





PLAN D'ACTION ECOLABEL

	ACTIONS EN PLACE	INITIALES	ENJEUX	MISE EN APPLICATION	AMÉLIORATIONS/PROJETS
 TRI DES DÉCHETS	<p>Tri sélectif à la plonge et au poste de travail Compostage des déchets alimentaires Recyclage des huiles et graisses alimentaires Tous les emballages cartons sont pliés et placés dans des Rolls pour diminuer le volume de déchets.</p> <p>Élimination des emballages au niveau des fournisseurs (uniquement cagettes consignées)</p> <p>GRAISSES ALIMENTAIRE (Vidage et nettoyage des fosses (visite trimestrielle) Rolls pour le carton</p>	Service Restauration/Bar	<ul style="list-style-type: none"> Favoriser le recyclage des déchets Préserver les ressources naturelles Économiser l'énergie Éviter le gaspillage de matières réutilisables Réduire le volume de déchets à traiter et l'émission de gaz à effet de serre 	dès 2019	Rolls pour les cartons pliés Février 2023
 ACHATS RAISONNÉS DES MATIERES PREMIERES	<p>Le Café est Bio et équitable Huile de friture ; agriculture locale (BIO LOCALE) Miel IGP local Ferme Ulrich (produit laitier) local Jus de fruits BIO de la Ferme Hermann (utilisé pour tous le cocktails et pauses séminaires) Jus des fruits moches (SAPAM) Serviettes de table pour les clients Eco labélisées Sachets des paniers repas à emporter recyclables Couverts insérés dans les panier repas en bois Viande locale (Grand Est) Sachets de couverts en sachet biodégradable Achat de produits locaux et Bio Retrait définitif de toutes les bouteilles d'eau en plastique et remplacement par des bouteilles en verre consigné</p>	Service restauration	<ul style="list-style-type: none"> Favoriser les producteurs locaux et réduire l'impact carbone liée à notre activité Privilégier les sachets et emballages non éliminables à faible impact environnemental Favoriser l'économie circulaire Développer le commerce local 	dès 2019	<p>Depuis 2022</p> <ul style="list-style-type: none"> Augmentation de l'approvisionnement auprès des fournisseurs locaux : crème œuf lait fromage yaourt fromage blanc beurre Achat de produits locaux et Bio augmentation de l'offre BIO avec toujours 1 produit bio/jour au restaurant. Partenariat avec la maison Chazal : Viandes locales (GRAND EST)
 TRAVAIL DES RESTES ALIMENTAIRES	<p>Chapelure est faite maison Viennoiseries sont retravaillées en dessert (mendiant...) Épluchures retravaillées en chips, décors et finitions Fabrication du bouillon de légumes avec les épluchures</p>	Service restauration	<ul style="list-style-type: none"> Lutte contre le gaspillage alimentaire Economies 	Depuis 2021	Achats d'une thermo plongeur en 2023 pour le travail des restes en soupes/potages
 PROCEDURES DE TRAVAIL	<p>Élimination du plastique et des emballages en cuisine >> Toutes les livraisons sont en caisses consignées Pour les emballages plastique utilisés (bidons de nettoyage) >>Reprise des contenant et remise dans le circuit Suppression des tous les emballages individuels (ketchup-condiments-épices)</p>	Service restauration	<ul style="list-style-type: none"> Réduire nos déchets en privilégiant le "sans emballage" ou le "système de consigne" Maîtrise des coûts 	depuis 2019	

PLAN D'ACTION ECOLABEL



SYSTEME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

ACTIONS EN PLACE	INITIALES	ENJEUX	MISE EN APPLICATION	AMÉLIORATIONS/PROJETS
<p>Lutte contre le gaspillage alimentaire avec des dons à différentes associations : SEMIS / Compte TO GOOD TO GO</p> <p>Proposition d'au moins un produit Bio / jour</p> <p>Réduction des coûts énergétiques</p> <p>>> Procédure de Cuissons de nuit</p> <p>>> Thermoplongeur</p> <p>Ouvertures raisonnées du service avec un minimum de commandes pour justifier l'ouverture</p> <p>Fermeture annuelle du service pour 15 jours</p> <p>Création et mise en vente de « bocaux à emporter » fait Maison et pasteurisés avec conservation longue de 15 jours et zéro déchet d'emballage</p> <p>Cuisson de nuit valorisée (heures creuses)</p> <p>Utilisation de produits d'entretien et de nettoyage respectueux de la nature, dont les contenants sont retournés à l'usine pour être nettoyés et réintroduits dans le circuit</p> <p>Développement d'une politique interne sur la gestion des restes alimentaires à l'aide des nouveaux équipements (Machine sous vide, Sorbetière, etc...).</p>	<p>Responsable restauration / Direction</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réduction de nos déchets, • Lutte contre le gaspillage alimentaire • Économie d'énergie 	<p>Depuis 219</p> <p>Cuisson de nuit et un produits Bio par jour : été 2022</p>	



ÉQUIPEMENT DU POSTE DE TRAVAIL

<p>Nouvel aménagement poste de travail en pâtisserie avec des équipements moins énergivores</p> <p>Changement d'un groupe froid (Légumerie)</p> <p>Nouveau tunnel de lavage remplacé en plonge en 2022 ayant une meilleure classe énergétique</p>	<p>Direction</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réduction de nos déchets • Optimisation du poste de travail • Amélioration du rendement et des conditions de travail • Économie d'énergie 	<p>Poste Pâtisserie : 2023</p> <p>Remplacement du Groupe froid : 2023</p> <p>Poste plonge : 2022</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--