

Alimentation durable et bilan carbone

L'Etat de Genève collabore avec les restaurants des collèges de Saussure et Rousseau
pour la réduction de l'impact climatique des menus proposés.

Le but ?

Rendre votre cafétéria plus durable!

Comment ?

Réduisant l'impact carbone des menus servis et la quantité
des déchets alimentaires produits

Pendant 6 mois, votre restaurant effectuera des mesures avec deux mandataires:
Eaternity (pour les émissions de carbone), Kitro (pour les déchets alimentaires)
et mettra en place des nouvelles pratiques pour réduire l'impact climatique

Du 2 au 24 mai joignez-vous à ce projet !

Consommez à bas carbone !

Tous les menus à bas impact carbone ont une réduction de CHF 2.50
(subventionnés par le DIP)

Informez-vous !

Chaque semaine du mois de mai un stand d'information avec les acteurs liés à
l'alimentation durable

Gagnez des lots !

Repondez correctement aux questions de notre concours avec le lien sur la page
instagram de Fourchette verte Genève [@fourchetteverte.ge](https://www.instagram.com/fourchetteverte.ge)
et gagnez

- 6 cartes d'une valeur de 50.—chacune pour vos consommations au restaurant
- Des paniers avec les produits locaux labellisés "GRTA"
- 8 menus pour deux personnes, servis à table, d'une valeur de 38.--

Merci pour votre engagement et soutien !