

## > ORGANISER UN BUFFET ZERO DECHET !

POUR RÉDUIRE SA PRODUCTION DE DÉCHETS LORS D'UN ÉVÈNEMENT, IL EXISTE QUELQUES ACTIONS SIMPLES À PRIVILÉGIER :

- ▶ la vaisselle réutilisable, achetée éventuellement chez Emmaüs pour favoriser le réemploi, ou des EcoCup mis à disposition par la CCT
- ▶ les gros volumes ou le vrac pour éviter le sur-emballage quand c'est possible
- ▶ l'eau du robinet en carafe plutôt qu'en bouteille plastique, mais également des contenants en verre pour les autres boissons
- ▶ la bonne quantité de nourriture ou distribuer les restes à la fin pour éviter le gaspillage
- ▶ le respect des règles de tri
- ▶ la livraison dans de la vaisselle non jetable, récupérée ensuite par le livreur



## LE TRI DES DECHETS EST INDISPENSABLE !



### + D'INFOS

Centre Prométhée - 21 avenue Victor Hugo - 79100 THOUARS  
Tél : 05 49 66 68 68  
▶ [www.thouars-communaute.fr](http://www.thouars-communaute.fr)



Crédit photo : Ecomballages



## > GUIDE PRATIQUE POUR MANGER LOCAL !



## POURQUOI LES PRODUITS LOCAUX DANS LES VERRES DE L'AMITIE ET LES MOMENTS FESTIFS ?

- ▶ Soutenir les savoirs-faire locaux, l'artisanat, l'agriculture
- ▶ Relocaliser l'agriculture, créer des emplois non délocalisables
- ▶ Encourager l'économie locale et les emplois associés
- ▶ Favoriser la traçabilité des produits
- ▶ Réaffirmer le goût et les saveurs
- ▶ Respecter la saisonnalité, l'équilibre alimentaire
- ▶ Réduire le transport et les déchets pour limiter les gaz à effet de serre

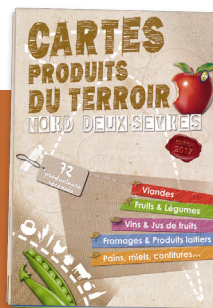
## OÙ ACHETER CES PRODUITS ?

- ▶ Profiter de la vente directe à la ferme (voir la carte ci-contre)
- ▶ Se rendre dans un magasin de producteurs ou bien commercialisant des produits locaux
- ▶ Aller au marché
- ▶ Commander puis se faire livrer

## LA CARTE DES PRODUITS DU TERROIR NORD DEUX -SÈVRES

Éditée en 2017, cette carte présente le savoir-faire de nos agriculteurs et la diversité de leurs produits commercialisés en vente directe à la ferme et en magasins.

A retrouver sur [www.thouars-communaute.fr](http://www.thouars-communaute.fr) ou à retirer en version papier au Centre Prométhée - 21, avenue Victor Hugo - 79100 THOUARS.



## > EXEMPLES DE PRODUITS DU TERROIR ET TARIFS

PRIX MOYENS INDIQUÉS POUR 6 PERSONNES ENVIRON

<b>Boissons</b>	Jus de pommes plat (sans alcool)	1,90 €
	Jus de pommes pétillant	2,90 €
	Jus de raisins plat (sans alcool)	2,60 €
	Vin d'Anjou ou de Saumur	4,40 €
	Bière brune, blonde, blanche	3 €
<b>Amuses bouches salés</b>	Saucisson de bœuf	4.50 €
	Rillettes et paté de volailles et lapins	5,95 €
	Pain tranché	1,10 €
	Fromage frais de vache ou de chèvre	2,70 €
	Légumes crus, tranchés, avec sauce	12 €
<b>Desserts</b>	Fromage blanc	2.90 €
	Confiture de safran	3 €
	Miel	5,50 €
	Pain d'épices et autres cakes	4,20 €
	Minis viennoiseries	2,40 €

En moyenne pour un apéritif comprenant boissons et amuses bouches, comptez 2 € par personne et si on ajoute le dessert, comptez 2,70 € par convive.

