



Ressources pour améliorer la durabilité de votre foodtruck



 <p>Acheter bio, local et de saison</p>  & Travailler en circuit-court	<p>Contactez Biowallonie restauration@biowallonie.be</p> <p>Nous vous mettons en relation avec des fournisseurs de produits bio locaux, selon vos besoins et votre réalité.</p> <p>Visionnez notre webinaire sur l'approvisionnement bio local.</p> <p>Consultez le Calendrier des fruits et légumes de saison en Belgique.</p>	 <p>Réduire ses déchets</p>	<p>Guide Horeca zéro déchet, qui détaille de nombreux conseils sur la façon dont vous y prendre.</p> <p>Campagne d'informations et conseils concernant les contaminants alimentaires.</p> <p>Carte et répertoire des acteurs spécialisés pour assurer l'entretien des contenants réutilisables.</p>
 <p>Choisir des produits de la mer durables</p>	<p>Aidez-vous du Guide des espèces du WWF sur les produits de la mer. Dans la mesure du possible, n'achetez que des produits de la mer classés dans la catégorie verte.</p>	 <p>Proposer des boissons durables</p>	<p>Lisez notre dossier consacré aux boissons bio fabriquées chez nous ! Vous y trouverez des infos sur le secteur, des portraits ainsi qu'un listing des grossistes (p.44).</p>
 <p>Proposer des alternatives végétariennes</p>	<p>Retrouvez l'essentiel des infos sur les menus végétaux (définitions, ingrédients à privilégier et enjeux).</p> <p>Piochez dans les multiples recettes proposées par Proveg.</p>	 <p>Promouvoir l'inclusion</p>	<p>Lisez l'article d'Horeca Magazine dédié à la thématique des allergies et intolérances.</p> <p>Formez-vous sur le sujet via l'e-learning de l'AFSCA, disponible gratuitement et à tout moment.</p>
 <p>Faire ses préparations maison</p>	<p>D'autres inspirations de recettes adaptées aux saisons.</p>	 <p>Maximiser le bien-être au travail</p>	<p>Le mode d'emploi du bien-être au travail en restauration : astuces pour faire de votre établissement un lieu où il fait bon travailler, sans plomber votre chiffre d'affaires.</p>
 <p>Réduire le gaspillage alimentaire</p>	<p>Bonnes pratiques pour réduire les pertes alimentaires en restauration.</p>	 <p>Privilégier du matériel durable</p>	<p>Guide des labels de durabilité (emballages, papier, produits d'entretien, appareils électro...)</p> <p>Carte des boutiques de récupération en Wallonie et à Bruxelles (tous produits).</p>
 <p>Autres</p>	<p>Guide des labels de durabilité : les labels alimentaires (ASC, MSC, équitables...) et leur fiabilité sont détaillés .</p>	 <p>Communiquer sur vos démarches durables</p>	<p>Il existe divers systèmes de certification bio qui vous autorisent à communiquer sur vos approvisionnements bio.</p>