

Restauration durable et responsable

Dans sa volonté d'organiser un événement aussi exemplaire que possible en termes de développement durable, le Comité d'organisation des 20KM de Lausanne, en collaboration avec les restaurateurs officiels de l'événement et l'Unité développement durable de la Ville de Lausanne, s'est fixé la feuille de route suivante pour la période allant de 2018 à 2020.

Objectifs – Alimentation :

	2018	2019	2020
1. Produits frais locaux	65% des produits proviennent de Suisse (17% de VD). 2 stands annoncent de la viande hors Suisse (France).		
2. Fruits et légumes de saison	A étudier en 2019-2020		
3. Produits labellisés	10% des produits hors Suisse sont labellisés (Bio AB, Max Havelaar, MSC). 100% des poissons proposés sont labellisé MSC.		
4. Au moins un stand de restauration bio			
5. Un menu végétarien dans chaque stand de restauration	53% des menus proposés sont végétariens. 15/18 stands proposent au moins 1 plat végétarien.		
6. Portions adaptées à l'âge ou à l'appétit du public	41% des menus proposés sont disponibles en petites portions. 13/18 stands proposent des petites portions.		

Objectifs – Vaisselle et consigne :

	2018	2019	2020
7. Vaisselle réutilisable	17/18 stands n'utilisent que de la vaisselle en carton ou réutilisables (sans plastiques)		
8. Consigne pour toute la vaisselle	A réalisé en 2019-2020.		
9. Boissons exclusivement en gobelets consignés.	100% sur la Place de fête. Au départ, les boissons sont servies en bouteilles PET afin de permettre aux coureurs de partir courir avec. Le ravitaillement d'arrivée propose aussi les boissons dans des bouteilles PET.		
10. Consignation des bouteilles de vin			

Objectifs – Emballage et déchets :

	2018	2019	2020
11. Supprimer cannettes en aluminium.			
12. Réduire les emballages et supprimer les portions individuelles	A évaluer sur place durant l'événement.		
13. Favoriser les achats en vrac	Réalisé pour les postes de ravitaillement (pommes, carottes, oranges, sticks salés, raisins sec). A étudier pour les autres achats en 2019-2020		
14. Réduire la production de déchets et les trier	A évaluer durant l'événement.		