

Conditions et critères pour la restauration lors de la Conférence Klima-Bündnis 8 et 9 Mai 2014

La conférence aura lieu :

- Jeudi 8 mai 2014 ; 09.00 à 18.00 heures
- Vendredi 9 mai 2014 ; 09.00 à 15.00 heures

Le lieu est le Cercle Cité (Place d'Armes, 2012 Luxembourg). Un total de 140 participants est attendu.

La restauration doit comprendre des services suivants :

- 2 pauses-café le matin à 10h30 (8 et 9 mai)
- 2 déjeuners à 12h30 (8 et 9 mai)
- 1 pause-café l'après-midi à 15h45 (seulement le 8 mai)

Au Cercle Cité, il y a :

- 2 cuisines (une grande et une petite)
- 1 chambre frigorifique

Les ustensiles de cuisine (casseroles, poêles, etc.) ne sont pas disponibles

Les critères généraux pour la restauration lors de la conférence sont les suivants :

- Les aliments **régionaux**
- Les aliments **de saison**
- Une offre **végétarienne/végétalienne** (minimum 60%)
- Des produits biologiques et/ou du commerce équitable (label Fair Trade)

Les critères spécifiques incluent :

- Le café issu du commerce équitable (pas d'utilisation de café en capsules) avec une préférence pour la qualité bio en plus ;
- Le thé/les tisanes issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable ;
- Le sucre et chocolat issus du commerce équitable (label Fair Trade) et si possible en qualité bio ;
- L'eau plate du robinet en carafe ;
- L'eau minérale (gazeuse) d'origine régionale en bouteilles réutilisables en verre ;
- 1-2 jus régionaux en emballages consignés ;
- Les produits de viande / la viande doit provenir de la région et si possible de l'agriculture biologique ;
- Poissons indigènes d'eau douce seulement de l'aquaculture biologique (truite ...) ;
- Le vin bio de la Moselle / bière bio régionale ;
- Pendant les pauses café, pâtisseries et des fruits en qualité bio.

Les aliments suivants **ne doivent en aucun cas figurer dans l'offre:**

- Les fruits et légumes non saisonniers (p.ex. raisins) ;
- Jus de fruits exotiques (p.ex. orange, mangue...) ;
- Fruits et légumes exotiques (p.ex. avocat, carambole...) ;
- Poissons de mer sous menace d'extinction (p.ex. thon) ;
- Produits de la mer issus d'aquaculture intensive (p.ex. scampis).

Critères en relation avec le conditionnement, la présentation :

- Verres et tasses réutilisables (pas de gobelets jetables en plastique ou en carton)
- Assiètes de porcelaine et des couvertes en métal (pas de plats/ustensiles jetables)
- Le lait et le sucre dans des conteneurs rechargeables – durant les pauses café
- Si possible une petite information sur l'origine ou l'étiquette bio/ commerce équitable bien visible sur le buffet, les tables etc.