

Cet établissement est labellisé Écotable

En rejoignant le label de restauration durable Écotable le restaurant s'engage à adopter, sur la durée, une démarche respectueuse de l'environnement et de la santé.

Voici les sept engagements que doit respecter le restaurant.

1.

J'élabore mes plats et transforme mes produits sur place et je favorise une cuisine faite "maison".

2.

Je respecte les saisons : ma carte évolue en fonction des produits saisonniers.

3.

Je favorise des produits locaux et français, issus de modes de production durables. (pêche durable, élevage extensif, agriculture biologique et/ou paysanne, agroécologie)

4.

J'assure la possibilité pour un.e végétarien.ne de pouvoir manger sans contrainte dans mon restaurant.

5.

Je sers mes plats dans de la vaisselle en dur (sur place).

6.

J'effectue strictement et systématiquement le tri sélectif.
Je mets en place des actions pour réduire ma production de déchets (plastique/verre/carton, biodéchets et gaspillage alimentaire).

7.

J'offre un cadre de travail agréable à l'ensemble de mes salarié.e.s et collaborateur.ice.s. Je fais attention au bien-être des personnes qui m'entourent au travail en prenant des mesures, si cela est nécessaire, pour éviter toute situation de violence verbale, physique et psychologique.



Fait à SAINT ETIENNE

Le 03 avril 2023

Signature

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'P. Huetz'.

www.ecotable.fr