

FICHE 3 :

Vous organisez un événement dans un bar/café ou qui fait appel à de la restauration...

**SOCIALE ET SOLIDAIRE,
L'ÉCONOMIE QUI SAIT
OÙ ELLE VA.**
www.lemois-ess.org



L'alimentation est parfois la base d'un événement. De plus en plus de personnes sont attentives à ce qu'il y a dans leurs assiettes. Pour plaire à toutes les exigences et celles de l'environnement, améliorez la transparence : vérifiez la provenance des produits, les conditions de culture ou d'élevage et favorisez les lieux qui privilégient la qualité environnementale de leurs repas ou des boissons servies.

Favorisez les circuits courts :

Il existe sans doute, près de chez vous, des initiatives relevant de l'Économie Sociale et Solidaire qui oeuvrent pour le développement de l'agriculture locale ou biologique.

Pour le savoir, vous pouvez aller directement à la rencontre des producteurs ou localisez les magasins bio près de chez vous.

Pour plus d'infos :

- > www.reseau-amap.org
- > www.bio-normandie.org
- > www.reseauocogagne.asso.fr

Pour trouver un traiteur ?

Localement, de plus en plus de restaurants bio ou d'associations travaillent avec des produits bio. Elles offrent peut être un service traiteur !

Demandez aussi à vos fournisseurs habituels quels sont les produits qu'ils utilisent et quelle est la provenance de ces derniers...

Exigez la qualité !

Trucs & Astuces :

Pour vos réceptions, faites appel aux collèges, lycées ou universités près de chez vous. Ces établissements pourraient vous prêter de la vaisselle...

Les produits de saisonen novembre !

Pensez aux fruits et légumes de saisons et proposez, en novembre, des plats à base de :

- betteraves rouges,
- brocolis,
- artichauts,
- carottes,
- céleris raves,
- choux,
- choux-fleurs,
- endives,
- épinards,
- haricots verts,
- mâche,
- navets,
- poires,
- poireaux,
- pommes,
- pommes de terre,
- potirons,
- courges,
- salade...

Vos producteurs locaux sauront sans doute vous renseigner et peut-être auront-ils des recettes pour revisiter les fruits et légumes oubliés !...

Le commerce équitable :

Vos fournisseurs habituels doivent disposer de produits provenant du commerce équitable. Il existe 2 filières : labelisée et intégrée.

Dans la première, vous trouverez des produits issus du commerce équitable estampillés Max Havelar par exemple (le label français).

La seconde concerne des produits qui sont achetés par une centrale d'achat et distribués par un réseau de boutiques. En Basse-Normandie, le réseau le plus étendu est Artisans du Monde. Il y a, en tout, 6 adresses dans la région.

Bon plan :

N'hésitez pas à vous procurer le guide de la consommation responsable et solidaire édité par l'ARDES vendu au prix de 5€. Pour plus d'info, contactez l'association au 02 31 82 43 91 ou par e-mail à ardes-bn@wanadoo.fr.

Contact : Nouara MOURA