

Critères de sélection pour les fournisseurs

CRITÈRES ALIMENTAIRES

- Offre d'options végétariennes
- Intégration d'ingrédients nutritifs de santé planétaire
- Aliments de base cuisinés
- Aliments locaux, de saison
- Aliments vérifiés par Aliments du Québec
- Aliments offerts en circuits courts
- Aliments biologiques
- Aliments issus du commerce équitable

CRITÈRES GÉNÉRAUX

- Politique de développement durable (critères ESG, démarche RSE)
- Présence dans le répertoire du CQEER
- Ouverture à la discussion et flexibilité aux demandes
- Ouverture à la reddition de comptes et à la mesure d'impacts
- Proximité du lieu de l'évènement
- Modes de livraison écologique (voiture électrique, vélo cargo)
- Entreprise locale et d'économie sociale

CRITÈRES DE PRATIQUES ÉCORESPONSABLES

- Utilisation de vaisselle réutilisable et zéro déchet
- Mesures anti-gaspillage
- Bonne gestion des matières résiduelles telles le compostage



Si vous songez à organiser un premier évènement et ne savez pas trop par où commencer, ce guide pourrait compléter les recommandations de cette fiche pratique et faciliter votre passage à l'action.

Le guide produit par Évènements d'affaires Montréal et le Conseil québécois des évènements écoresponsables est aussi très utile pour avoir un portrait d'ensemble de tous les éléments à considérer en complément de l'offre alimentaire.