

|  |
| --- |
| **Appel à candidatures Restaurateurs « zéro déchet »** |

****

**Date limite : 11 octobre 2020**

1. **Contexte et objectifs**

La Région Guadeloupe a pour ambition de faire de notre archipel un territoire autonome en énergie d’ici 2030 et zéro déchet en 2035.

La situation de crise et d’isolement que nous avons connu cette année nous a démontré plus que jamais la nécessité de réduire notre dépendance à des circuits d’achats très éloignés et auxquels nous pouvons nous retrouver coupés, suite à une situation exceptionnelle (crise sanitaire, catastrophe naturelle, etc.)

Nous pouvons privilégier, lorsque c’est possible, nos ressources locales, et adopter un mode de consommation plus résilient, plus responsable.

Face à ces enjeux, l’adoption d’un modèle économique innovant et durable basé sur **l’économie circulaire** apparait comme indispensable. Ce concept vise globalement à diminuer le gaspillage des ressources matérielles en développant de nouvelles formes d’activités à faibles impacts environnementaux et créatrices d’emplois.

Résolument déterminée à impulser cette dynamique au sein de notre archipel, la Région Guadeloupe, en partenariat avec l’ADEME et l’Union Européenne dans le cadre des aides FEDER, organise le 12 décembre 2020, la 2ème édition de son Village Régional de l’Economie Circulaire en Guadeloupe.

Véritable espace d’information et de sensibilisation du grand public, le village régional de l’économie circulaire a permis de réunir **44 exposants et plus de 4 000 visiteurs** **lors de sa première édition en 2018. Lors de cette édition, les stands de restauration étaient peu nombreux.**

**Cette année, nous souhaitons proposer aux visiteurs de se restaurer sur place grâce aux restaurateurs / traiteurs / foodtruck zéro déchet, qui sauront démontrer, le temps d’une journée festive qu’il est possible d’être responsable au travers de son assiette ! Pour cette édition de Noël, il est attendu de montrer le savoir-faire local et les spécialités de la saison pour ravir les visiteurs du village !**

**La participation au village est gratuite, et le nombre de place est limité. La sélection des restaurateurs zéro déchet du village est réalisée par le biais du présent appel à candidature.**

**La Région se réserve le droit d’annuler l’édition du village en cas de nouvelle crise sanitaire ou de mesures empêchant un ce rassemblement, et en informera les candidats sans délai.**

1. **Cahier des charges**

**Votre rôle sera de proposer aux visiteurs du village de quoi se restaurer sur place ou à emporter.**

**Le village se tiendra le 12 décembre 2020 Mémorial ACTe (lieu à confirmer).**

**Au regard de la thématique du village et des attentes des visiteurs, il est indispensable que les repas ou collations proposées s’intègrent dans une démarche de développement durable, zéro déchet, zéro gaspillage.**

**Les restaurateurs devront proposer des boissons, snacks ou plats circuits-courts, locaux et de saison. Les spécialités culinaires de Noël sont les bienvenues ! La vente d’alcool est interdite sur le village.**

**L’ensemble des produits proposés à la vente devra trouver son origine de production en Guadeloupe. Les plats proposés à base d’aliments bio et présentant une alternative végétarienne seront valorisés. Des portions adaptées au consommateur seront servies pour éviter le gaspillage.**

**Pour les boissons, privilégiez la vente directe au verre ou en carafe, afin d’éviter de générer des déchets de bouteilles et canettes. Des fontaines à eau seront installées sur le village.**

**Pour respecter l’aspect éco responsable de l’évènement, la vaisselle en plastique jetable et les pailles en plastique à usage unique sont interdits sur le village. Vous devrez proposer uniquement de la vaisselle compostable pour le service ou bien de la vaisselle réutilisable (vaisselle classique ou kwi)...**

**La Région mettra à disposition gratuitement un emplacement sur le village, et si besoin, un accès à l’eau et à l’électricité. En outre, nous mettrons à votre disposition un service de collecte et valorisation des biodéchets. Les restaurateurs et leurs clients seront tenus de trier les déchets recyclables et compostables. La Région pourra organiser un partenariat avec des associations pour le don des denrées non consommées.**

**Les règles d’hygiènes (port du masque, gel hydro alcoolique, distanciation sociale, etc…) en vigueur en décembre seront de mise, afin d’éviter les risques sanitaires.**

*Que vous soyez restaurateur, traiteur ou encore gérant d’un food truck engagé dans une démarche éco-responsable, n’hésitez pas à candidater ! Vous pourrez non seulement vendre vos services et produits sur le village, mais également promouvoir votre engagement éco-responsable lors d’un évènement de grande envergure et bénéficiant d’une large couverture médiatique.*

*L’appel à candidatures comporte ci-joint un formulaire de candidature à compléter (p.4) et une charte écoresponsable à signer (p.8).*

1. **Modalités de candidature**

|  |
| --- |
| Comment candidater au village régional de l’économie circulaire ? |
| Retournez :   * Le formulaire de candidature * Votre attestation d’assurance et * La charte écoresponsable signée   Par courriel  à village.circulaire@cr-guadeloupe.fr  Date limite : 11 octobre 2020 à 12h00 |
| Critères de sélection |
| Menu(s) proposé(s) : aliments bio, ingrédients circuit-courts, alternative végétarienne  Moyens prévisionnels pour limiter les déchets et la consommation d’énergie  Vaisselle compostable ou réutilisable |
| Comment se fait la sélection ? |
| Jury composé de la Région et de l’ADEME  Annonce des résultats par courriel : 23 octobre 2020 |

**Formulaire de candidature**

|  |
| --- |
| **Nom de l’organisme** |
| ………………………………………………………………………………………………. |
| **Renseignements** |
| Nom du responsable de la structure : ……………………………………………………………...  Adresse : …...............................................................................................................................  Code postal : ………………… Ville : …………………………………………………………..  Téléphone : ............................  E-mail : ……………………………………………………...  Site internet : ……………………………………………….  N° SIRET : .....................................................................  N° NAF : ........................................................................  Date de création de la structure : ……………………….. |
| **Restauration** |
| Description des menus / plats / snacks / desserts / boissons proposés, en précisant la provenance des ingrédients.  ..................................................................................................................................................................................  ..................................................................................................................................................................................  .................................................................................................................................................................................  .................................................................................................................................................................................  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………………………………….  ……………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………...  …………………………………………………………………………………………………………………………………..  …………………………………………………………………………………………………………………………………..  …………………………………………………………………………………………………………………………………..  …………………………………………………………………………………………………………………………………..  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  Capacité de service (nombre de plats) : ………………………………………………………………………................  Description des moyens prévus pour réduire les déchets  :  …………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………  Description des moyens prévus pour réduire la consommation d’énergie :  …………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………………………………………………………… |

|  |
| --- |
| **Moyens logistiques**  *Un espace pour se restaurer est prévu. De ce fait, les informations indiquées ci-dessous concernent uniquement la logistique nécessaire pour la préparation des repas.* |
| **Besoins matériels**  De quels moyens matériels disposez-vous ?  …………………………………………………………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  De quoi estimez-vous avoir besoin ? (chapiteau, tables, chaises, etc…)  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  …………………………………………………………………………………………………………………………………..  .................................................................................................................................................................................  .................................................................................................................................................................................  ..................................................................................................................................................................................  ..................................................................................................................................................................................  ..................................................................................................................................................................................  ..................................................................................................................................................................................  …………………………………………………………………………………………………………………………………..  **Raccordements nécessaires**  Electrique  Eau  Assainissement |

|  |
| --- |
| **Dons pour les exposants/visiteurs du village (facultatif)** |
| **L’emplacement au village est gratuit. Dans l’esprit de Noël, nous vous proposons toutefois d’offrir des menus aux exposants de la manifestation.**  Menus offerts  :  …………………………………………………………………………………………………………………...............  …………………………………………………………………………….……………………………………………….  Quantité prévue : ……………………………  Souhaitez-vous faire don des denrées inutilisées ou invendues à une association caritative ?  Oui / non |

**Remarques diverses :**

.............................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

**Charte écoresponsable**

**Restaurateurs « zéro déchet »**

Tous les organismes servant des boissons ou de la nourriture sur le village régional de l’économie circulaire doivent signer cette charte écoresponsable restaurateurs « zéro déchet  ». Elle décrit toutes les règles à respecter concernant la restauration. Elle a pour but de limiter le gaspillage alimentaire et l’impact environnemental.

1. **Le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets**

ARTICLE 1 : Adapter la quantité de nourriture servie par personne afin de limiter le gaspillage.

ARTICLE 2 : Tous les déchets biodégradables générés sur le stand devront être jetés dans un bac dédié et mis à disposition par la Région. Prévoyez un bio seau pour vos épluchures et autres biodéchets générés en cuisine.

ARTICLE 3 : Trier tous les autres déchets engendrés non biodégradables et les placer dans les containers dédiés, situés sur le site et mis à disposition par la Région. Demander aux clients de trier et de déposer leurs déchets dans les poubelles de tri.

1. **Vaisselle et contenant**

ARTICLE 4 : La vaisselle en plastique jetable et les pailles en plastique à usage unique sont interdits sur le village. Est autorisé uniquement l’usage de vaisselle compostable pour le service ou bien de la vaisselle réutilisable (vaisselle classique ou kwi).

ARTICLE 5 : Utiliser des serviettes en papier et des nappes lavables et réutilisables.

ARTICLE 6 : Pour la consommation sur place, privilégier la vente directe au verre ou en carafe. Eviter la vente de boisson en bouteilles plastique ou canettes.

1. **Les menus et les recettes**

ARTICLE 7 : Proposer des plats à base de légumes et fruits locaux, limiter la part de viande dans le plat.

ARTICLE 8 : Pas de vente de boissons alcoolisés sur le village.

ARTICLE 9 : Être en mesure de renseigner les consommateurs sur la provenance et la composition des produits. Idéalement, l’afficher de façon visible.

1. **Consommation énergétique**

ARTICLE 10 : Limiter, si possible, la consommation énergétique sur le stand en favorisant des plats froids.

1. **Mesures d’hygiène**

ARTICLE 11 : Respecter les mesures d’hygiène en vigueur sur le village (port du masque, distanciation sociale, gel hydro alcoolique, nettoyage régulier des surfaces en contact avec le public, etc…).

ARTICLE 12 : Utiliser des produits respectueux de l’environnement pour le nettoyage de votre vaisselle et ustensiles de cuisine sur place.

*Je soussigné(e) Mme/Mr .......................................…….…avoir pris connaissance de la charte écoresponsable restaurateurs « zéro déchet » ci-contre et m’engage à respecter toutes les règles énumérées.*

*Fait à : ………………………*

*Le ....../……./2020 Signature*