Charte de restauration durable

Philosophie et valeurs

Le Montreux Jazz Festival en tant qu'acteur économique, social, touristique et culturel majeur de la région Montreux-Riviera possède une responsabilité en matière de développement durable. En tant que membre des Swiss Top Events, le Festival souhaite également mettre ses compétences et sa capacité d'innovation au service de la réalisation de festivals plus durables et respectueux de leurs environnements. Près de 250'000 spectateur·rice·s se rendent chaque année au Festival, profitant d'un cadre à couper le souffle, de concerts à l'acoustique renommée et de nombreuses scènes gratuites. Par ses choix de programmation ambitieux, sa diversité musicale et sa qualité d'accueil, le Montreux Jazz Festival offre un écrin privilégié aux artistes et au public. Il est donc primordial pour le Festival de protéger cet écosystème niché entre le lac Léman et les Alpes et à deux pas des vignes de Lavaux.

Objectifs de la charte

Les stands de restauration participent pleinement à l'expérience des festivaliers en apportant chacun leur diversité, qualité et authenticité à l'offre globale mais jouent également un rôle essentiel dans le financement du Festival. De plus, au-delà de leur mission nutritionnelle sur site, les stands sont un levier formidable pour réduire les émissions carbones générées par le Festival. Au même titre que dans d'autres secteurs d'activité du Festival, tels que les transports, infrastructure ou production musicale, le Montreux Jazz Festival souhaite rechercher, réaliser et partager avec tous ses partenaires des solutions destinées à limiter son impact environnemental. Dans cette perspective, la mise en place d'une charte de la restauration durable à destination des stands, prestataires et traiteurs constitue la base d'une stratégie de réduction d'émissions de carbone pour les années à venir. Le Montreux Jazz Festival attend de ses partenaires qu'ils contribuent à ses efforts selon les quatre grands axes indiqués par cette charte.

Actions et mesures

1. Produits et menus

Dans l'élaboration de l'offre et dans la stratégie d'approvisionnement de chaque stand, le Montreux Jazz Festival demande aux tenanciers des stands :

- D'offrir au minimum une offre végétarienne et à limiter l'usage de la viande.
- De privilégier les produits locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique.
- De limiter les produits agroalimentaires hautement transformés et favoriser des aliments possédant un label (Bio Natur Plus, Bourgeon Bio Suisse, etc.) et de qualité.
- De proposer des assiettes et/ou plats à des prix abordables ou accessibles à tous en maintenant le meilleurs rapport qualité/prix possible.
- De partager avec le Festival une liste des fournisseurs et les origines des produits.

2. Gestions des ressources

Dans l'exploitation quotidienne du stand et tant la gestion des denrées alimentaires que des ressources matérielles, le Montreux Jazz Festival demande aux tenanciers des stands :

- De maitriser sa consommation d'eau en ne laissant pas l'eau couler plus que nécessaire et en signalant rapidement les potentielles fuites d'eau pour éviter le gaspillage.
- De maitriser la consommation d'énergie en privilégiant des équipements avec une consommation électrique basse et en anticipant plus justement les besoins en puissance électriques en amont.
- De limiter au maximum les transports entre les sites hors-Festival (fournisseurs, laboratoires, entrepôts, etc.) et le site du Festival.

Fondation du Festival de Jazz de Montreux
Avenue Claude Nobs 5 1820
Montreux

Département Food & Beverage
+41 21 966 45 19
restauration@mjf.ch

3. **Déchets et gaspillage**

Dans la construction du concept du stand et dans l'exploitation quotidienne du stand, le Montreux Jazz Festival demande aux tenanciers des stands :

- De lutter contre le gaspillage alimentaire en proposant des portions adaptées (petite et grande faim) et en utilisant des ingrédients polyvalents à travers les différents articles du menu.
- De trouver des alternatives aux plastiques à usage unique en utilisant des produits en grands conditionnement et en évitant les produits emballés individuellement ainsi que les sacs plastiques. Les plastiques à usage unique étant interdits sur site depuis l'édition 2024.
- De remplacer la vaisselle jetable en plastique par des alternatives durables (carton, bois, plastique végétal, etc.) ou compostables.
- De réduire la production de déchets en limitant la distribution de produits jetables (serviette en papier, container individuel, etc.) et en achetant en gros. Le meilleur des déchets est celui qu'on ne produit pas.
- De respecter les consignes de tri du Festival et d'utiliser exclusivement les zones de déchèterie/ressourceries installées par le Festival pour l'élimination des déchets. Les consignes de tri du Festival seront clairement expliquées et définies par un document annexe partagé en amont du Festival.

4. **Transparence**

Dans le service et l'accueil fourni aux festivaliers par les stands, le Monteux Jazz Festival demande aux tenanciers des stands :

- De respecter les règles d'hygiènes en vigueur sur le site du Festival et définies par l'Office cantonal de la consommation.
- D'informer adéquatement (en évidence) et clairement les clients de la provenance des aliments, des potentiels allergènes et des tarifs appliqués notamment pour les staffs (qui doivent être explicitement listés au guichet de commande).
- De respecter les lois du travail en vigueur en Suisse et d'être socialement responsable des employés présents sur le stand.
- De fournir un accueil client exemplaire digne de la tradition d'hospitalité exceptionnelle du Festival en limitant le temps d'attente et en montrant une attitude professionnelle et chaleureuse.
- De sensibiliser ses collaborateurs à cette charte, aux mesures d'hygiène et de tri ainsi que des règles en vigueur sur le Festival (charte du festivalier, Angela, etc.).

Cette charte fait partie intégrante du processus de sélection des stands et s'inscrit dans une démarche cohérente de développement durable du site avec des partenaires sur le long-terme.
Un audit des stands lors du Festival sera effectué pour suivre l'évolution et le respect des mesures listés ci-dessus qui impactera les décisions de renouvellement de l'offre.

Les tenanciers des stands devront obligatoirement partager avec l'organisateur du Festival les informations et données suivantes :

- Remplir un formulaire de consommations de marchandise (denrée alimentaires, vaisselle jetable et consommables) pendant le Festival.
- La liste et origines des fournisseurs.