



## Charte du « Manger Local »



Le restaurateur adhérent à la présente charte s'engage à :

### 1) Production locale

Privilégier les produits locaux c'est à dire provenant de la région Bretagne pour 70% des plats présentés sur la carte.

### 2) Saison

Respecter la saisonnalité des produits.

### 3) Circuit court

Privilégier les circuits courts c'est à dire limiter les intermédiaires entre le producteur et le restaurateur.

### 4) Impact carbone

Limitier l'impact carbone en réduisant les distances de transport des denrées.

### 5) Communication de l'établissement

Présenter la charte et afficher le logo dans son établissement à la vue des consommateurs ;  
Indiquer l'origine des produits de la région sur les menus et cartes en mentionnant par exemple le code postal et la commune d'où ils proviennent.

### 6) Communication de l'UMIH

L'UMIH s'engage à faire figurer sur son site Internet la liste à jour des établissements adhérents à la présente charte et à communiquer cette liste aux médias locaux.

### 7) Contrôle

Garantir une traçabilité des produits par tout moyen et notamment via les factures et bons de livraisons.

Veiller à ce que les fournisseurs indiquent bien l'origine des denrées livrées au restaurant sur leurs documents commerciaux.

Le Président de l'UMIH  
Dominique SPENLEHAUER

Nom de l'Etablissement  
Restaurateur