



éco
food
list

2023

7ème édition

22 offres
de cuisine de rue
& traiteurs

Engagées en matière d'éco-responsabilité, sur
l'agglomération nantaise
et les Pays de la Loire

À télécharger sur

www.reseau-eco-evenement.net



La COP 27 s'achève tandis que nous préparons la 7e édition de l'écofoodlist.

L'agriculture et la sécurité alimentaire ont occupé une place importante lors de la COP 27 en novembre 2022. Les gouvernements se sont mis d'accord sur un nouveau plan quadriennal pour l'agriculture, la sécurité alimentaire et sur une nouvelle initiative visant à accroître les financements pour transformer l'agriculture d'ici à 2030.

Le secrétaire exécutif d'ONU Climat, Simon Stiell, a déclaré : « Sans une réduction des émissions provenant de l'ensemble de la chaîne alimentaire, nous ne pourrions pas tenir le cap des 1,5°C. De même, si nous ne nous attaquons pas à la crise climatique actuelle, notre système alimentaire sera en danger. »

Vous partager une liste de prestataires proposant des offres d'alimentation durable est crucial dans le cadre de la mise en transition écologique de la filière événementielle.

Sébastien Jouatel et Aurélie Blévin,
Administrateur et administratrice du REEVE

A propos du REEVE

Le Réseau Eco-Evénement (REEVE) est une association dédiée à la mobilisation et à la coopération des acteurs et actrices des filières événementielles (culturelles, sportives populaires, citoyennes ...) vers la transition écologique.

Le REEVE anime différents outils d'intérêt général, construits par ses adhérent·es et ses bénévoles, tels que le référentiel «Label événements éco-engagés», la fresque du climat, ou encore l'écofoodlist.



Sommaire

1. A Propos

Remerciements	p 4
Les 9 critères	p 5
Les barèmes de notation	p 6
Label «événement éco-engagé»	p 7

2. Les offres des adhérent-es au REEVE

DAMA	p 8
Messieurs Dam's	p 9
Les Jardins du Bois Jahan	p 10
Au Goût De La Rue	p 11
M'Kitchen	p 12
B-Gourmet	p 13
APALA	p 14
Gourmandises	p 15
Marché Noir Fumoir Urbain	p 16
La Pate qui rit	p 17
Naoned Traiteur	p 18
Eclats de riz	p 19
Les filles ont la patate	p 20
La Gabriotte	p 21
Frai'd le glacier	p 22
Mã Roulotte	p 23
Le Rout'Art Gourmand	p 24

3. Les offres non-adhérent-es au REEVE

Pot-Bouille, Rob's Foodbike, Méli Mélo	p 25
Moshi moshi, Symples	p 26

4. Ressources

Ressources du REEVE	p 27
---------------------	------



Remerciements

Merci aux 4 membres du Réseau Eco-Événement (REEVE) : Myriam, Sébastien, Aurélie et Dominique qui ont participé à l'élaboration de cette nouvelle édition.

Nous remercions notre partenaire l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie et vous invitons à consulter le site www.casuffitlegachis.fr dédié aux questions de prévention des déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire. D'autres ressources et outils sont disponibles sur le site internet de l'ADEME.



Et bien sûr, merci aux restaurateurs et restauratrices de cette nouvelle édition de s'être prêtés à cette démarche!



Vigilance !

Les informations fournies dans les fiches sont basées sur les autoévaluations de chaque structure. Chacune s'engage à répondre avec sincérité à notre questionnaire. Le REEVE accompagne les répondant-es en veillant à la bonne compréhension des critères et des barèmes mais ne demande pas systématiquement de preuves ou de justificatifs.

Il appartient donc à l'organisation de l'événement de **rester vigilante et de vérifier les allégations des prestataires** lors de la phase de contractualisation.



Les 9 critères

local : Les ingrédients sont produits dans un rayon de 150 km maximum de l'activité et sont achetés en direct.

circuit court : L'achat direct aux producteur.trices ou via un seul intermédiaire (groupement ou grossiste) est privilégié, qu'il s'agisse de produits locaux ou issus d'une zone de production plus éloignée.

fermier : Les produits transformés l'ont été par l'agriculteur.trice ou l'éleveur.euse, selon des méthodes traditionnelles.

bio : Les produits privilégiés sont garantis sans produits chimiques ni OGM, certifiés BIO ou proches des exigences du label. Ils ne contiennent ni exhausteur de goût, ni colorant, ni arôme chimique de synthèse et l'utilisation d'additifs est très fortement limitée.

saison : Les menus sont établis en fonction du calendrier des fruits et légumes par saison.

végétarien / végétal : Une vraie alternative bas carbone est proposée sans aucun produit nécessitant la mort d'un animal (pas de viande, poisson, fruit de mer, saindoux, gélatine...) ou une offre très bas carbone et principalement végétale est proposée pour un impact moindre !

fait maison : Les plats sont cuisinés sur place ou au labo à partir de produits bruts. Il permet de distinguer un plat «fait maison» d'un plat industriel prêt à l'emploi, réchauffé ou assemblé.

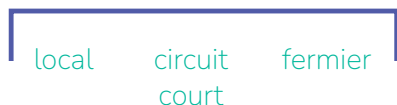
zéro plastique à usage unique : Une démarche volontaire de réduction des emballages plastiques est engagée, de l'achat à la prestation. La vaisselle est non jetable ou compostable dans un circuit de proximité.

zéro gaspi : Les structures s'engagent à éviter tout gaspillage alimentaire, en lien avec les client.es ou dans le cadre d'un partenariat avec une association lors de la prestation.



Les barèmes de notation

L'approvisionnement



Les ingrédients



La préparation



Les déchets



fait maison zéro gaspi zéro plastique

Pour chacun des critères, le barème fonctionne en trois niveaux :



A la Marge : le respect du critère est inconnu, non significatif ou inférieur à 10% des ingrédients ou produits proposés (rapporte 1 point*).



Partiellement : le critère est partiellement respecté, entre 10 et 85%, pour l'essentiel des ingrédients ou produits proposés (rapporte 5 points*).



Significatif : le critère est respecté pour la quasi-totalité, au-delà de 85%, des ingrédients ou produits proposés (rapporte 10 points*).

*Chaque critère est soumis à une pondération.

3 niveaux d'éco-responsabilité :



Niveau 1 : pour les jeunes pousses qui débutent leur réflexion dans l'éco-responsabilité.

Niveau 2 : pour les intermédiaires.

Niveau 3 : pour les expert-es de l'éco-responsabilité.



La restauration contribue à l'obtention du Label événement éco-engagé

Depuis septembre 2019, les organisateur-trice-s d'événements peuvent faire attester leur démarche d'éco-responsabilité grâce au label «événement éco-engagé», créé par le REEVE et ses parties prenantes.

Ce label permet à l'organisation événementielle de réduire ses impacts sur le contenu de l'assiette et son service. Les événements sont ainsi invité-es à devenir de véritables ambassadeurs et ambassadrices de la transition écologique côté alimentation. Rappelons que, selon le GIEC, les émissions de gaz à effet de serre de notre système alimentaire représentent presque un tiers des émissions globales.

Les offres de restaurations présentées dans cet annuaire peuvent contribuer à l'obtention des actions du label sur la base de ces 7 leviers :

- Zéro gobelet plastique jetable (PLA compris)
- Limiter le gaspillage alimentaire
- Proposer des ingrédients de qualité
- Approvisionnements écologiques
- Augmenter la part végétale
- Stopper le plastique jetable
- Acheter responsable



Plus d'info sur : www.reseau-eco-evenement.net/label

Végétarien, local, livraison
Prestation : Traiteur

Type de véhicule : Vélo transporteur
Capacité de repas par service : 30 à 300

DAMA

Ce restaurant en livraison et traiteur événementiel, situé à Nantes, vous accompagne dans vos événements privés et publics. Leur motivation première est de prôner l'alimentation cohérente et connectée à la terre. Tous les légumes et aromatiques sont sourcés localement à la Chapelle sur Erdre (à moins de 10 km du laboratoire de transformation) et l'épicerie sèche est achetée en vrac. Leur cuisine peut prendre différents visages, mais toujours au goût franc et dans une recherche poussée des saveurs.

Au menu

Streetfood japonaise ou repas gastronomique français, Dama s'adapte à vos envies.

Exemple de menu : Samosa aux blettes et feta.

Dessert : riz au lait au caramel, noix et raisins.

Menus de 15 à 25 €

local	● ● ●
circuit court	● ● ●
fermier	● ● ●
bio	● ● ●
saison	● ● ●
végétarien	● ● ●
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ●
zéro gaspi	● ● ●

dama



Le p'tit truc en plus

Vos repas seront livrés dans des contenants consignés, dans une démarche zéro déchet et à vélo sans assistance électrique.

Contact

Maxime - 06 04 50 77 54
contact@mangerdama.com
@mangerdama



Cuisine française et du monde
Prestation : Foodtruck et traiteur

Type de véhicule : Foodtruck
Capacité de repas par service : 50 à 250

Messieurs dam's

Une cuisine originale et gourmande avec des produits frais, locaux et de saison. Des propositions de burgers, plats mijotés, buffets, brunchs ... avec des déclinaisons végétariennes pour le plaisir de tous et toutes !

Des créations de recettes et d'événements en fonction de vos envies. Un engagement quotidien pour la réduction des déchets à usage unique avec une proposition de contenants consignés.



local	● ● ●
circuit court	● ● ●
fermier	● ● ●
bio	● ● ●
saison	● ● ●
végétarien	● ● ○
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ●
zéro gaspi	● ● ●



Au menu

Chaque semaine une nouvelle carte avec un burger (et ses frites maison bien sûr !!), deux plats mijotés et deux desserts. Il y aura toujours une proposition végétarienne parmi les trois propositions salées.

Plat principal de 9 à 11 €

Le p'tit truc en plus

85 % des repas en foodtruck et 95% en prestation traiteur, sont servis dans des emballages consignés en partenariat avec les Boîtes nomades.

Contact

Damien 07 88 96 29 62
messieursdams1@gmail.com
www.messieursdams.com



Pizzas, fouées, agriculture bio
Prestation : Foodtruck et traiteur

Type de véhicule : voiture et four à bois remorque
Capacité de repas par service : 30 à 80

Les Jardins du Bois Jahan

Découvrez des pizzas ou fouées au feu de bois avec l'authenticité des saveurs du jardin. Marie, une agricultrice labellisée en bio, transforme les produits de sa ferme : fruits, légumes et blé de variétés anciennes, pour créer des recettes alliant légumes de saison et harmonie des saveurs. Pour les produits qui complètent ses recettes, viandes et fromages, elle s'approvisionne dans les fermes voisines.

Au menu

Pizzas atypiques, recettes différentes selon la saison.

Fouées : à la rilette, aux mojettes, au beurre d'ail, au porc au caramel ou au tzatziki en saison.

Des plats paysans cuisinés sont aussi proposés.

Plat principal de 10 à 12 €

- local
- circuit court
- fermier
- bio
- saison
- végétarien
- fait maison
- zéro plastique
- zéro gaspi



Le p'tit truc en plus

Exigence dans la qualité des produits, sains et locaux. Et dès que possible, des fleurs agrémentent leurs pizzas !

Contact

Marie 06 73 24 53 89
mariegodard@live.fr
@lesjardinsduboisjahan



Burgers, sandwiches, plats mijotés
Prestation : Foodtruck et traiteur

Type de véhicule : Foodtruck
Capacité de repas par service : 50 à 200

Au Goût De La Rue

Delphine et Jennifer vous proposent une cuisine mobile composée de sandwiches, de burgers et de plats mijotés inspirés de saveurs du monde et de la cuisine de rue.

Des recettes simples et savoureuses, avec des produits locaux, frais et de qualités.



local	● ● ●
circuit court	● ● ●
fermier	● ● ●
bio	● ● ●
saison	● ● ●
végétarien	● ● ○
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ●
zéro gaspi	● ● ●



Au menu

Burgers végétariens ou à la viande (poulet, bœuf ou porc).

Plats mijotés de saison et aux saveurs du monde (rougail, curry panang, bourguignon ...).

Plat principal de 7 à 10 €

Le p'tit truc en plus

Un petit coin librairie, lecture culinaire engagée, et des playlists musicales à partager pour cuisiner en rythme !

Contact

Jennifer 07 83 44 91 91
augoutdelarue@gmail.com
www.augoutdelarue.fr



M'Kitchen

M'Kitchen propose des repas, des buffets, des accueils cafés ou petits déjeuners végétariens en livraison sur toute l'agglomération nantaise. Chez M'Kitchen, tout est possible. L'offre s'adapte à toutes vos demandes (allergies, intolérance, spécificités...). Un menu différent chaque semaine depuis 6 ans selon les inspirations de Manon et les produits disponibles.

Au menu

Le plat principal change toutes les semaines, parfois tous les jours. Exemple de plat : gâteau de céleri à la compotée d'oignons, lentilles et gremolata au tofu fumé. 100% végétarien, zéro déchet et zéro gaspillage alimentaire.

Plat principal de 7 à 10 €

local	● ● ○
circuit court	● ● ○
fermier	● ● ○
bio	● ● ○
saison	● ● ●
végétarien	● ● ●
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ●
zéro gaspi	● ● ●



Le p'tit truc en plus

Vaisselle vintage, menu proposé sur des cartes postales chinées en brocante... Chez M'Kitchen, rien ne se perd !

Contact

Alexandre 06 31 42 98 59
contact@mkitchen.fr
@MKitchenNantes



Burgers français, streetfood
Prestation : Foodtruck et traiteur

Type de véhicule : Foodtruck
Capacité de repas par service : 80 à 500

B-Gourmet

Une équipe de passionné-es sillonnant Nantes et ses environs pour régaler les gourmand-es avec une cuisine nomade et originale, 100% fraîcheur et 100% nantaise, avec des burgers à la française. Les fournisseurs pour la viande, le pain et les fromages sont sélectionnés afin de garantir des produits de qualité tout en favorisant les savoir-faire traditionnels régionaux.



local	● ● ●
circuit court	● ● ○
fermier	● ○ ○
bio	● ○ ○
saison	● ● ●
végétarien	● ● ●
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ●
zéro gaspi	● ● ●



Au menu

Burger frites, velouté, salade et dessert maison.

Exemple de burger : chèvre pané, pomme de terre locale, oignons rouges, salade batavia, cornichons et mayonnaise maison.

Plat principal de 3 à 13 €

Le p'tit truc en plus

Le bœuf est labellisé bleu blanc cœur et le boucher s'approvisionne uniquement dans les Pays de la Loire.

Contact

Yoro 07 62 24 23 30
yoro@b-gourmet.fr
www.b-gourmet.fr



Buffet, sandwichs, végétalien
Prestation : Traiteur

Type de véhicule : Voiture personnelle
Capacité de repas par service : 20 à 200

APALA

APALA allie cuisine et recherche scientifique pour minimiser les impacts sur l'environnement. Son ambition : proposer une offre dite «soutenable» car généralisable à l'ensemble de la population, avec une cuisine bas carbone consommant le moins d'eau possible. Cette offre novatrice et créative défait les a priori : un buffet peut être gourmand et réduire l'impact de l'alimentation !

Au menu

Carte gourmande et généreuse 100% végétale et biologique : Sandwich italien (pain céréales, jambon fumé, pesto, tomate), roulés saucisse choucroute, palmier au pesto rosso, tarte au citron chantilly, moelleux au chocolat.

Plat principal autour de 10 €

Menu autour de 15 €



local	● ● ○
circuit court	● ● ○
fermier	● ○ ○
bio	● ● ●
saison	● ● ○
végétal	● ● ●
fait maison	● ● ○
zéro plastique	● ● ○
zéro gaspi	● ● ●

Le p'tit truc en plus

Distribution de l'Or blanc, un parmesan végétal (-60% de CO2 qu'un emmental bio et local).
Conférence par l'asso : pourquoi le végétal constitue le meilleur levier pour une alimentation soutenable ?

Contact

Jonathan 06 30 77 79 02
contact@apala.fr
www.apala.fr



Offre sucrée : chichis, gaufres, Bio
Prestation : Foodtruck

Type de véhicule : Foodtruck
Capacité de repas par service : 50 à 700

Gourmandises

Gourmandises s'engage à travailler avec des producteurs de la région pour vous garantir un produit de qualité. La pâte à gaufre est préparée sur place le jour de l'événement avec des œufs fermiers et de la farine BIO française (minoterie de St Colomban).

Les chichis sont fraîchement confectionnés devant le client de façon traditionnelle.



local	● ● ○
circuit court	● ○ ○
fermier	● ● ●
bio	● ● ●
saison	● ● ●
végétarien	● ● ●
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ○
zéro gaspi	● ● ●



Au menu

Gaufres et chichis maison : sucre, caramel au beurre salé maison, pâte à tartiner chocolat noisette bio, confiture bio.

Les chichis sont vegan.

Tarif : 5 €

Le p'tit truc en plus

Son service et son accueil. La satisfaction des client-es est leur priorité et les servir avec le sourire et l'enthousiasme est leur devoir.

Contact

Marine - 06 27 85 55 48
gourmandiseschichis44@gmail.com
www.facebook.com/gourmandises44



Fumoir, barbecue
Prestation : Foodtruck et traiteur

Type de véhicule : camion et fumoir texan mobile
Capacité de repas par service : 50 à 2500

Marché Noir, fumoir urbain

Marché Noir est un concept de fumoirs nomades BBQ Texan Responsable. Un traiteur spécialisé dans les viandes fumées et la cuisine au feu. Tous les produits sont bio et sourcés localement (au plus loin en Bretagne) et pour la plupart des viandes cela se passe en direct avec les producteurs. Les fumoirs et grills géants se déplacent sur votre événement pour un spectacle s'installant au plus près de votre table.

Au menu

Les grands classiques de la culture BBQ Texane : du Pastrami au Ribs Saint Louis, pulled pork... Le végétarien : Sandwich de feta fumée laquée, aubergine fumée brûlée, chimichurri et feta. Brochettes d'halloumis marinés fumés, maïs grillés au Kari Gosse...

Plat principal de 25 à 45 €

local	● ● ●
circuit court	● ● ●
fermier	● ● ●
bio	● ● ●
saison	● ● ●
végétarien	● ● ○
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ○
zéro gaspi	● ● ●



Le p'tit truc en plus

Le fumoir et la fumée dessinent les contours d'une ambiance où l'on dévore la vie à pleines dents.

Contact

Martin, 06 26 69 64 11
marchenoirfumoirurbain@gmail.com
www.marchenoir-fumoirurbain.fr



Cuisine traditionnelle, aromatique
Prestation : Foodtruck et traiteur

Type de véhicule : Foodtruck
Capacité de repas par service : 25 à 300

La pate qui rit

Stéphanie vous propose une cuisine ouverte aux plats d'antan, avec les choix de saisons et de proximité, alliant les épices et les herbes aromatiques. Elle déchiffre, puis transforme les recettes, afin de proposer l'ingrédient essentiel et unique à chaque plat, pour chacun-e de nous. Contactez-la pour connaître la recette du moment ou lui proposer votre thématique !



local	● ● ●
circuit court	● ● ○
fermier	● ● ●
bio	● ● ○
saison	● ● ●
végétarien	● ● ○
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ●
zéro gaspi	● ● ●



Au menu

Bols de picoulat, feijoada, paëlla, tapas, rougail, blanquette de légumes au curry, lasagne, galettes végétariennes et en accompagnement des légumes et des fruits.

Plat principal de 10 à 13 €

Le p'tit truc en plus

Le soin de cuisiner, de partager et de transmettre les saveurs et le savoir. Le quelque chose qui rend unique les recettes visitées..

Contact

Stéphanie 06 09 26 51 70
lapatequirit@gmail.com
@LAPATEQUIRIT



Canapés, mignardises, buffet français
Prestation : Traiteur

Type de véhicule : Camionnette
Capacité de repas par service : 50 à 2.000

Naoned traiteur

Une offre qui se veut délibérément « bas carbone » par des fournisseurs locaux en circuit court et un chiffrage de toutes les pièces en CO₂. Depuis plus de 20 ans, Frédéric s'applique à garantir la continuité de son engagement global sur le développement durable dans ses différentes activités. Sa devise : "la satisfaction client par l'écoute, la réponse adaptée et le goût".



Au menu

Canapés froids : Jambon de montagne mariné aux oignons, Crémeux d'avocat, tomates confites, Saumon fumé et crème mascarpone au citron.

Mini plat chaud : Paleron de bœuf, purée de pomme de terre, champignons ...



Plat principal de 8 à 18 €

local	● ● ○
circuit court	● ● ●
fermier	● ● ○
bio	● ● ○
saison	● ● ●
végétarien	● ● ○
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ○
zéro gaspi	● ● ●

Le p'tit truc en plus

Contactez les pour réaliser le calcul CO₂ de la prestation au moment du devis.

Contact

Frédéric de BOULOIS
06 08 48 08 51
naonedtraiteur@gmail.com



Offre sucrée : riz au lait, bio
Prestation : Foodtruck

Type de véhicule : Foodtruck, triporteur
Capacité de repas par service : 150 à 800

Eclats de riz

Cette entreprise née à Nantes est la seule en France à proposer une carte d'une centaine de parfums de riz au lait labellisés Bio, avec un approvisionnement le plus local possible. Cet artisan créateur innove sur la base d'un dessert traditionnel pour satisfaire tous les gourmand·es à la recherche d'une nouvelle addiction sucrée. Le tout sans additif, conservateur ou colorant.

Eclats de riz

IL ÉTAIT UNE FOIS DES RIZ AU LAIT

local	● ● ●
circuit court	● ● ●
fermier	● ● ○
bio	● ● ●
saison	● ● ●
végétarien	● ● ○
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ○
zéro gaspi	● ○ ○



Au menu

Voici un échantillon de leur collection :

Vanille, Caramel beurre salé, Chocolat à l'orange, Fraise au poivre Malabar, Sarrasin Tonka, Citron fenouil miel de lavande, Mandarine ...

De 4,5 à 6 €

Le p'tit truc en plus

Naturellement sans gluten, leur offre est allégée en sucre de 50% par rapport aux recettes traditionnelles, pour un produit final plus sain.

Contact

Yann 07 62 76 73 50
yann@eclatsderiz.com
www.eclatsderiz.com



Pomme de terre, plat chaud
Prestation : Foodtruck

Type de véhicule : Foodtruck
Capacité de repas par service : 40 à 300

Les filles ont la patate

Dans leur popote, vous trouverez des plats qui vous feront saliver et un accueil chaleureux. En revanche, vous ne trouverez pas de bœuf (la Cop 21 trouve qu'ils font trop de gaz !), d'œufs de poules en « prison » (même dans leur popote roulante, il y a 1 m² par poulette !), ni de gélatine de porc (ce serait dommage d'être privé de dessert).

Au menu

Pommes de terre cuites au four et garnies : savoyarde, végétarienne, nordique ...
Pata'Burgers : burgers fait dans deux galettes de pomme de terre.
Le Rondouillard : pan-bagnat revisité.
Et de fabuleux desserts maison.

Plat principal de 9 à 11 €

local	● ● ○
circuit court	● ● ○
fermier	● ● ○
bio	● ○ ○
saison	● ● ●
végétarien	● ● ○
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ●
zéro gaspi	● ● ●



Le p'tit truc en plus

Avoir une empreinte carbone la plus légère possible ! Menus complets « Bon pour le climat » entre 736g et 1353g de co2eq.

Contact

Aude et Cathy 07 67 07 67 61
lesfillesontlapatate@gmail.com
www.lesfillesontlapatate.fr



Cuisine traditionnelle, équilibrée
Prestation : Foodtruck et traiteur

Type de véhicule : Foodtruck
Capacité de repas par service : 20 à 100

La Gabriotte

Après 15 ans dans le social, Karen se convertit et fait de sa passion son métier. En 2019, la Gabriotte est née ! Ses engagements : une cuisine familiale, saine et équilibrée avec des plats traditionnels revisités, adaptés aux goûts des petits et des grands. La Gabriotte soutient l'économie locale et privilégie les produits de saison et de circuits courts.



local	● ● ○
circuit court	● ● ○
fermier	● ● ○
bio	● ● ○
saison	● ● ●
végétarien	● ● ○
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ○
zéro gaspi	● ● ○



Au menu

Chaque semaine, une cuisine maison, saine et de saison : deux entrées (soupes, tartes, salades), deux plats : un plat traditionnel et un végétarien.

Deux desserts, du plus sérieux au plus gourmand.

Plat principal autour de 9 €

Le p'tit truc en plus

Un camion zéro nuisance : pas de bruit, pas de gaz d'échappement...
Que les bonnes odeurs des plats !

Contact

Karen 06 16 15 01 84
karen@lagabriotte.fr
www.lagabriotte.fr



Offre sucrée : glaces, bio
Prestation : Traiteur et ambulant

Type de véhicule : Véhicule électrique
et vélo transporteur
Capacité de repas par service : 10 à 500

Frai'd le glacier

Frai'd le glacier distribue des produits bio, locaux et équitables, à bord de transports décarbonés. Leur produits, les glaces artisanales de Terre de Glaces, sont fabriquées à côté de Redon dans une entreprise familiale avec des ingrédients locaux autant que faire se peut... et sans colorants, ni conservateurs !

Venez découvrir ces glaces, gaufres et boissons à la buvette de l'île de Versailles.

FRAI'D
LE GLACIER

Au menu

Crèmes glacées et sorbets artisanaux et bio.

Tarifs : 2,60 à 6 €



local	● ● ●
circuit court	● ● ●
fermier	● ○ ○
bio	● ● ●
saison	● ○ ○
végétarien	● ● ○
fait maison	● ● ○
zéro plastique	● ● ●
zéro gaspi	● ● ●

Le p'tit truc en plus

Tous les récipients sont recyclables et sans plastique. La monnaie locale est acceptée par cette structure de l'économie sociale et solidaire (ESS).

Contact

Frédéric 06 77 79 86 31
fraid.leglacier@free.fr
www.fraidleglacier.fr



Galettes, crêpes bretonnes
Prestation : Foodtruck

Type de véhicule : Remorque
Capacité de repas par service : 10 à 200

Mã Roulotte

Originaire de Dinard en Bretagne, après plusieurs années en restauration, Mathilde décide de se lancer dans cette folle expérience. Depuis mai 2021, elle vadrouille dans la région nantaise à bord de Mã Roulotte, afin de partager aux gourmand·es les saveurs de la Bretagne que nous aimons tant. Mathilde aime participer à la valorisation des producteurs locaux en cuisinant leurs produits principalement issus de l'agriculture biologique.



local	● ● ○
circuit court	● ● ○
fermier	● ● ○
bio	● ● ●
saison	● ● ○
végétarien	● ● ○
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ○
zéro gaspi	● ● ○



Au menu

5 galettes classiques permanentes et 1 galette du mois en plus cuisinée.
6 crêpes sucrées.
Les préparations sont faites maison.

Plat principal de 4 à 6 €

Le p'tit truc en plus

Aucun emballage plastique ne sort de la roulotte, un service de vraies assiettes et couverts est proposé. Pour la vente à emporter, il est suggéré d'apporter ses contenants.

Contact

Mathilde 07 83 94 16 44
maroulotte44@gmail.com
@maroulottecreperienomade



Le Rout'Art Gourmand

Le Rout'Art Gourmand c'est l'aventure de deux passionnés de cuisine : Dominique, charcutier de métier, qui fait lui-même viandes séchées, saucisses, saumon fumé et Hélène qui aime chercher de nouveaux plats, tester de nouvelles saveurs. Ici, on met un point d'honneur à faire tous les plats maison, du pain à Burger aux sauces (mayonnaise, ketchup...).

Au menu

Toutes les semaines, au choix : deux entrées, un plat, un ou deux burgers-frites, une salade, wrap, bun, pita ou velouté selon la saison et deux desserts.

Plat principal de 5 à 8 €

local	● ● ○
circuit court	● ● ●
fermier	● ○ ○
bio	● ○ ○
saison	● ● ●
végétarien	● ● ○
fait maison	● ● ●
zéro plastique	● ● ○
zéro gaspi	● ● ●



Le p'tit truc en plus

Pour ceux qui mangent sur place, de vrais couverts sont proposés et les veloutés sont en bocaux consignés.

Contact

Hélène 06 95 09 36 21
contact@leroutartgourmand.com
www.leroutartgourmand.com



Pot-Bouille



Traiteur et conserverie artisanale qui propose des plats flexitariens avec une dominance de plats végétariens et végétaliens, une carte selon les saisons, aux saveurs d'ici et d'ailleurs. (menu de 12 à 15 €)

local ●●●
circuit court ●●●
fermier ●●●

bio ●●●
saison ●●●
végétarien ●●●

fait maison ●●●
zéro plastique ●●●
zéro gaspi ●●●

Contact _____

Mail : jyc.nantes@ecomail.fr Site web : www.pot-bouille.com

Rob's Foodbike



Ce triporteur électrique propose des wraps aux falafels, sodas naturels, kimchi, des produits de qualité et entièrement faits maison (de la pâte à wrap à la boisson). L'écologie et la nature au service du goût ! (plat à 8,50 €)

local ●●●
circuit court ●●●
fermier ●●○

bio ●●●
saison ●●●
végétarien ●●●

fait maison ●●●
zéro plastique ●●○
zéro gaspi ●●○

Contact _____

Mail : robsfoodbike@gmx.net Facebook : [@robsfoodbike](https://www.facebook.com/@robsfoodbike)

Méli Mélo



L'association accueille des salarié-es en parcours d'insertion en leur proposant un travail associé à un accompagnement socioprofessionnel. Traiteur végétarien orienté cuisine du monde, plateau de fromage et variété de douceurs sucrées. (plat à 8,50 €)

local ●●○
circuit court ●●○
fermier ●●○

bio ●●○
saison ●●●
végétarien ●●●

fait maison ●●●
zéro plastique ●●●
zéro gaspi ●●●

Contact _____

Mail : melimelo@oser-foret-vivante.com Facebook : [@OserForetVivante](https://www.facebook.com/@OserForetVivante)

Moshi moshi

Nouveau !



Shiho Gouty, d'origine japonaise, a lancé Moshi moshi. Après deux années de livraison à vélo de ses fameux bentos, Shiho s'est installée au Mojo à Nantes. Découvrez le goût authentique du Japon et voyagez au pays du Soleil Levant le temps de votre déjeuner !

Oyako-don : poulet et œufs brouillés sur le riz, Tchap-tchae : vermicelles sautés aux légumes et Onigiri (boule de riz Kombu). (plat à 11 €)

En dessert : fondant matcha ou mochi. (dessert à 2,50 €)

local	●●○	bio	●●○	fait maison	●●●
circuit court	●●○	saison	●●●	zéro plastique	●●○
fermier	●●○	végétal	●●○	zéro gaspi	●●●

Contact _____

Mail : contact@moshimoshibento.fr

Site web : moshimoshibento.fr

Symples, l'offre de boissons

Nouveau !



Chez Symples, on prône une vision engagée et responsable des boissons de demain, en proposant une alternative saine aux sodas. Plus concrètement, Symples élabore artisanalement des infusions bio de plantes 100% françaises, naturelles et faibles en calories.

local	●●○	bio	●●●	fait maison	●○○
circuit court	●●●	saison	●●○	zéro plastique	●●●
fermier	●○○	végétarien	●●●	zéro gaspi	●●○

Contact _____

Mail : florent@symples.fr

Site web : www.symples.fr



Les Ressources du REEVE

Le REEVE anime une page dédiée aux enjeux alimentaires dans l'événementiel :

www.reseau-eco-evenement.net/ressources/restauration/

Vous y trouverez des outils gratuits à télécharger pour organiser au mieux vos offres de restauration : guides, checklists, vidéos, réseaux et prestataires.

● La « Checklist restaurateur »

Elle permet de définir ses propres critères et niveaux.

● Le « Guide anti gaspillage alimentaire sur événement »

Ce guide vous propose une méthode de réduction du gaspillage par une meilleure coopération entre les acteurs de l'événementiel.

● Le guide de l'ADEME

Dédié à la « restauration événementielle durable »



● Drastic on plastic France

Initié par R2D2, en collaboration avec le REEVE, ce projet vise à éviter les plastiques à usage unique dans les festivals de France en trois ans. Inspirez-vous des retours d'expérience de leur Guide !

www.reseau-eco-evenement.net/drastic-on-plastic



● Les formations du REEVE (gratuites pour les adhérent-es)

- Module A1 «Restauration responsable»
- Module D1 «Réduire ses déchets»
- Module D3 «Zéro gaspillage alimentaire»
- Module D10 «Dons d'exédents alimentaires»



Plus de formations sur : www.reseau-eco-evenement.net/formations

«Dis, tu connais un foodtruck éco-responsable ?»

C'est de cette simple et récurrente question posée par de nombreuses organisations d'événements qu'est née l'écofoodlist. Pour y répondre, nous avons élaboré une méthode équilibrée et simple permettant de vous fournir une évaluation d'éco-responsabilité détaillée.

Vous avez en main un annuaire de 22 offres de cuisine de rue, foodtrucks ou traiteurs sous différentes formes : en camionnette, remorque, triporteur, sur table, tous à destination des événements souhaitant soigner leur empreinte environnementale.

Pour toute demande ou remarque contactez-nous sur :
ecofoodlist.reeve@gmail.com

L'écofoodlist est une action de sensibilisation à la transition écologique au sein de la filière événementielle menée par le Réseau Éco-Événement (REEVE) avec le soutien de la Direction Pays de la Loire de l'ADEME et en partenariat avec l'application StreetChef.



Livret à télécharger sur :
www.reseau-eco-evenement.net