

« OBJECTIF ZERO DÉCHET »
CONCOURS À DESTINATION DES RESTAURATEURS INDÉPENDANTS



Le 31 décembre 2023, tous les restaurateurs seront tenus de traiter leurs déchets alimentaires.

Le Fonds Hexagonal de Sensibilisation et d'Information sur l'Alimentation Durable HÉSIODE soutient les restaurateurs indépendants et toute personne concernée par l'alimentation et la consommation durable. Géré par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, il organise son premier concours en faveur de la restauration durable avec 30 000 € à gagner !

Pendant la crise sanitaire, HÉSIODE a fait appel à la solidarité des acteurs de la restauration en faveur des restaurants en difficulté. Aujourd'hui, HÉSIODE va mettre en avant et récompenser les bonnes pratiques des restaurateurs indépendants dans le recyclage et l'économie circulaire : **le traitement des déchets alimentaires.**

HÉSIODE et l'AFMR proposent aux restaurateurs indépendants de présenter leurs solutions sous forme de dossier à renvoyer avant le **30/06/2023 à minuit.**

Restaurateurs indépendants, les actions que vous avez mises en place peuvent guider vos collègues. Ce concours est ouvert **au-delà** des adhérents de l'AFMR et des Maîtres Restaurateurs. À noter qu'il **n'est pas ouvert** aux membres du Conseil d'administration de l'AFMR.

Un jury de **professionnels et d'experts de l'économie circulaire** se réunira pour évaluer chaque dossier et récompenser les meilleurs.

Pour participer, il suffit de présenter un **Kbis de moins de 3 mois**, et d'autoriser HÉSIODE à publier vos solutions pour une restauration durable.

Retrouvez :

- Le sujet, le règlement et les modalités de participation en cliquant [ici](#)
- Le dossier de participation à compléter en cliquant [ici](#)

Pour suivre les actualités du concours, rendez-vous sur le site du fonds HÉSIODE : hesiode.org

Qui sommes-nous ?

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe des professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association travaille en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances. Elle est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, porte-parole de la restauration durable et du fait-maison. La mission principale de l'Association est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.