



FESTIVAL ZÉRO DÉCHET DE MONTRÉAL

CHARTE DU FESTIVAL

SOMMAIRE

- 03 NOTRE DÉMARCHE
- 04 LA CHARTE DU FESTIVAL
- 06 LES RÈGLES DU MAPAQ





Notre démarche

Afin d'orienter ses exposants, fournisseurs et festivaliers vers de bonnes pratiques écoresponsables, l'équipe du Festival Zéro Déchet de Montréal a élaboré une charte environnementale pour l'organisation de son événement zéro déchet - zéro gaspillage alimentaire. Votre collaboration est de mise pour la réussite de notre événement!

Crédits photo: Vincent Azaïs, Aurélie Bonneville, Laura Cauvin et Martin Legault (Hors Focus)

La Charte du Festival

L'équipe du Festival peut vous apporter du soutien pour adapter vos pratiques au respect de notre Charte.

JE M'ENGAGE À RÉDUIRE MON IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Nous souhaitons que nos exposants et fournisseurs veillent à générer le moins de déchets possibles lors de la production de leur marchandise, leur transport et leur service.

JE CONSENS À TRIER MES DÉCHETS SUR LES LIEUX DU FESTIVAL

L'exposant ou fournisseur s'engage à suivre la logique du « refuser, réduire, réutiliser, recycler et composter » et donc à réduire au maximum les produits et déchets qu'il générera. Un bilan quantitatif des matières résiduelles, recyclables et compostables sera réalisé lors de l'événement.

JE RÉDUIS MA PRODUCTION ET/OU CONSOMMATION D'EMBALLAGES

Si un festivalier n'a pas de contenant ou sac pour faire la réception de la marchandise, l'exposant s'engage à utiliser des emballages écoresponsables (ex: vaisselle réutilisable, sac réutilisable en tissu, contenant biodégradable (obligatoire pour un produit alimentaire ou dégustation)).

Le Festival Zéro Déchet de Montréal travaillera avec un partenaire pour la gestion des matières organiques générées sur les lieux. De plus amples informations vous seront fournies par la suite pour arrimer les différents produits compostables acceptés avec notre partenaire.



La Charte du Festival (suite)

JE CHOISIS DES TRANSPORTS ÉCOLOGIQUES

Le Festival a choisi une location à proximité du métro et des pistes cyclables. L'exposant ou fournisseur utilisera les transports actifs pour le déplacement de ses marchandises ou compensera ses GES*, dans la mesure du possible.

J'ADAPTE MES SUPPORTS DE COMMUNICATION

Dans le but de réduire les déchets papiers, l'exposant ou fournisseur adaptera ses outils de communication, en privilégiant les supports numériques ou produira des quantités limitées de dépliants sur un support compostable ou recyclable.

JE VEILLE À LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nous souhaitons que les restes alimentaires (de préparation ou de service) soient valorisés. Le Festival encourage ses partenaires à redistribuer les denrées invendues à des organismes de bienfaisance ou de charité afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

JE PRIVILÉGIE AU MAXIMUM LES PRODUITS BIOLOGIQUES, LOCAUX ET OPTIONS VÉGÉTARIENNES

Dans le but d'offrir à nos festivaliers des produits qui respectent l'environnement, nous nous engageons à privilégier des prestataires qui offrent au maximum des produits biologiques ou issus d'une agriculture durable. Dans cette logique, nous souhaitons que les prestataires d'un service alimentaire proposent des produits locaux ou de saison et qu'ils offrent des options végétariennes.

*Vous pouvez compenser vos déplacements en allant planetair.ca (ou sites similaires).



Les règles du MAPAQ

Pour éviter la contamination des aliments préparés, ou servis dans les contenants appartenant aux consommateurs, **le Festival recommande à tout exposant ou fournisseur offrant un service alimentaire de respecter les pratiques d'hygiène du MAPAQ ci-dessous:**

- Exiger que le festivalier présente des **contenants propres** : l'exposant doit vérifier l'état de propreté des contenants avant de servir le client. L'exposant doit refuser le service dans des contenants sales.
- **Éviter le contact** entre les contenants et les surfaces de préparation ou de service d'aliments : les contenants doivent être remplis dès leur réception.
- S'assurer que les contenants apportés par le consommateur n'entrent pas en contact direct avec des aliments en cours de préparation ni avec le matériel de préparation : les contenants ne doivent entrer en contact qu'avec les outils de service (louches, cuillères, spatules, pelles, pinces, etc.).
- Les manipulateurs d'aliments qui entrent en contact avec les contenants apportés par le consommateur doivent **se laver les mains fréquemment**.

L'exploitant qui prétend assurer l'absence d'allergènes dans les aliments qu'il prépare ou qu'il sert ne pourra pas exercer cette activité.

Source: circuitzerodechet.com





“

Parce qu'ensemble,
on va changer le monde.

”