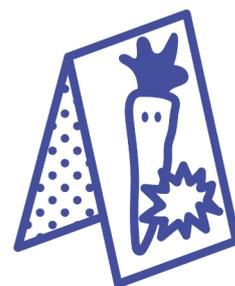


Bistro, restaurant, café

Ces check-lists sont des instruments de travail qui aident votre musée à avancer de manière encore plus durable vers l'avenir. Les mesures proposées ne sont pas exhaustives, mais ont pour objectif d'inciter à une réflexion continue. Vous trouverez en ligne tous les liens, sources et exemples desquels vous inspirer. Les check-lists vous donnent une orientation sur ce que vous maîtrisez déjà et sur ce que vous pouvez encore entreprendre. Pour obtenir une vue d'ensemble, nous recommandons de coordonner l'utilisation des différentes listes.



Mesures à fort impact

Mesures faciles à mettre en œuvre

To do Doing Done

Des appareils à haute efficacité énergétique (p. ex. réfrigérateur, congélateur, machine à café, etc.) sont-ils installés ?

Utilise-t-on des lave-vaisselle à faible consommation d'eau ?

Existe-t-il des stratégies pour minimiser les déchets alimentaires ? (p. ex. adaptation flexible du menu, possibilité d'emporter les restes, don de nourriture, etc.)

Un objectif de réduction des déchets alimentaires a-t-il été défini ?

Des portions plus petites sont-elles proposées avec l'option de se resservir ?

Les déchets alimentaires sont-ils collectés séparément et éliminés en tant que déchets biodégradables ?

Les surplus alimentaires sont-ils donnés aux banques alimentaires ou aux refuges pour personnes sans-abri ?

Les menus excédentaires sont-ils proposés sur Too Good To Go ?

La planification de la quantité de production est-elle optimisée (p. ex. commandes plus petites, utilisation de produits entiers, formation ciblée du personnel, etc.) ?

Les restes alimentaires (p. ex. pain dur, croissants restants, etc.) sont-ils réutilisés de manière créative ?

Les différents régimes alimentaires (p. ex. intolérances, allergies) sont-ils pris en compte ?

Des options de menu végétariennes et végétaliennes attractives sont-elles proposées (menus attrayants, prix attractif, présentation attractive) ?

Les menus respectueux de l'environnement sont-ils signalés comme tels ?

Les systèmes d'incitation facilitent-ils le choix de menus sains et durables ?

Les menus contenant de la viande sont-ils réduits au minimum ?

Des alternatives végétales aux produits d'origine animale sont-elles proposées (p. ex. lait végétal au lieu de lait de vache) ?

Les ingrédients utilisés sont-ils principalement régionaux et saisonniers ?

Des partenariats sont-ils établis avec des fournisseurs-euses et des producteurs-rices locaux-ales afin de garantir la transparence et la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement ?

To do Doing Done

Encourage-t-on les partenariats visant à soutenir les initiatives dans le domaine de l'agriculture solidaire/écologiquement durable?

Les repas sont-ils préparés principalement avec des produits frais, sans produits transformés ou plats tout prêts?

Les produits écologiques et les pratiques commerciales équitables sont-ils privilégiés?

Renonce-t-on aux importations d'aliments par voie aérienne ?

Renonce-t-on aux légumes cultivés dans des serres chauffées ?

A-t-on envisagé de créer un jardin ou des jardinières pour cultiver ses propres aliments bio?

Les personnes en situation de pauvreté ont-elles la possibilité de consommer un café gratuitement et de participer ainsi à la vie publique ?

De l'eau du robinet est-elle mise à disposition (le cas échéant, moyennant des frais raisonnables) ?

L'utilisation de produits à usage unique (p. ex. vaisselle) est-elle évitée ?

La clientèle est-elle incitée à apporter ses propres gobelets ou récipients réutilisables ?

La clientèle est-elle informée des activités et des mesures durables ?

Pour aller plus loin: Sources et inspiration



www.happymuseums.ch/happy-museum-links

