

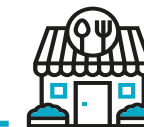


RSE
2021/2022

RESTOLEIL
RESTAURATION

**POUR UNE ALIMENTATION
SAINE & DURABLE**

Nous prenons ainsi des engagements que nous déployons progressivement dans nos restaurants, les voici :



1 RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE 30% EN MOYENNE

Comment ? Nous déployons depuis l'été 2018 un programme pour réduire considérablement le gaspillage.

Sensibilisation via nos actions avec <https://agriculture.gouv.fr/antigaspi>

Nous encourageons et mettons à disposition de nos clients des Doggy Bag.

2 CIRCUITS COURTS

Comment ? En proposant des produits régionaux, recettes régionales.

Nous privilégions les approvisionnements locaux et de saison. Nouveaux accords avec des coopératives et fournisseurs locaux.

3 ÉLARGIR L'OFFRE EN PRODUITS BIO

Comment ? En proposant au moins deux produits majeurs Bio aux petits déjeuners, menu enfant (voir notre Charte PDJ).

4 FAVORISER LES FILIÈRES INTÉGRANT DES CRITÈRES DE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Comment ?

D'ici 2025, 100% des œufs et ovoproduits utilisés par le Groupe Restoleil proviendront d'élevages alternatifs aux cages et ce, partout où le groupe est présent.

D'ici 2026, 100 % de notre approvisionnement en viande de poulets sera issu d'élevages respectant l'ensemble des critères du [European Chicken Commitment](#) pour l'ensemble nos activités. De manière additionnelle, en France, 20 % au moins de nos volumes d'approvisionnement seront issus d'élevages respectant ces critères et garantissant aux animaux un accès au plein air ou à un jardin d'hiver.

D'ici 2026, 100 % de notre approvisionnement en viande de poulets sera issu d'élevages et d'abattoirs respectant l'ensemble des critères du [European Chicken Commitment](#) pour l'ensemble nos activités. De manière additionnelle, en France, 20 % au moins de nos volumes d'approvisionnement seront issus d'élevages respectant ces critères et garantissant aux animaux un accès au plein air ou à un jardin d'hiver.

5 PROMOUVOIR UNE PÊCHE RESPONSABLE

Comment ? En bannissant des offres des espèces menacées régionalement.

RESTOLEIL a mis en œuvre une démarche d'achats responsables visant à préserver la biodiversité marine

6 DECHETS

Comment ? Tri des déchets sur les sites

Choix des consommables avec de grands contenants , et réutilisables plutôt que jetables.

Collecte des huiles alimentaires usagées pour les éliminer via une filière adaptée.

Reduction des impressions de documents

7 SUPPRIMER LES PLASTIQUES JETABLES

Comment ? En proposant, des pailles kraft écologiques.

En supprimant 100% des portions individuelles => remplacement par du vrac (sauf exceptions liées à l'hygiène tel le beurre ...)

Sauf buffets petit-déjeuner : PET recyclable pour les portions individuelles

Meetings & Events : verrines en verre réutilisables ou en pulpe de canne, contenants en amidon de maïs, couverts en bois (cocktails)

Pas de capsules pour le café

Retrait total du plastique en 2022

8 SUPPRIMER DES ADDITIFS CONTROVERSÉS

Comment ? En limitant la présence de graisses et de sucres dans les aliments. Et en évitant également l'huile de palme ou en sélectionnant des produits intégrant uniquement de l'huile de palme durable

9 PROPOSER DU CAFÉ OU DU THÉ RESPONSABLE

Comment ? En proposant au petit déjeuner du thé ou café Max Havelaar avec qui nous sommes partenaires depuis 10 ans.

10 RÉPONDRE AUX DIFFÉRENTS BESOINS ALIMENTAIRES

Comment ? En intégrant dans nos menus une offre végétarienne, vegan. et en répondant aux régimes spécifiques (sans gluten, etc.).

11 S'IMPLIQUER ET EVOLUER PROGRESSIVEMENT AVEC NOS INDUSTRIELS - STATEMENT 2020

Comment ? Engagement avec nos industriels tel que Unilever qui ont une démarche RSE très ancrée. Depuis avril 2020, Passage au durable > remplacement

du plastique :





- Gobelets Kraft
- Pailles Kraft, Boîtes à pizzas recyclables, boîtes des plats à emporter
- Interdire les sacs
- Produits d'entretien écolabellisés favorisés

12 RESSOURCES HUMAINES

60 % des managers du Groupe seront issus de promotions internes afin de contribuer à leur développement et à la diversité

Suivez-nous

WWW.RESTOLEIL.COM

-  FACEBOOK
Restoleil Recrute
-  LINKED IN
Restoleil Restauration
-  INSTAGRAM
Restoleil Restauration
-  YOUTUBE
Groupe Restoleil

Contactez nous par mail

CONTACT@RESTOLEIL.COM

