



NOTRE CHARTE DEVELOPPEMENT DURABLE

Chacun sa Part – 01 janvier 2020
(troisième version)

écologie

biologique

local

matériaux durables

zéro déchet

valorisation des
déchets

soutien de projets

économie

indépendante

matières à prix juste

prix raisonnables

anti-gaspillage

salariés impliqués

rentable et durable

social

inclusion

partage

lien social

valorisation des
employés

partenariats

reconversion



La part écologique

- ✦ Nos ingrédients sont issus de l'agriculture **biologique** pour limiter l'utilisation de produits chimiques et favoriser la biodiversité. Pour les mêmes raisons, nous favorisons les produits d'entretien végétaux et éco-responsables. Le label Greenfood garantit que nos ingrédients sont bio et/ou locaux à plus de 90%.
- ✦ Les produits **locaux et vendéens**, si possible en circuit court, sont favorisés pour limiter les déplacements et l'utilisation d'énergies fossiles. Nous faisons toutefois le choix d'importer des produits exotiques comme le thé, le café, le chocolat et les épices. Notre cuisine est faite à partir de produits les plus bruts possibles, en évitant les produits transformés industriellement. En cas d'utilisation de produits transformés (jus de fruits, fromages, charcuteries, glaces, crèmes de soja) nous privilégions le bio, le local et l'artisanal. Nous ne sommes pas pour l'instant en mesure de chiffrer la part de local et la part de biologique dans nos achats.
- ✦ Nous privilégions l'utilisation de matériaux **durables**. Lors de l'achat de matériel de cuisine, l'inox est favorisé car il se recycle à plus de 70%¹. Les emballages plastiques sont abandonnés au profit d'emballages réutilisables, compostables ou recyclables. Les papiers et cartons achetés sont labellisés FSC.
- ✦ Nous nous impliquons dans une démarche **zéro déchets** ce qui implique notamment des achats en vrac sans suremballages, du mobilier et de la vaisselle d'occasion, des contenants consignés, du compostage et du recyclage. Nos emballages pour la vente à emporter sont réutilisables ou biodégradables (sauf les couvercles qui sont recyclables). Nous encourageons (par une remise) les clients à venir avec leurs boîtes, sachets et bento lorsqu'ils commandent à emporter. Nous avons par ailleurs supprimé de nos tables les sets en papier et les bâchettes de sucre.
- ✦ **Nos déchets sont valorisés** autant que possible pour favoriser une économie circulaire. Les épluchures de légumes et fruits sont récupérées pour nourrir les poules, la vaisselle cassée est récupérée pour en faire de la mosaïque, les rouleaux en plastique du papier CB ou des tickets de caisse sont donnés à une école pour être utilisés lors d'ateliers de recycl'art, le pain sec est réutilisé pour faire du pudding quand il ne sert pas à nourrir les poules, les restes de repas et les serviettes et essuie-mains compostables sont traités comme biodéchets par les services de la municipalité.
- ✦ Nous avons pour objectif de **soutenir un projet** ayant un impact écologique chaque année. En 2019, nous avons soutenu un maraîcher qui s'installait en biologique. Nous avons également suivi la création de l'antenne vendéenne de l'association Zero Waste et de la version papier du journal Demain Vendée. En 2020, nous participerons notamment à l'opération Ma Ville Nature en collaboration avec la LPO. Par ailleurs, l'écologie sera présente dans notre local sous forme de publications à disposition des clients ou de photos d'art exposées aux murs.



La part économique

- ☞ Nous favorisons les producteurs et les fournisseurs **familiaux, indépendants et artisanaux**, et traitons de préférence directement avec eux en évitant les intermédiaires ainsi que les grandes et moyennes surfaces lorsque cela est possible. Nous rendons les fournisseurs visibles dans nos locaux (cartes de visite à disposition des clients, photos aux murs, produits en vente, noms sur le menu ou l'ardoise) et sur notre futur site internet pour les faire connaître de nos clients et favoriser l'économie locale.
- ☞ Nous payons nos produits au **prix juste**, fixé par les producteurs, afin qu'ils soient correctement rémunérés pour leur travail. Nos factures sont par ailleurs payées dans le délai proposé par le fournisseur. Nos fournisseurs en thé, café et chocolat s'engagent à **payer suffisamment** les producteurs et les travailleurs dans les plantations et s'inscrivent dans une démarche globalement éthique.
- ☞ Nous privilégions les ingrédients de saisons et locaux et une cuisine simple à partir de produits bruts afin de pouvoir proposer des **prix raisonnables** à notre clientèle. Nos prix sont situés entre ceux de la restauration rapide et ceux de la restauration traditionnelle.
- ☞ Les matières, notamment les produits frais, sont commandées au fur et à mesure, dans des quantités raisonnables pour éviter tout **gaspillage**. Le client est lui-même sensibilisé au gaspillage et encouragé à ne commander que ce qu'il veut consommer (vin au verre, sucre du café, part enfant...). Les « gourmets bags » sont encouragés.
- ☞ Les salariés sont **consultés et impliqués** dans les décisions relatives au restaurant (organisation, recettes, sourcing, améliorations à prévoir...). Ils participent activement au succès du restaurant et bénéficieront en conséquence d'une participation au bénéfice. Par ailleurs, les pourboires sont répartis équitablement entre les employés ayant travaillé dans la journée.
- ☞ Notre modèle économique se veut **rentable** et **durable**, pour que notre impact écologique et social soit lui aussi durable. Notre objectif pour 2023 est d'employer au moins 2 à 3 temps pleins en CDI et de soutenir au moins 3 associations environnementales et sociales de manière régulière.



La part sociale et humaniste

- Nous [accueillons](#) toute personne qui le souhaite, que ce soit pour commander bien sûr, mais aussi pour demander un verre d'eau ou utiliser nos sanitaires. Nous veillons également à pouvoir accueillir dans les meilleures conditions possibles les personnes ayant un handicap. Notre carte se veut assez variée pour que chacun puisse y trouver quelque chose qui lui plaise et lui convienne. De la même manière, la salle est divisée en différents espaces : table commune, espace enfant, bar, salon. Chacun doit pouvoir trouver une place qui lui convienne.
- †† Nous favorisons le [partage](#) au sein de notre établissement grâce notamment à notre table commune dans la partie salle à manger. De plus, une grande partie de nos plats et gâteaux sont pensés pour être servis à la part (plats familiaux, tartes, lasagnes...)
- †† Nos différents événements (ateliers, clubs, spectacles, tables rondes...) permettront également de favoriser l'échange et [le lien social](#). Notre accueil est chaleureux et bienveillant, le personnel est disposé à discuter avec les clients. Même s'il est pressé, il prendra le temps d'échanger quelques mots avec chacun.
- †† Nous souhaitons que nos employés se sentent [sécurisés et valorisés](#) au sein de l'entreprise. L'échange bienveillant et constructif est favorisé. Nous veillons à proposer un environnement de travail sain, sûr et agréable. Le travail d'équipe et l'initiative sont favorisés. Nous sommes également attentifs en tant qu'employeurs aux contraintes personnelles et aux attentes de nos salariés.
- †† *Chacun sa Part* fait partie intégrante d'un [réseau de partenaires](#). La solidarité et l'entraide sont au cœur de ce partenariat gagnant-gagnant avec les commerçants et associations du quartier, les artisans et artistes locaux, les structures culturelles et touristiques ainsi qu'avec nos fournisseurs locaux en circuit court.
- †† *Chacun sa Part* est une entreprise qui se veut [solidaire](#) qui a pour vocation de soutenir des projets sociaux et locaux individuels ou collectifs en proposant par exemple des stages de réinsertion ou de reconversion, en étant de manière générale à l'écoute des associations et de leurs besoins. Nous souhaitons impliquer nos employés et nos clients dans cette démarche solidaire, qui nous tient à cœur, sans jamais nous positionner en donneurs de leçons.



Actions à mener en 2020

écologie

- mettre en place un système de consigne pour diminuer le recyclage du verre
- trouver de nouveaux fournisseurs en circuits courts (céréales et boissons)

économie

- mettre en place la participation au bénéfice pour les salariés
- faire davantage connaître le restaurant grâce à un site internet, l'organisation d'une soirée-anniversaire ou la participation à un concours

social

- mettre en place un partenariat avec Passerelles
- faire entrer Graine d'ID dans nos fournisseurs
- organiser une collecte en novembre ou décembre (jouets ou banque alimentaire)