

# Charte d'engagement de l'UFR Sciences et Techniques de l'Université de Brest

*Version validée par la commission bâtiment et développement durable du 5 mars 2026 et votée au conseil d'UFR du 6 mars 2026*

Dans le respect de la loi *Antigaspillage pour une économie solidaire*<sup>1</sup>, l'UFR Sciences et Techniques s'engage à respecter les principes suivants et à demander à ses prestataires de suivre cette charte également, dans le cadre de l'organisation d'évènement (colloques, pots, portes ouvertes, etc.):

## Emballages

- **Zéro plastique :**
  - o Zéro films plastique et blisters ; zéro emballages individuels (biscuits, sachets de thé, etc)
  - o Zéro contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service à base de plastique ; aucun plateau repas usant de matière plastique jetable
  - o Recours au besoin à des contenants éco-conçus en carton recyclé
  - o Recours à une vaisselle lavable et réutilisable : lavage internalisé ou par le prestataire

## Alimentation durable et solidaire

- **Zéro déchet :**
  - o don systématique des plats et denrées non consommés à des étudiants / personnels.
  - o valorisation des déchets alimentaires (épluchures, marc de café, fruits et légumes, etc.) par compostage sur place ou par les prestataires (prévoir une poubelle compost).
- **Des produits issus d'une agriculture locale, raisonnée et/ou AB**
  - o 50% minimum des produits sourcés en circuit court : un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur et / ou origine locale (Bretagne minimum).
  - o 30% minimum des produits sourcés en Agriculture Biologique labellisée : sans produits chimiques de synthèse, sans OGM.
- **Proposition de plats végétariens :**
  - o Offre composée principalement de plats végétariens de qualité par défaut si pas de demande explicite de produit carné.
  - o Diversification des protéines : plats à base de protéines végétales issues de l'agriculture raisonnée, en circuit court et/ou AB.
  - o S'ils sont demandés, la proposition de plats carnés ou comportant des produits carnés (salades, etc.) ne peut représenter que 20% maximum de l'offre de restauration.

---

<sup>1</sup> [https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Document\\_LoiAntiGaspillage%20\\_2020.pdf](https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Document_LoiAntiGaspillage%20_2020.pdf)