

Charte restauration

Dub Camp Festival 2025

L'association Get Up ! exprime à travers la mise en place de cette « charte qualité », sa volonté d'accorder ses idéaux à ceux des restaurateur·trice·s convié·e·s à participer au festival. Cette charte de restauration a pour objectif de définir un cadre d'engagement entre les acteur·trice·s de la restauration événementielle et ses usager·ère·s. Ces engagements s'inscrivent dans une démarche pérenne et progressive. Cette charte a été impulsée et proposée par une commission bénévoles. L'adhésion de tous·tes à cette charte est indispensable.

PRESTATIONS

- Proposer une offre de repas diversifiée permettant le respect de l'équilibre alimentaire, contribuant aux apports journaliers recommandés
- Favoriser une offre alimentaire privilégiant l'utilisation des produits frais, de 1ère gamme
- Proposer, si possible, une offre végétarienne afin de contenter un plus grand nombre de festivalier·ère·s
- Respecter les quantités de repas annoncées par jour. Ceci est un engagement auprès des autres stands

QUALITÉ DES PRODUITS ET APPROVISIONNEMENT

- Tenir compte de la saisonnalité des produits (fruits et légumes)
- S'engager à l'achat de produits sous signes de qualité et d'exploitation en agriculture durable (locale, bio, équitable)
- Respecter l'affichage obligatoire (prix, origine des viandes, allergènes)
- S'engager à utiliser de la vaisselle réutilisable, conformément à la loi AGECE. Nous travaillons avec une association pour fournir des contenants réutilisables sur l'ensemble du festival (prestataires compris)
- Afin d'être en cohérence avec ce qui est annoncé aux festivalier·trice·s et vos engagements pris en signant la charte, nous vous demanderons d'être en mesure de nous présenter les factures d'achats des matières premières utilisées dans le cadre de votre activité sur le festival.
- Dans une démarche de contrôle qualité, la responsable de votre accueil sera en droit de vérifier la provenance de vos produits. En signant la charte, vous le comprenez et l'acceptez.

ENVIRONNEMENT

- Envisager des mesures pour limiter le gaspillage alimentaire (association de récupération alimentaire/donation des surplus)
- Développer le recyclage par le tri sélectif des emballages et contenants (un guide sera distribué)
- Traiter les huiles usagées par un réseau spécialisé
- Réduire la consommation d'eau en particulier lors des phases de nettoyage
- Utiliser des produits de nettoyage respectueux de l'environnement, agréés au contact alimentaire

NOS ENGAGEMENTS

- Proposer un cadre d'accueil et de travail agréable aux restaurateur·trice·s et exposant·e·s (accueil, interlocutrice dédiée, explications des zones accessibles, espace camping dédié, toilettes, douches...)
- Mettre à disposition des points d'eau en quantité suffisante
- Mettre à disposition des zones de poubelles en quantité suffisante
- Mettre à disposition un compost

« En cochant cette case, je confirme avoir pris connaissance de cette charte et m'engage à la respecter »

NOM et Prénom
Signature

A le/...../2025