

# CHARTE DE L'ALIMENTATION DURABLE – FESTI'TERROIR

## 1. PRINCIPES FONDAMENTAUX



### TRANSPARENCE

Maximum de transparence sur l'origine des aliments



### PRODUITS LOCAUX

Priorité aux aliments et boissons locales



### PRODUITS DE SAISON

Respect de la saisonnalité



### PROTÉINES DIVERSIFIÉES

Des protéines variées issues de filières locales responsables



### PRODUCTION DURABLE

Mise en avant de la production intégrée, biologique ou biodynamique



### POISSONS NON-MENACÉS

Exclusion des poissons en danger



### COMMERCE ÉQUITABLE

Des prix justes pour celles et ceux qui produisent



### VAISSELLE RÉUTILISABLE

Utilisation de la vaisselle réutilisable



### GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Réduction du gaspillage



**VERS LA CHARTE DE L'ALIMENTATION DURABLE FESTI'TERROIR**



# CHARTE DE L'ALIMENTATION DURABLE – FESTI'TERROIR

## 2. OBJECTIFS



Approvisionnement chez les producteur-trice-s présent-e-s sur le festival

**AU MAXIMUM**



Approvisionnement produits genevois

**AU MAXIMUM**



Produits alimentaires GRТА – Genève Région Terre Avenir

**AU MAXIMUM**



Produits non disponibles à Genève, approvisionnement

**AU PLUS PROCHE**



Produits de saison

**100 %**



Produits biologiques

**MINIMUM 20 %**



Produits carnés

**MAXIMUM 10 %  
OU 1 PLAT SUR 3**



Part du « fait maison »

**100 %**



Produits « exotiques » labellisés fairtrade / commerce équitable

**100 %**



Poissons non-menacés

**100 %**



Transparence sur l'origine des aliments

**100 %**



Sacs en plastique et vaisselle à usage unique

**0 %**