



POLITIQUES ENVIRONNEMENTALES

#1 Soigner ses approvisionnements 🥒

Le mode de production des aliments qui composent nos assiettes est le premier levier pour un restaurant plus durable : nous privilégions les produits locaux, avant même les labels (label bio, biodynamie, Label Rouge, AOP / IGP). Tous nos produits sont sourcés sur notre territoire et nous connaissons chaque artisan, producteur. L'humain au cœur de l'assiette pour connaître les manières de produire, d'élever ou de pêcher de vos fournisseurs.

S'approvisionner le plus en direct possible a de nombreux avantages. C'est d'abord la garantie d'avoir des produits de saison dont l'impact carbone est nettement meilleur que celui des produits hors saison. Ainsi, une tomate ayant poussé en été sous serre non chauffée est 10 fois moins polluante qu'une tomate ayant poussé sous serre chauffée en hiver.

Éviter les intermédiaires permet aussi une meilleure rémunération sur toute la chaîne et des marges préservées pour les restaurateurs comme pour le producteur. Enfin, cela garantit une meilleure transparence pour les clients et une relation privilégiée avec celles et ceux qui ont les mains dans la terre au quotidien. Nous travaillons avec pas moins de 100 producteurs et d'une centaine de vignerons français.

#2 Élaborer un menu éco-responsable et rentable 📄

La création des menus doit se faire en lien étroit avec les approvisionnements. Nous ne proposons pas de carte, mais un menu réalisé au quotidien avec les arrivages.

Les portions sont maîtrisées afin de diminuer l'impact carné et le végétal prend une grande partie de la composition de menu. Ce fonctionnement permet également de diminuer drastiquement les pertes du aux invendus.

#3 Nourrir les clients plutôt que les poubelles 🗑️

Les produits sont travaillés au maximum dans leur intégralité. Le concept évite les pertes sur les invendus. Ce qui est produit, acheté est consommé.

#4 Opter pour une eau locale et responsable 💧

La consommation d'eau a un lourd impact sur l'environnement, notamment à cause de son transport et de son conditionnement plastique. C'est pourquoi, nous avons fait le choix d'une eau plus écologique avec la solution CASTALIE. La fontaine à eau microfiltrée CASTALIE est un excellent moyen de proposer une eau responsable à nos tables grâce à leur atouts zéro déchet, zéro kilomètre.

#5 Faire sa part pour générer de l'impact social positif 🍷

Nous adoptons un management bienveillant auprès de notre équipe, en respectant les temps off et les deux jours de repos consécutifs, (2 jours et demi) et il y a un partage équitablement la valeur ajoutée de l'entreprise. Le bien être du salarié rentre dans notre politique de fonctionnement et sa réussite à créer, innover. Chacun est source d'idée et peut les mettre en place.