

# CHARTRE STREET BOUCHE

## CONDITIONS DE PARTICIPATION DES RESTAURATEURS AUX ÉVÉNEMENTS

### 1. Introduction

Le facteur éco-responsable est dans les gènes de Street Bouche. Parce que nous sommes soucieux de l'avenir que nous laisserons à nos enfants, de notre santé et parce qu'il est plus urgent que jamais de faire bouger les choses, nous nous efforçons de diminuer nos impacts sur notre environnement direct et indirect à travers de nombreuses actions.

En vous invitant à nos événements, nous vous encourageons à participer à ces actions pour faire évoluer les pratiques dans votre domaine de prédilection : la restauration.

Nous avons élaboré la présente charte pour vous exposer notre vision en termes de gestion de l'offre et l'espace de restauration et plus particulièrement pour annoncer clairement nos attentes en matière de qualité de cette offre.

Chaque restaurateur participant à un événement Street Bouche adhère à la charte et s'engage à la respecter.

### 2. La charte

Cette charte reflète les valeurs que nous défendons et qui sont également au cœur des préoccupations de notre public. Elle est témoin de l'éthique que nous souhaitons voir s'installer et devenir la norme dans toutes les cuisines, autant professionnelles que personnelles.

En signant la charte Street Bouche, vous vous engagez à :

#### Offre de restauration

- **Proposer une offre de qualité** basée sur des produits de saison et une cuisine faite maison ;
- **Privilégier les circuits courts et de proximité** pour l'approvisionnement des matières premières ;
- **Utiliser en priorité, et au maximum, des produits issus d'une agriculture respectueuse** des écosystèmes : biologique, raisonnée, intégrée, équitable.
- **Utiliser en priorité, et au maximum, des matières premières issues de l'agriculture locale** : alsacienne ou de votre région d'origine.
- **Utiliser des œufs certifiés plein air et du lait frais, issus de l'agriculture biologique**, et du circuit de proximité pour les préparations contenant respectivement des œufs et/ou du lait ;
- **Utiliser de la farine issue de l'agriculture biologique** et/ou du circuit de proximité pour les préparations contenant de la farine ;
- **Proscrire les produits industriels transformés du type fromages, pâtes à tartiner, sucreries, biscuits, etc.** ;
- **Privilégier les produits bruts non-transformés**, sans conservateurs, édulcorants, colorants, arômes, fructose, glucose, sirop de sucre, etc. ;

- **Fournir la liste détaillée des fournisseurs** sollicités pour votre approvisionnement dans le but de participer à notre événement ;
- **Donner les invendus alimentaires en fin d'événement.** Tous les aliments (plats préparés ou matières premières brutes) que vous ne pouvez pas garder pour un prochain service sont récupérés par notre équipe dédiée puis redistribués dans les circuits agréés (Croix Rouge Française, Strasbourg Action Solidarité, Restos du cœur, etc.).

#### Déchets

- **Générer le moins de déchets possible** dans tous les aspects de votre service :
  - **du côté cuisine** : achat direct chez le producteur, utilisation de cagettes réutilisables pour les légumes, achat en vrac pour les ingrédients nécessaires en petites quantités, utilisation de conditionnements réutilisables, etc. ;
  - **du côté service** : proposer des serviettes et des sachets sur demande uniquement, servir dans les contenants des client-e-s lorsqu'ils-elles les apportent, proscrire les sets de couverts tout prêts emballés dans du plastique ;
- **Utiliser les emballages des client-e-s** lorsqu'ils-elle en apportent ;
- **Proscrire le plastique jetable.** Utiliser de la vaisselle (assiettes, couverts, barquettes) et des serviettes en matières organiques (carton, bois) ou compostables (label OK Compost) ;
- **Trier vos déchets** selon les consignes données et respecter les équipements mis en place.

#### Service

- **S'adapter aux conditions de service** de l'événement : prévoir le personnel suffisant pour garantir rapidité et qualité de service ;
- **Prévoir un stock suffisant** pour être en capacité de servir sur toute la durée de l'événement.

### **3. Politique générale**

Les points suivants abordent le fonctionnement général des événements Street Bouche. Nous souhaitons créer des moments conviviaux pour nos gourmand-e-s et leur proposer une expérience gastronomique unique.

La politique générale des événements établi un cadre pour atteindre ces objectifs, nous vous demandons d'en prendre connaissance et de la respecter.

- **Assurer un service de restauration sur toute la durée de l'événement**, soit 2 services par jour - midi et soir. Les horaires spécifiques vous seront communiqués lors de la validation de votre dossier ;
- **Adapter les menus** pour correspondre à un panier moyen de 10€ ;
- **Proposer des plats de qualité**, faits maison, composés de produits saisonniers, locaux et issus d'une agriculture biologique ;
- **Proposer différentes tailles de portions** pour s'adapter aux petites et grandes faims ;
- **Proposer une création originale**, un plat / une composition en édition spéciale Street Bouche pour offrir aux gourmand-e-s une expérience gastronomique unique ;

- **Proposer un maximum de 3 plats différents.** Une carte réduite vous permet une optimisation du temps de vos équipes et une diminution du temps d'attente pour les client-e-s ;
- **Proscrire la vente de boissons :** celle-ci est réservée au(x) bar(s) Street Bouche ;
- **Impérativement identifier précisément et déclarer vos besoins en puissance électrique** avant l'événement. Il n'y a aucune possibilité d'augmenter la puissance le jour J ;
- **Respecter l'emplacement attribué.** Pour cela, un état des lieux d'entrée et de sortie sera effectué par un-e responsable.

Lors de l'état des lieux une caution obligatoire de 200€ sera collectée et sera uniquement encaissée / non remboursée si l'emplacement est rendu dégradé à l'issue de l'événement.

Nous attirons votre attention sur les **points de proscription** du présent document :

- > **L'utilisation de produits industriels ;**
- > **L'utilisation de plastique jetable ;**
- > **la vente de boissons.**

Les deux premiers points en particulier représentent une étape importante dans la démarche de consommation responsable dont nous faisons la promotion à travers les événements Street Bouche. Ces points nous semblent accessibles à tous et tout à fait possibles et simples à respecter, c'est pourquoi nous serons intransigeants à leur égard.

L'équipe en charge de la charte contrôlera tous les restaurateurs lors des événements et portera une attention particulière à ces 3 points de proscription. Si un non-respect est constaté le restaurateur se verra refuser le droit d'ouverture de son stand à moins de trouver une alternative en concordance avec la charte. Son droit d'entrée sera conservé par les organisateurs.

#### **4. Notre engagement**

Pour respecter la présente charte vous serez potentiellement amenés à modifier certains aspects de votre fonctionnement. Nous nous engageons à vous accompagner dans ces modifications pour vous aider à trouver les alternatives les mieux adaptées à votre commerce. Contactez-nous directement pour échanger à ce sujet.

#### **5. Votre engagement**

En participant à un événement Street Bouche, vous vous engagez à respecter tous les points énoncés dans le présent document. En cas de difficultés ou de questionnements vous sollicitez notre aide pour trouver des solutions.

Date :

Nom de l'enseigne :

Prénom Nom de la / du responsable :

Signature précédée de la mention "*Lu et approuvé*" :