



Agissons ensemble pour une pêche responsable



Edito

Notre politique développement durable

est tournée «cœur de métier» pour répondre à nos véritables enjeux de Restaurateur.

C'est à partir de constats réels et de mesures objectives – enquêtes d'engagement, Bilan Carbone®, etc. – que nous avons identifié nos vrais impacts et ciblé nos leviers d'actions.

1

La restauration est un bassin d'emploi important, notre engagement envers nos collaborateurs est fort : formation continue, gestion des compétences, évolution professionnelle et diversité au sein de l'entreprise.

2

Notre **responsabilité envers nos clients et convives** est grande : sécurité sanitaire, qualité nutritionnelle, plaisir gustatif et consommation responsable.

3

Enfin, **notre feuille de route environnementale** est axée sur nos impacts majeurs que sont les achats, la gestion des déchets, les consommations de fluides.

Dans ce premier numéro, nous vous invitons à découvrir les mesures que nous déployons pour préserver ressources aquatiques et éco-système tout en permettant à nos convives de prendre plaisir à consommer durablement.

Tiphanie Lemoine
Responsable Développement Durable

Pour une pêche et une

consommation durable

Notre démarche environnementale

«Les ressources marines : un constat alarmant »

ne se réduit pas à notre impact carbone, mais prend également en compte le respect de la biodiversité et la préservation de l'ensemble de nos ressources.

Selon le WWF*, 75% des stocks de poissons commercialement exploités dans le monde sont surpêchés ou menacés de surpêche.

La consommation des produits de la mer et la pression exercée sur les espèces et les milieux sont en constante augmentation.

Voici comment nous agissons pour réduire, à notre échelle, notre impact sur les ressources marine.



*WWF : World Wide Fund

Achats

Adoptons une attitude responsable

Environnement

Préservons la ressource en eau

Nutrition

Faites le plein d'Oméga 3

Recette

Papillote de sardine, vinaigrette pomme verte

Achats : Adoptons une attitude responsable

Les poissons servis dans vos restaurants sont tous issus de pêcheries impliquées dans une **gestion responsable de la ressource marine**.

Adoptons ensemble une attitude responsable - **éviter la consommation d'espèces en voie de disparition** - qui participera à la préservation du milieu marin.

Nous retirons progressivement de nos menus :

Anguille, Grenadier, Flétan d'Atlantique et du Groenland, Julienne, Empereur, Sabre noir, Dorade rose, Requin, Raie, Vivaneau, Espadon, Thon obèse, Thon rouge, Perche du Nil.

(selon les recommandations WWF)

Nous prenons en compte la complémentarité entre pêche responsable et aquaculture raisonnée pour vous proposer une **offre de poisson variée et respectueuse de l'environnement**.

Environnement : Préservons la ressource en eau

«Notre enjeu est double»

Optimiser nos consommations en eau :

- Nos équipes sont sensibilisées à des Ecogestes simples et suivent leurs consommations d'eau grâce aux compteurs divisionnaires présents

Jusqu'à 10% d'économie en eau

Améliorer la qualité des eaux rejetées :

- Nous ne rejetons pas les huiles de friture et graisses usagées dans l'environnement, mais les recyclons.
- Nous préconisons l'emploi de lessiviels Ecolabel et utilisons des équipements de nettoyage appropriés pour un juste dosage.

Identifier une fuite, c'est économiser jusqu'à 600 litres d'eau / jour

Nutrition : Faites le plein d'Oméga 3

Promouvoir la santé durable

Notre corps ne sachant pas fabriquer les acides gras oméga 3, il faut aller les chercher dans l'alimentation.

Il est recommandé **d'augmenter de façon significative la consommation d'aliments d'origine marine** et de varier l'origine des huiles consommées.

Consommer plus de poissons peut vous aider à améliorer votre régime alimentaire, et par conséquent votre santé : Bon fonctionnement du cœur, des vaisseaux sanguins et prévention des maladies cardiovasculaires.

Nous recommandons, la consommation de poissons gras au moins 2 fois par semaine

Liste des poissons riches en oméga3 : (poissons gras)

Hareng, maquereau, saumon, truite saumonée, sardine, thon blanc, anchois.

Recette : Papillote de poisson, vinaigrette pomme verte

La papillote :

Tailler en bâtonnets la 1^{ère} pomme et citronner légèrement. Emincer les oignons.

Plier un papier cuisson en rectangle puis déposer au centre la fondue de tomate.

Disposer les filets de sardines, puis parsemer de pommes et d'oignons. Refermer les papillotes et cuire à 200° C 10 minutes à four chaud. Servir dessus la vinaigrette.

La fondue de tomate

(peut être réalisée la veille) :

Egoutter la tomate, puis faire revenir avec 1/4 de l'huile d'olive. Ajouter le sucre, l'ail, le thym, sel et poivre. Laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau et rectifier l'assaisonnement.

Ingrédients pour 10 portions :

1,5 kg de sardines en filet
2 pommes Granny
1 botte d'oignons blancs
1 boîte de tomate pelée
1 gousse d'ail, 1 citron
5g de sucre
20 cl d'huile d'olive
5 cl de vinaigre xérès
sel, poivre blanc, thym

La vinaigrette :

Laver et ôter le coeur de la 2^{ème} pomme, puis couper en morceaux, citronner légèrement. Mixer avec un filet d'eau puis ajouter par petites quantités le vinaigre et huile d'olive restante. Rectifier l'assaisonnement.

Peut être accompagné de riz thaï ou de fenouil braisé

Développement DURABLE

sur votre restaurant

Suppression dans nos menus des espèces de poissons menacés.

Usage raisonné des lessiviels.

Sensibilisation de l'équipe aux écogestes.

Récupération des huiles de friture.

Des menus équilibrés proposés chaque jour.

Prochain Numéro

Le bilan carbone[®]

de votre repas

