



LE REGAL Réunion a été créé en 2019 par des acteurs et actrices volontaires réuni-es pour promouvoir le bien-manger pour soi et pour la planète sur notre île

Son groupe de travail « Restauration commerciale » cherche à sensibiliser les professionnel-les (restaurants et snacks) pour qu'ils adoptent 3 gestes pour lutter contre le gaspillage et préserver la planète :

- **Proposer plusieurs tailles de portion**
- **Inviter, quand il y en a, à emporter ses restes de repas en service à table**
- **Inviter à apporter son contenant non jetable pour, quand il y a, emporter son repas ou ses restes de repas**



Pour faciliter ce changement de comportement, des outils sont mis à disposition des professionnel-les :

- **Un document sur la réglementation** *pour savoir exactement ce qu'on a le droit ou pas de faire*
- **Un document sur les avantages à adopter ces gestes** *pour susciter la motivation*
- **Autocollant et affiche** *pour communiquer auprès de la clientèle en vitrine et dans l'établissement*

**Adopter ces 3 gestes,
c'est aussi pouvoir apparaître dans la
cartographie des acteurs engagés
sur le site du réseau !**

**PARTICIPEZ ET REFERENCEZ-VOUS
comme établissement
engagé anti-gaspi et pour la planète**

En ligne : www.regal-reunion.re

Par courriel à : contact@regal-reunion.re