FESTIVAL
CITÉ
LAUSANNE

# Critères de sélection pour les stands

La sélection des prestataires souhaitant tenir un stand de restauration prend en compte les critères suivants :

1. Origine des produits
    - Le prestataire privilégie autant que possible d'abord les produits d'origine vaudoise, puis suisse, avant toute importation.

2. Saisonnalité
    - Le prestataire privilégie les produits de saison pour l'élaboration des plats proposés.

3. Production agricole durable
    - Le prestataire utilise principalement des légumes, légumineuses, céréales et fruits répondant aux exigences des labels IP Suisse, Biosuisse ou Demeter.

4. Commerce équitable
    - Pour les produits non cultivables en Suisse et notamment certains fruits, le café, le thé et les produits à base de cacao, le prestataire privilégie autant que possible les produits certifiés du commerce équitable (Fairtrade, Max Havelaar ou équivalent).

## Exigences s'appliquant à tous les prestataires

5. Produits d'origine animale
    - Les viandes de poulet, le bœuf, le porc, les œufs ainsi que les produits laitiers doivent être d'origine suisse, la charcuterie suisse, Italienne ou française.
    - Le choix des viandes privilégie autant que possible les produits animaux ayant bénéficié d'un programme respectueux de l'espèce (SST ou SRPA, etc.).
    - Aucune volaille d'importation élevée en batterie ni aucun œuf d'importation issu de volaille élevée en batterie ne sont servis.
    - Le foie gras est proscrit.
    - Les poissons et crustacés, correspondent à la catégorie « acceptable » ou "recommandé" selon le guide des poissons du WWF, et/ou bénéficie d'un label reconnu tel que MSC, Friend of the Sea, Bio Bourgeon, ASC, ou équivalent.

6. Plats végétariens et végétaliens
    - Les prestataires devront offrir au minimum un plat végétalien

7. Prix et accessibilité
    - Les prestataires devront proposer un plat enfant (demi-portion ou plat enfant) à 12 CHF maximum

FESTIVAL
CITÉ
LAUSANNE

8. Valorisation, recyclage et tri des déchets
    - Les prestataires devront suivre et respecter le guide de recyclage des déchets fourni par le Festival.

9. Communication transparente :
    - Les stands devront afficher de manière transparente l'origine des produits frais, et les labels et certifications éventuelles (biologique, commerce équitable, etc.) ainsi que les allergènes.

10. Eau et énergie :
    - Les prestataires devront adopter des pratiques économes en eau et en énergie, que ce soit dans la préparation des plats ou dans la gestion des déchets.

11. Innovation :
    - Les prestataires sont encouragés à développer des options culinaires novatrices et durables, mettant en valeur la créativité en accord avec les principes de la charte.

12. Expériences, attestations et assurances :
    - Les prestataires devront être au bénéfice d'une solide expérience dans la gestion de stand. Ils devront être au bénéfice d'une assurance responsabilité civile (sur la période du Festival). Chaque prestataire devra avoir un de ces trois documents pour être sélectionné :
        - Licence particulière de restauration délivrée par le Canton de Vaud (obligatoire pour les foodtrucks seulement). La personne mentionnée sur le diplôme, la licence ou le document équivalent doit impérativement être présente sur le stand durant le festival).
        - CFC /diplôme d'aptitudes dans la restauration
        - Diplôme d'École Hôtelière

En adoptant ces critères de sélection, le Festival peut non seulement offrir une expérience culinaire diversifiée et délicieuse, mais aussi jouer un rôle positif dans la promotion de l'alimentation durable et de pratiques commerciales responsables.

Pour la sélection, merci de remplir le formulaire et d'y joindre les documents suivants :

- Menus avec prix et explications
- Photos des plats
- Origine des produits
- Liste complète des fournisseurs
- Labels (ex. : fait maison, fourchettes vertes, etc.)
- Installation nécessaire (tente, foodtruck)
- Assurance Responsabilité civile
- Licence d'exploitation ou CFC ou Diplôme École Hôtelière

Le Festival de la Cité se réserve le droit de demander des documents supplémentaires ou d'émettre des restrictions sur les prix, les menus.