



Charte du « Manger Local »



Le restaurateur adhérent à la présente charte s'engage à :

1) Production locale

Privilégier les produits locaux c'est à dire provenant de la région Bretagne pour 70% des plats présentés sur la carte.

2) Saison

Respecter la saisonnalité des produits.

3) Circuit court

Privilégier les circuits courts c'est à dire limiter les intermédiaires entre le producteur et le restaurateur.

4) Impact carbone

Limiter l'impact carbone en réduisant les distances de transport des denrées.

5) Communication de l'établissement

Présenter la charte et afficher le logo dans son établissement à la vue des consommateurs ;
Indiquer l'origine des produits de la région sur les menus et cartes en mentionnant par exemple le code postal et la commune d'où ils proviennent.

6) Communication de l'UMIH

L'UMIH s'engage à faire figurer sur son site Internet la liste à jour des établissements adhérents à la présente charte et à communiquer cette liste aux médias locaux.

7) Contrôle

Garantir une traçabilité des produits par tout moyen et notamment via les factures et bons de livraisons.

Veiller à ce que les fournisseurs indiquent bien l'origine des denrées livrées au restaurant sur leurs documents commerciaux.

Le Président de l'UMIH
Dominique SPENLEHAUER

Nom de l'Etablissement
Restaurateur