Gemeng Biissen

CHARTE
"FOOD TRUCKS"
ÉCORESPONSABLES

Les «Food Trucks» animent le paysage urbain, varient l'offre alimentaire et permettent aux clients de trouver facilement des repas à emporter près de leur lieu de séjour ou de travail.

Cependant, les «Food Trucks» peuvent avoir un impact indésirable sur l'environnement, notamment en matière de production de déchets. Par conséquent, il est conseillé de servir les repas et boissons de sorte à produire le moins de déchets possible, que ce soit sur place ou à l'endroit de la consommation des repas emportés. Afin de soutenir cette approche écoresponsable, la Commune de Bissen conseille aux exploitants de:

Eviter les déchets dans la mesure du possible

Afin d'éviter la production de déchets, il est conseillé de mettre en place un système de réutilisation en combinaison avec un système de cautionnement (voir fiche d'information N°3). Cette approche prévoit par exemple des distributeurs pour les sauces, des salières et des sucrières. Les boissons consommées sur place peuvent être servies dans des bouteilles réutilisables ou à partir de fûts. Pour les clients consommant sur place, il est conseillé d'utiliser de la vaisselle et des couverts lavables.

Les plats à emporter peuvent être servis facilement dans du pain ou moyennant une serviette. Les récipients en plastique à usage unique sont absolument à éviter. Le cas échéant, ceux-ci peuvent être remplacés par des cornets en papier ou des plateaux écologiques en carton. Il est préférable d'utiliser des récipients en matière comestible comme p. ex. les cornets gaufrés.

Les récipients biodégradables ne sont pas une alternative écologique vu l'équilibre écologique défavorable et la concurrence potentielle par rapport à la production alimentaire (p. ex. l'amidon de maïs) et le manque d'options de traitement distincts.

Collecter séparément les déchets inévitables

Afin de garantir le recyclage approprié des différentes fractions, de déchets doivent être collectés séparément. Le carton, le verre et les emballages en plastique ne sont que quelques exemples.

Le système de séparation adapté doit être coordonné avec le Service d'hygiène.

Proposer des produits locaux, biologiques et issus du commerce équitable

» **Les produits locaux** sont cultivés près de chez vous, renforcent l'économie locale et permettent de réduire les émissions de transport.

» **Les aliments saisonniers** sont fraîchement récoltés, riches en vitamines et permettent également de réduire les émissions de transport. Les produits saisonniers sont d'ailleurs beaucoup moins chers que les produits provenant de l'étranger.

» **Les produits biologiques** sont produits sans l'utilisation de pesticides ce qui permet de protéger à la fois l'environnement et la santé de vos clients.

» **Les produits alimentaires** issus du commerce équitable (café, thé, chocolat, sucre, jus d'orange, etc.) permettent d'assurer l'existence des agriculteurs des pays du Sud et reflètent les responsabilités sociales de votre entreprise.

Checklist

- ☐ Bouteilles réutilisables/système de tireuse à boissons
- ☐ Récipients et couverts lavables (pour la consommation sur place)
- ☐ Emballages en papier/carton (pour les plats à emporter)
- ☐ Serviettes en papier recyclé
- ☐ Distributeurs pour sauces
- ☐ Salières et sucrières
- ☐ Aliments et boissons locaux, saisonniers et biologiques
- ☐ Chocolat, jus d'oranges, café (et sucre) issus du commerce équitable (Fairtrade)
- ☐ Poubelles permettant la collecte séparée des déchets

Lu et approuvé, le _____

Signature : _____

Administration communale de Bissen : 1, rue des Moulins L-7784 Bissen
T 83 50 03-1 ¦ commune@bissen.lu ¦ www.bissen.lu