



## Organiser un repas issu d'une production locale

Tout événement s'accompagne souvent d'une restauration, afin d'**attirer un public plus important** et de le faire rester sur le site.

Si vous proposez par exemple une activité recyclage le matin et des baptêmes gratuits l'après-midi, les personnes qui souhaitent faire les deux activités auront plus tendance à rester si une solution de restauration leur est proposée.



Pour être complètement dans l'esprit du développement durable de la SEDD, offrez une simple buvette ou un véritable repas, en mettant à l'honneur **les produits locaux et de saison** dans les assiettes !

Pour ce faire, n'hésitez pas à vous mettre en relation avec les producteurs locaux, qui seront ravis de proposer et promouvoir leurs produits. Vous pouvez également vous adresser aux [AMAP](#) et [La ruche qui dit oui](#) proches de chez vous.

N'oubliez pas de proposer une **alternative végétarienne** pour faire plaisir à tous.

### Cadre légal :

Pour la restauration et le débit de boisson, retrouvez toutes nos informations dans notre [espace juridique](#) – « FFE Ressources », accessible uniquement avec vos identifiants adhérent.