



Concept vaisselle

La fête du vin de la Neuveville 2024

Version 1 : 27.02.2024

1 - But

- 1.1 Expliquer quelles sont les possibilités en matière de vaisselle tout au long de la Fête.
- 1.2 Il faut différencier les boissons et la nourriture.

2 - Boissons

- 2.1 Toutes les boissons froides « ouvertes » (vin, cocktail, minérales, bières, ...) doivent être servies dans des verres et gobelets réutilisables fournis par le comité.
 - 2.1.1 La liste de prix ainsi que le formulaire de commande se trouvent sur le site internet www.fdv2520.ch ou auprès du comité.
- 2.2 Les boissons chaudes peuvent être servies dans la vaisselle réutilisable ou dans de la vaisselle à usage unique.
 - 2.2.1 La vaisselle à usage unique doit être achetée par la société qui gère le stand et répondre aux conditions du point 4.

3 – Nourriture

- 3.1 Chaque stand est libre du choix du contenant pour servir ses différents mets.
 - 3.1.1 La vaisselle à usage unique doit être achetée par la société qui gère le stand et répondre aux conditions du point 4.

4 – Vaisselle « biosourcé »

- 4.1 L'aide à l'exécution pour la mise en œuvre de l'obligation d'employer de la vaisselle réutilisable et consignée dans le canton de Berne au 1er janvier 2023 régit les différentes possibilités et s'applique à notre manifestation.
 - 4.1.1 Le terme « biosourcé » signifie que le contenant est produit à partir de matière biologique ou végétale.
 - 4.1.2 Cela s'applique aux matériaux tels que le papier, le carton, le bois, la feuille de palmier, le bambou, l'amidon de maïs, la canne à sucre, l'acide polylactique (PLA), etc.
 - 4.1.3 Les plastiques fabriqués à partir de matières premières fossiles (p. ex. le polystyrène expansé) ne sont pas biosourcés.
- 4.2 Le comité à a disposition une liste de fournisseurs qui répondent aux exigences de la vaisselle « biosourcée ».

5 – Responsabilités

- 5.1 Chaque stand est responsable de la bonne composition de la vaisselle à usage unique qu'il utilise.
-