

20KM de Lausanne
Prestataire restauration publique 2018-2020
Cahier des charges développement durable

Afin de soutenir l'organisateur dans sa démarche d'organiser un événement aussi exemplaire que possible en terme de développement durable, le restaurateur, s'engage à atteindre les objectifs ci-dessous d'ici à l'édition 2020. La planification précise et les objectifs intermédiaires seront définis d'un commun accord entre les parties.

Objectifs – Alimentation :

- 11.1 Utiliser que des produits frais locaux (fruits, légumes, produits laitiers, viande, poissons, œufs), idéalement produits dans le canton de Vaud ou dans un canton romand, permettant une valorisation du patrimoine et du savoir-faire culinaire régional. Si cela n'est pas possible pour l'un ou l'autre produit, une demande d'exception doit être faite auprès du comité d'organisation avant l'événement.
- 11.2 Favoriser l'utilisation de fruits et légumes de saison, ainsi que la diversité des goûts (plats variés, faisant preuve de créativité et de mise en avant des plats aussi bien régionaux [patrimoine culinaire local] qu'internationaux). Si cela n'est pas possible pour l'un ou l'autre produit, une demande d'exception doit être faite auprès du comité d'organisation avant l'événement.
- 11.3 Utiliser, pour les produits étrangers indisponibles en Suisse (café, thé, fruits tropicaux, etc.), des produits labellisés : fairtrade, M.S.C. ou bio. Si cela n'est pas possible pour l'un ou l'autre produit, une demande d'exception doit être faite auprès du comité d'organisation avant l'événement.
- 11.4 Indiquer sur les listes de prix la provenance des produits et les labels (fairtrade, M.S.C. ou bio) afin de sensibiliser les participants et de leur montrer les efforts réalisés.
- 11.5 Assurer la présence d'au moins un stand de restauration bio ou de minimum deux à trois plats 100% bio répartis dans un à deux stands.
- 11.6 Proposer au minimum un menu végétarien dans chaque stand de restauration (et l'indiquer clairement sur les menus, idéalement par l'utilisation d'un pictogramme identique pour tous les stands) à un prix égal ou inférieur au menu standard avec viande.
- 11.7 Sensibiliser le public au gaspillage alimentaire, en proposant des portions adaptées à l'âge ou à l'appétit du public (enfants, adultes).

20 KM DE LAUSANNE – SERVICE DES SPORTS

Ch. des Grandes-Roches 10 – Case postale 245 – 1000 Lausanne 18

Tél. 021 315 41 41 – Fax 021 315 14 19 – e-mail info@20km.ch

WWW.20KM.CH

Événement organisé par l'Association APCL (Ass. pour la promotion de la course à pied en ville de Lausanne)
CHE-187.654.782 TVA

Patronage CIO

Objectifs – Vaisselle et consigne :

- 11.8 Généraliser l'utilisation de vaisselle réutilisable (assiettes, couverts, gobelets) et supprimer toute utilisation de vaisselle jetable en plastique sur l'ensemble des stands.
- 11.9 Mettre en place un système généralisé de consigne pour toute la vaisselle (couverts et gobelets).
- 11.10 Organiser et gérer l'ensemble du concept des gobelets consignés, à savoir : livraison et restitution de gobelets de 5dl et 3dl pour les boissons minérales et de 1dl pour le vin et mise à disposition du personnel pour les zones de récupération. Les débits de boissons situés sur la Place de fête proposent des boissons exclusivement en gobelets consignés. Le comité d'organisation autorise le mandataire à proposer aux coureurs des boissons dans des gobelets et dans des bouteilles en PET sur l'esplanade et uniquement en PET dans la zone de départ (afin d'encourager une bonne hydratation des participants avant la course).
- 11.11 Organiser et gérer un système de consignation du vin servi dans des bouteilles en verre.

Objectifs – Emballage et déchets :

- 11.12 Supprimer la vente de toute boisson conditionnée dans des cannettes en aluminium.
- 11.13 Réduire autant que possible les emballages et supprimer les portions individuelles (crème pour le café, sachets de sucre, ketchup, moutarde, etc.) autant que possible.
- 11.14 Favoriser les achats de marchandise en vrac ou en gros.
- 11.15 Réduire la production de déchets au sein de chaque stand et les trier consciencieusement selon les possibilités de tri mises à disposition par le comité d'organisation (verre, PET, lavures, huiles, papier/carton, aluminium et fer blanc, ordures).

Lausanne, le 5 mars 2018