

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**

