



CHARTRE ENVIRONNEMENTALE



Ensemble, réduisons l'impact de notre alimentation sur l'environnement !

Depuis 2019, le Restaurant Gerarh s'est engagé à réduire son impact sur l'environnement à travers une série de mesures :

- Notre approvisionnement est quasi exclusivement local et majoritairement bio.
- Notre carte ne propose que des plats faits maison et respecte les saisons.
- Nos fournisseurs respectent les recommandations sur la sauvegarde des espèces menacées et le bien-être animal : labels « Pêche durable », « AB », « Code 0 » (élevage en plein air) », etc.
- Nos fournisseurs respectent les recommandations sur la santé et l'environnement : charcuterie sans nitrite, fromage au lait cru, AOP, etc.
- Nous proposons toujours à la carte une entrée et un plat végétariens et nous nous adaptons sur demande aux intolérances et allergies alimentaires (sans gluten, sans lactose, etc.)
- Nous trions nos déchets (plastique, verre, graisse, bio déchets) qui sont récoltés et revalorisés par l'association Synchronicity (<https://synchronicity.team>).
- Nous limitons le gaspillage alimentaire en imaginant des recettes créatives qui permettent d'utiliser l'intégralité des produits et en mettant à disposition de nos clients des « doggy bags ».
- Nous limitons notre consommation énergétique : usage raisonné de la climatisation et du chauffage, appareils électroménagers récents et approvisionnement à flux tendu.
- Nous limitons notre consommation d'eau par les écogestes qui s'imposent et par une réduction du débit partout où c'est possible.
- Notre personnel est formé et impliqué dans notre démarche environnementale (réunions et fresque du climat).
- Nous proposons 3 expériences gourmandes qui valorisent le local : Visite du marché bio, L'huile d'olive en cuisine et en cosmétique, Accords mets & vins bio et locaux (<https://gerarh.fr/#experiences>).
- Nous privilégions les moyens de transports écologiques (vélo, transports en commun) et encourageons notre personnel et nos clients à faire de même quand cela est possible.
- Nous favorisons la mixité en recrutant des stagiaires, des personnes éloignées de l'emploi ou issues des quartiers prioritaires de la ville.

Nos labels :



écotable®



Nos objectifs 2023-24 : obtenir le 3e et ultime macaron d'Écotable et le label Clé verte. Nous n'y parviendrons qu'avec la participation de tous !

Gerarh