

Comment choisir un prestataire de repas / pause café vertueux sur le plan environnemental ?

Suggestions et recommandations

Le choix d'un prestataire « vert » contribue à réduire l'impact environnemental du laboratoire, donne une bonne image aux yeux des convives participant à une formation ou un séminaire, et permet d'étendre la sensibilisation sur le sujet. Comment choisir le prestataire ?

Comme à la maison ! Voici quelques critères intéressants :

L'aspect local de la provenance des produits

L'utilisation de produits de saison

L'utilisation de produits bio ou en partie

La proposition de menus végétariens/vegans

La maîtrise du volume de déchets : verres et couverts lavables, ou recyclables (et effectivement triés et recyclés)

Le compostage des matières organiques

Pour vous faire gagner du temps, nous avons effectué des recherches à Montpellier sur la base des critères ci-dessus, afin de sélectionner et de vous proposer un certain nombre de fournisseurs :

| Nom | Lien | Contact |
|-------------------------------|---|---|
| Artisans du Monde | https://www.festivaldessolidarites.org/acteurs/artisans-du-monde-montpellier | 04 67 60 72 38 |
| Bulle bleue | https://www.labullebleue.fr/la-cuisine/la-carte-traiteur | traiteur.labullebleue@adpep34.org |
| La prairie mimosa (Tuck shop) | | 07 86 64 84 93 laprairiemimosa@orange.fr |
| OBENTO by Germain | https://www.obento-bygermain.fr/collection/ | 04 67 03 42 10 contact@obento-bygermain.fr |
| AJ traiteur | | 07 68 12 16 40 |
| Husser | https://www.hussertraiteur.fr/ | 04 67 02 03 04 |
| Languedoc Restauration | | Le prestataire de la cantine. Précisez que vous attendez les critères ci-dessus |

A noter toutefois que selon le budget choisi, il peut y avoir un marché.

L'équipe Mivegec 1point5

mivegec1point5@ird.fr

04/10/24