

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, biodéchet 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

Le

Signature

- **Respecter les saisons**

Pour 1kg d'un même produit, le hors-saison génère en moyenne 2500g de CO2 de plus que le produit de saison. Cuisiner en respectant les saisons permet de limiter l'empreinte carbone, de garantir un goût et une qualité optimale des produits.

- **S'engager pour une pêche durable**

Nos mers et océans produisent la moitié de l'oxygène que nous respirons. Les préserver est donc primordial pour notre bien-être, d'autant que des centaines de millions de personnes en dépendent pour leur travail et leur alimentation. Pour Écotable, une pêche durable est une pêche au plus près des lieux de consommation, qui se concentre sur des espèces non menacées et selon des méthodes respectueuses des écosystèmes marins.

- **Limiter la production de déchets**

Un déchet a un impact carbone, même s'il est recyclé ou valorisé. Limiter les déchets de façon globale (alimentaire, plastique...) permet de lutter contre le gaspillage de ressources, d'être en accord avec la loi et de faire des économies.



- **Valoriser des modes de production durables, au plus près de chez moi**

Les pesticides sont la première cause de perturbateurs endocriniens pour l'homme. Ces perturbateurs sont responsables de maladies chroniques et de cancers. L'agriculture biologique respecte, à ce titre, un cahier des charges précis et interdit l'utilisation de pesticides de synthèse.

- **Favoriser les élevages extensifs**

L'élevage intensif est responsable de 14,5% des émissions de gaz à effet de serre. Il est synonyme de pollution massive des eaux et des sols (algues vertes,...). A l'inverse, les élevages extensifs, de petite et moyenne tailles, ne cherchent pas une productivité importante par animal. Ils rendent des services écosystémiques, valorisent la diversité végétale des prairies et sont soucieux du bien être animal.

- **Avoir une vision éthique et sociale**

L'écoresponsabilité a une dimension humaine essentielle. Il s'agit d'offrir un cadre vertueux pour la nature et l'humain. Pour Écotable, le secteur de la restauration, comme les autres secteurs, doit prendre en compte pleinement son impact sur ses collaborateurs et ses salariés et leur offrir un environnement de travail le plus épanouissant possible.