une démarche bas carbone tout au long de la chaîne.

mettre en scène une vitrine de la France

- les terroirs (produits, goût) ;
- les savoir-faire (chefs, recettes) ;
- le service (précision, convivialité, langues parlées, qualité de service) ;
- la performance économique (rapport qualité / prix, la continuité du service).

Il s'agit en outre de valoriser de nouveaux modes de consommation en modifiant les schémas alimentaires traditionnels sur ce type d'événement international et d'initier des réflexes des clients et des personnels de service.

En :

Portant l'excellence gastronomique grâce à l'expertise de chefs renommés de haut niveau et en concevant des menus variés renouvelés chaque jour ;

Offrant une alimentation qui reflète la diversité des origines culturelles et géographiques des participants dans le respect des régimes et des confessions ;

Présentant une offre variée alliant santé, saveurs et équilibre : quelles que soient les formes de restauration, elles valorisent un territoire qui a du goût avec une cuisine gourmande et authentique ;

Préservant les ressources naturelles grâce à des produits labélisés, des emballages éco-conçus et des matières premières produites localement et majoritairement de saison ;

Accueillant et informant les consommateurs notamment sur la présence éventuelle dans les produits des allergènes identifiés par la réglementation ;

Garantissant la qualité et la sécurité de nos produits et services par une traçabilité exigeante et un étiquetage strict ;

Proposant des produits à l'unité, des formules et des menus à des tarifs raisonnables et très attractifs ne négligeant pas pour autant la qualité nutritive et gustative ;

Intégrant, formant et animant nos équipes au contact des visiteurs pour un accueil bilingue de qualité tout en promouvant l'égalité professionnelle, l'insertion, la diversité et en veillant au respect de la santé au travail ;

Luttant contre le gaspillage alimentaire et en se mobilisant fortement dans la gestion des déchets ;

Réduisant de manière très significative l'empreinte carbone depuis la sélection des fournisseurs jusqu'à la distribution des produits ;

Prenant toutes les dispositions nécessaires pour répondre à des exigences fortes en matière de développement durable.

Pour Elior

Pour Horeto