

# CHARTRE ALIMENTAIRE

## PRÉSENTATION DU FESTIVAL

Le **Tendrestival** est né de la rencontre de cinq amis d'école originaires des quatre coins de la France, et ayant touché de près ou de loin à l'organisation d'événements associatifs à but non lucratif (Gala d'école, weekend d'intégration, compétitions sportives...). C'est une fois lancés dans nos parcours professionnels à Paris que l'envie de créer **un festival de musique aux valeurs fortes de convivialité** nous a réunis.

Pour structurer notre démarche et concrétiser notre projet, nous avons créé notre association "Tendrestival" à l'automne 2020. Depuis, **notre équipe s'est élargie et compte aujourd'hui 30 membres** travaillant activement à l'organisation de notre festival éponyme.

Les deux premières éditions furent **hautes en couleurs, riches en émotions et placées sous le signe de la Tendresse**. Soucieux des enjeux environnementaux et dans l'objectif de **réduire l'impact écologique** de notre événement, nous mettons un point d'honneur à réduire la production de déchets dans la restauration et limitons les émissions de dioxyde de carbone issus de l'alimentation proposée à nos festivaliers.

## ÊTRE RESTAURATEUR AU TENDRESTIVAL, C'EST :

- **Proposer des plats végétariens** (objectif de 50% minimum) et/ou végétaliens. Le porc et la volaille sont acceptées - **Aucun plat carné constitué de boeuf, veau ou d'agneau ne sera sélectionné**,
- Réaliser vos propres plats à partir de **produits frais, de saison, régionaux et principalement issus de l'agriculture biologique ou raisonnée**.

## MENU & POLITIQUE TARIFAIRE

En tant que restaurateur, vous vous engagez :

- À fournir une **liste tarifaire** des menus proposés aux festivaliers,
- À détailler les **produits** utilisés, les **fournisseurs** choisis ainsi que la **provenance** de chacun des produits,
- À proposer des **prix cohérents** pour les festivaliers sur l'ensemble des plats.

## LE SERVICE

Vous serez tenu d'**assurer un service continu** pour la zone de restauration en avant-cour du château de Selles-sur-Cher :

- **De 13h le samedi à 01h ou 04h le dimanche matin**, selon le contrat,
- **De 12h à 18h le dimanche**.

L'entrée sur site se fera le samedi matin, et la sortie le dimanche soir afin de permettre la mise en place des dispositifs d'accueil des festivaliers.

## NOS VALEURS

Dans l'initiative de **faire rayonner la tendresse**, nous vous invitons à avoir une attitude respectueuse :

- **Vis-à-vis des autres** exposants, des festivaliers et des bénévoles du festival,
- **Vis-à-vis des règles d'hygiène et de sécurité** relatives à la restauration et au Tendrestival,
- **Vis-à-vis de l'environnement** :
  - **Tri de vos déchets** dans les poubelles du site prévues à cet effet.
  - **Revalorisation des déchets organiques** en apportant des solutions internes ou via des partenaires, à l'échelle locale.
  - Utilisation de couverts, emballages, assiettes et/ou récipients en **matières bio-sourcées** (bois, carton, papier) **et ainsi bio-compostables**.
  - **Les contenants/emballages en plastique (y compris plastique recyclé) ne seront pas sélectionnés**.
  - **Optimisation des consommations énergétiques** en éteignant les appareils électriques, les éclairages de stand lorsque celui-ci est fermé.

## NOS ENGAGEMENTS

- L'emplacement ne pourra excéder **6 m linéaires** (sauf dérogation sur demande),
- Nous fournissons **une arrivée électrique et une arrivée d'eau** à proximité de votre stand,
- La **surveillance nocturne** générale du site sera assurée par un service de sécurité. Malgré les moyens de sécurité et de surveillance mis en œuvre, l'organisateur ne saurait être tenu pour responsable en cas de vol ou de détérioration de votre matériel.