

Politique Environnementale

Restaurant Emeraude i.d.

Entreprise Solidaire, d'Utilité Sociale



Référentiel d'Excellence Environnementale
pour la restauration commerciale



Table des matières

INTRODUCTION.....	3
Notre association.....	3
Notre restaurant.....	3
1. NOS ENGAGEMENTS.....	4
2. NOS OBJECTIFS.....	5
3. NOS ACTIONS.....	6
ANNEXES.....	7
Annexe 1 Plan d'action biannuel d'action environnementale.....	7
Energie :	7
Eau :	7
Approvisionnements :	7
Gestion des déchets :	7
Annexe 2 Politique d'achat : (A-1 C1 référentiel).....	8
Annexe 3 Plan d'action pour la lutte contre le gaspillage alimentaire (C1 référentiel).....	9
La bonne gestion de la production :	9
Portions à la demande :	9
Les invendus :	10
La gestion des déchets alimentaires :	10
Annexe 4 Protocole de mise en œuvre des mesures environnementales (C2 - référentiel).....	11
1 L'énergie :.....	11
<i>L'éclairage</i>	11
Chauffage et Ventilation :	13
2 Gestion des déchets :	14
Le tri :	14
Production :	14
Self, drive, traiteur et cuisine centrale :	15
3 Approvisionnement responsable :	15
Annexe 5 Protocole de collecte et de suivi des consommations.....	17
Annexe 6 Plan d'entretien du matériel.....	18
Annexe 7 Plan de déplacements des salariés	19
Transports en commun :	19
Annexe 8 Management responsable.....	20
Annexe 9 Volet environnemental du projet Associatif	21

INTRODUCTION

Notre association

Située à Lannion, sur la côte de Granit rose, Emeraude i.d. s'intègre au cœur d'une région industrielle et universitaire dynamique. Créée en 1983, notre association, de type loi 1901, a pour objectifs de :

- Promouvoir les intérêts des travailleurs handicapés,
- Développer toute action en faveur de la mission sociale et économique du secteur protégé, adapté et d'insertion,
- Assurer par tous les moyens qu'elle jugera utile, l'inclusion, l'accompagnement, l'adaptation et la réadaptation, de toute personne en difficulté sociale et/ou professionnelle
- Contribuer à une société plus respectueuse de l'environnement.

Cette démarche se traduit par un Projet Associatif 2019-2023 fruit d'un travail collectif dans lequel nous inscrivons notre action.

Notre restaurant

Notre service de restauration, employant près de vingt salariés, se répartit en plusieurs activités.

La principale est le **restaurant self**, d'une capacité de 380 places assises. Celui-ci est ouvert du **lundi au vendredi, au déjeuner**, et offre un service de restauration, notamment pour les entreprises et administrations de la zone. Chaque midi, pas moins de 500 convives s'y pressent, ce qui représente environ 100 000 repas servis par an.

Récemment, un **service Drive** est venu compléter cette offre, par le biais d'un système de commande en ligne et d'un plan de circulation adapté tant aux véhicules qu'aux piétons.

La seconde, est une activité de **cuisine centrale** (agrément n° FR 22 113 010 CE), elle consiste en la **confection et la livraison** de repas à destination d'**écoles** et **centres de loisirs**, en traditionnel ou en bio.

Pour finir, nous avons développé depuis deux ans un service **Traiteur** s'adressant aux entreprises, collectivités et particuliers. Cocktail, Brunch, buffet...repas assis allant de 10 à 1000 convives.

L'inclusion fait partie de l'ADN d'Emeraude i.d. ; en effet, 80% de l'effectif est en situation de handicap au sein de l'entreprise adaptée dont nous faisons partie. Nous sommes convaincus de l'importance de l'insertion par le travail, voie d'émancipation pour nos employés.

1. NOS ENGAGEMENTS

Notre restaurant a déjà intégré la dimension environnementale dans son fonctionnement global, Ainsi nous nous engageons à :

- Veiller à économiser l'énergie, autant pour les éclairages que pour la marche du restaurant,
- Gérer l'eau, de manière responsable, dans les espaces accessibles aux clients mais aussi dans les espaces de production,
- Lutter activement pour la réduction de production de déchets et la valorisation de ceux-ci, notamment de nos bio-déchets sous forme de compost,
- Favoriser l'achat de produits locaux, biologiques et de saison,
- Faciliter les mobilités alternatives, bien que nous soyons installés dans une zone industrielle,
- Former nos personnels à une pratique écoresponsable de leurs métiers,
- Rendre notre clientèle actrice de notre démarche environnementale.

C'est la continuation et l'approfondissement de ces engagements qui nous permettront d'avoir un impact fort sur notre territoire.

2. NOS OBJECTIFS

Nous avons pour objectifs, à moyen terme, de :

- Nous approvisionner en énergie verte auprès d'un fournisseur reconnu,
- Réduire d'au moins 3 % nos consommations d'eau et d'électricité,
- Atteindre 50 % d'éclairage LED dans le restaurant (déjà 100% de classe A),
- Former l'intégralité de notre personnel aux bonnes pratiques environnementales,
- Continuer à favoriser les achats locaux, responsables et poursuivre l'accroissement de la part de produits biologiques dans nos achats,
- Mettre en place un service de consigne pour la vente à emporter,
- Co-construire avec l'équipe la réorganisation de certaines tâches afin de les rendre écoresponsables.

Pour ce faire nous avons choisi de suivre concrètement l'impact de ces actions :

Actions	Indicateurs	Objectifs chiffrés
Réduire la consommation d'eau du restaurant	Consommation d'eau par couvert servi	Diminution de 3% sur l'année 2021
Réduire la consommation électrique du restaurant	Consommation d'électricité par couvert servi	Diminution de 3% sur l'année 2021
Remplacer les éclairages existant au fur et à mesure par des éclairages LED	Pourcentage d'éclairages LED dans le restaurant	2020 25% 2021 35% 2022 50%
Formation du personnel de restauration aux éco-gestes	Pourcentage du personnel ayant reçu une formation aux éco-gestes	2020 25% 2021 65% 2022 100%
Favoriser les achats locaux et/ou Bio	Taux d'approvisionnement en local et en Bio	2020 25% Local 20% Bio 2021 50% Local 30% Bio 2022 60% Local 40% Bio
Co-construction de la démarche écologique du restaurant	Nombre d'atelier organisé par an	2020 1 atelier 2021 4 ateliers par an
Utilisation de produits d'entretien Eco labélisés	Pourcentage du volume de produit utilisé porteur d'un éco label	2020 17% 2021 30% 2022 30%

3. NOS ACTIONS

Depuis longtemps, notre restaurant agit activement pour réduire ses incidences sur l'environnement :

- Nous avons supprimé les dosettes individuelles de sucre et les emballages individuels biscuits servis avec le café.
- Tous nos contenants pour la vente à emporter sont soit consignés, soit biodégradables et/ou compostables.
- Nos serviettes en papier recyclé sont également compostables.
- Nous avons mis en place le tri sélectif et participatif en production et en salle.
- Nous compostons la majeure partie de nos biodéchets.
- Nous avons supprimé toutes les références de yaourts en pots plastique, pour ne retenir qu'une gamme en pots cartonnés cirés, produite localement.
- Nous assurons la majeure partie de nos livraisons à l'aide d'un véhicule isotherme électrique.
- Une offre de repas exclusivement Bio est disponible au sein de notre restaurant-self.
- Nous sommes passés à un fournisseur de frites fraîches locales garanties sans huile de palme.
- Le restaurant est doté d'un carré aromatique à disposition de la clientèle.
- Les locaux de services (réserves) et les sanitaires ainsi que les vestiaires sont équipés d'un éclairage couplé à un détecteur de présence. Les éclairages s'y trouvant sont de classe A.
- Nous avons réduit notre consommation électrique de 14% entre 2018 et 2019 malgré une augmentation d'activité de 10%.
- Nous avons mis en place en 2018 un partenariat avec la banque alimentaire des Côtes d'Armor, qui consiste en la récupération des fruits ne pouvant être distribués, que nous trions et revalorisons en confitures. 10 % de nos ventes sont reversées à la banque alimentaire.
- Pour éviter le gaspillage alimentaire, les invendus du midi sont mis en vente sur le site « Too good to go ».

Afin de mettre en œuvre notre politique, nous avons établi un plan d'action pour deux ans. Il s'appuie sur le Référentiel Excellence Environnementale Restauration.

Energie :

- Equiper le restaurant à 100% en ampoules LED ou de classe A.
- Réduire notre consommation de gaz et d'électricité par couvert servi de 3%.
- Passer à un contrat de fourniture d'électricité verte.
- Mettre en place des formations en interne aux éco-gestes.
- Régler les appareils le permettant pour un arrêt systématique lors d'une inactivité de plus d'une heure.
- Régler la climatisation réversible selon les critères du Référentiel Excellence Environnementale.

Eau :

- Installer des mousseurs ou des réducteurs de débit sur tous les robinets du restaurant.
- Mettre en place un suivi trimestriel de la consommation et recherche de fuites systématique.
- Réduire de 3% la consommation par couvert servi.

Approvisionnements :

- Passer à 30% minimum de produits cultivés selon les exigences Bio.
- Passer à 50% minimum de produits d'origine locale (<160km).
- Passer à 20% minimum de produits Bio tous types confondus.
- Proposer un choix de plats 100% Bio.
- Intégrer à chacune de nos procédures d'achat le Respect du Référentiel Excellence Environnementale.

Gestion des déchets :

- Cesser d'utiliser des contenants et couverts plastiques.
- Mettre en place une consigne pour les repas à emporter et les doggy bag.
- Atteindre 100% d'emballage compostable/biodégradable.
- Diminuer de 10% les emballages cartons, notamment en incitant les fournisseurs à ne plus réemballer.
- Continuer à valoriser 100% des bio-déchets et à diminuer les déchets non valorisables.

Politique d'achat : (A-1 C1 référentiel)

La modification de notre politique d'achat s'inscrit sur le long terme ; nous incluons le respect du Référentiel Excellence Environnementale en préambule de toutes nos procédures d'achat.

Denrées alimentaires :

Les volumes importants que nous traitons imposent de faire appel à des grossistes pour les denrées alimentaires et les consommables. Nous avons donc entamé ces changements selon quatre axes :

- La qualité gustative et sanitaire des produits entrants dans la composition de nos plats, avec pour objectif la disparition des produits ultra-transformés.
- Le coût de ceux-ci : afin de continuer à proposer des plats abordables il nous faut rester attentif aux prix de nos produits, notamment en respectant la saisonnalité.
- L'augmentation du ratio de Bio pour atteindre 20% des achats : pour ce faire il a été décidé, pour des produits de base comme le lait ou la farine, de passer en 100% Bio afin de n'avoir plus qu'une référence, que le plat final soit estampillé bio ou pas.
- La dimension locale des produits est un élément clef : nous avons donné la priorité à des produits que nous consommons beaucoup comme par exemple les frites fraîches (10 tonnes par an), pour lesquelles nous avons trouvé un fournisseur local et sans huile de palme (« *Ty'patate* »).

Consommables :

Pour nos activités qui le nécessitent, les contenants jetables sont recyclés et recyclables/compostables et nous avons banni les emballages plastiques. Toutes les serviettes proposées sont en papier recyclé et compostable.

Pour ce qui concerne les produits non alimentaires, nous utilisons des cartouches d'encre reconditionnées et mutualisons les achats avec les autres services de l'association afin de limiter les livraisons et augmenter les volumes.

Matériel :

La procédure d'achat de matériel spécifique à la restauration inclut dans ses critères l'aspect écologique, par exemple le label *Energy star*, privilégiant des équipements peu consommateurs en électricité, voire pas du tout, (remplacement de sèche-mains électriques par des distributeurs d'essuie-main en tissus).

Le matériel informatique usagé est reconditionné lorsque cela est possible ou donné.

Lors de travaux nous nous engageons à n'utiliser que des peintures et vernis porteurs d'un label écologique des matériaux isolants respectueux de l'environnement ou recyclés.

Annexe 3

Plan d'action pour la lutte contre le gaspillage alimentaire (C1 référentiel)

La lutte contre le gaspillage alimentaire est présente à chaque étape, de la production des denrées au débarrassage des plateaux. Elle s'établit sur 4 axes principaux :

La bonne gestion de la production :

Les volumes étant importants, il est primordial de ne pas surproduire. En effet, chaque jour la production du lendemain est programmée en fonction de l'affluence mais aussi d'événements extérieurs qui pourrait réduire la fréquentation (veille de pont, vacances scolaire, Covid...) mais aussi du retour sur expérience des années précédentes à la même période.

Portions à la demande :

L'organisation en self permet au client de choisir ses entrées et ses desserts en fonction de son appétit. De plus le large choix de plats et garnitures permet à chacun d'être servi de la quantité qu'il souhaite. En effet, le personnel demande systématiquement au client la quantité souhaitée de chaque élément.



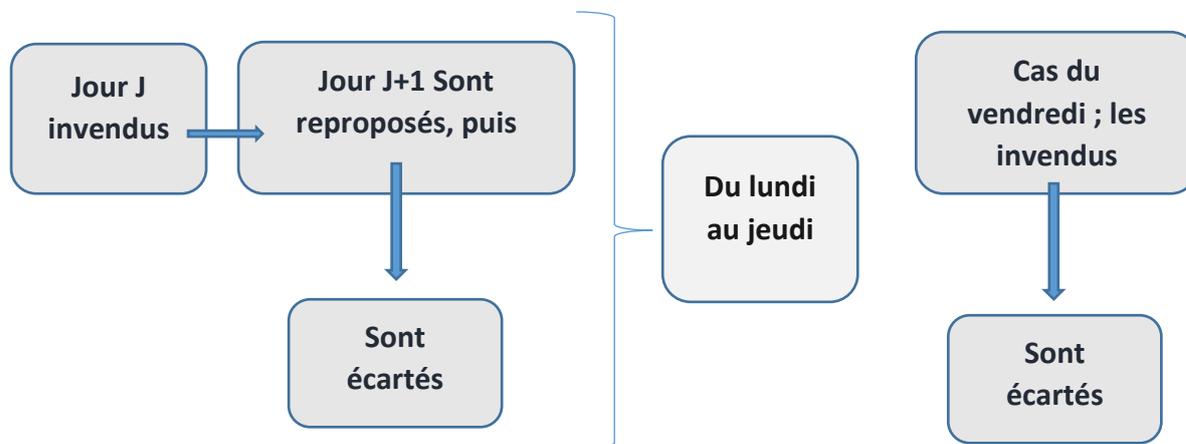
Toutes les entrées et tous les desserts sont servis au self dans des bocaux consignés permettant le doggy bag.

Le pain est fourni uniquement sur demande réduisant fortement sa consommation et son gaspillage.

Les invendus :

- En dépit de prévision établie de façon hebdomadaire, notre activité génère des invendus.

Nous avons donc mis en place une politique anti gaspi :



Les invendus écartés sont systématiquement proposés en panier surprise via l'application « *To good to go* », ce qui nous permet de ne jeter aucun produit consommable.

La gestion des déchets alimentaires :

En production, tous les déchets qui le permettent sont collectés et mis dans Ecostation, dispositif de pré-compostage permettant l'accélération du processus et la diminution du volume de 50%, ainsi les biodéchets sont retraités directement sur le site.

Par ailleurs, le tri sélectif participatif a été mis en place au retour des plateaux : les déchets de pain sont récoltés pour l'alimentation animale, le recyclable récolté et le compostable aussi. Le travail en amont sur le portionnage réduit fortement les déchets alimentaires en fin de chaîne ; à titre d'exemple : moins de 10 kg de déchets constatés pour un service de 200 couverts.



Plusieurs secteurs ont fait l'objet d'un travail de fond :

1 L'énergie :

Depuis plusieurs années le restaurant s'est engagé dans la réduction de ses consommations d'énergie.

Ainsi une politique volontariste a permis entre 2018 et 2019 de réduire la consommation électrique du restaurant de 14% bien que l'activité ait augmenté de 10%.

Fournisseurs d'électricité :

Le restaurant change pour un fournisseur d'électricité verte via un groupement d'achats à partir du premier janvier 2021.

L'éclairage :

- 95% des éclairages du restaurant sont équipés d'ampoules LED ou correspondant au critère A, avec comme objectif 100% LED d'ici 2 ans.
- Les toilettes ainsi que les zones ne nécessitant pas un éclairage constant sont toutes équipées d'interrupteurs à détecteur de mouvement.
- Les éclairages extérieurs sont commandés par des horloges programmées en fonction des saisons afin de limiter au maximum l'éclairage quand la visibilité est suffisante.
- Par ailleurs un travail de sensibilisation de l'équipe sur l'extinction des pièces non utilisées a lieu régulièrement.

Le matériel :

Nous privilégions des appareils moins gourmands en énergie.

- Par exemple l'achat de fours neufs remplaçant des fours de plus de 15 ans : leurs performances permettent une diminution des consommations.
- Nos machines à café se coupent automatiquement après deux heures sans utilisation.
- Notre sèche-linge et notre machine à laver le linge sont certifiées A++.
- Nous disposons d'un véhicule isotherme 100% électrique pour nos livraisons.
- Selon l'affluence, nous coupons les équipements non utilisés.
- Nous prenons soin de former les équipes sur la mise hors tension systématique des appareils et l'intérêt de ne pas les mettre sous tension quand cela n'est pas nécessaire. Par exemple le démarrage du tunnel de plonge est effectué à 11 heure 30 et non plus à 7 heure ; de plus l'éclairage de la salle n'est allumé qu'à 11 heures et non plus à l'arrivée des cuisiniers.

Entretien :

L'entretien et l'installation du matériel sont assurés par des professionnels certifiés de chaque spécialité, garantissant le bon fonctionnement et le bon réglage des appareils du restaurant par le biais de contrats d'entretien annuel.

Les cuissons :

L'utilisation de couvercle lors des cuissons est systématique.

Le personnel est formé aux bonnes pratiques :

- N'allumer les équipements que lors de leur utilisation imminente,
- Charger les fours au maximum,
- Organiser la production afin de minimiser les temps de marche des équipements,
- Éteindre les moyens de cuissons dès que ceux-ci sont inutilisés.
- Durant le service, extinction des systèmes de maintien en température au fur et à mesure de l'écoulement des stocks.

Réfrigération :

- Nos chambres froides négatives sont équipées de rideaux à bandes limitant la déperdition lors de l'ouverture.
- Nous utilisons une cellule de refroidissement ; ainsi les produits stockés sont déjà à température.
- Les chambres froides sont séparées des moyens de cuisson afin de diminuer les besoins en réfrigération.
- La réfrigération du local d'envoi pour le service *cuisine centrale* ainsi que le local *préparation froide* est coupé le week-end.

Chauffage et Ventilation :

Le restaurant dispose d'un système de récupération de chaleur des vapeurs de cuisson, permettant de réinjecter de l'air chaud dans le restaurant.

Le restaurant dispose d'une chaudière à haut rendement à gaz pour l'eau chaude.

L'installation pour les salles de restauration d'une climatisation réversible permet un contrôle de la température des espaces communs en respectant les critères suivants :

- $\leq 22^{\circ}\text{C}$ (+/- 2°C à la demande client)
- Pas de climatisation si $< 26^{\circ}\text{C}$
- La climatisation rafraichit entre 5 et 7°C au plus par rapport à l'extérieur.

Ces paramètres ne sont pas modifiables par le personnel et réglés par le fournisseur qui assure aussi l'entretien.

Afin d'assurer un plus grand confort en extérieur nous avons installé une pergola bioclimatique non chauffée sur une de nos terrasses

2 Gestion des déchets :

Désireux de réduire son impact environnemental, le restaurant s'inclut dans la politique de gestion des déchets de l'association Emeraude i.d. en construisant une politique des déchets éco-responsable depuis plusieurs années.

Ainsi, du choix des approvisionnements jusqu'à la remise des plateaux client, nous apportons une attention particulière à la réduction des volumes de déchets non valorisés.

Le tri :

- Nous appliquons le tri des déchets 5 flux (papier/carton, verre, plastique, métal, bois), tout d'abord par un affichage à destination du personnel d'une part et de la clientèle d'autre part.
- Nous formons le personnel aux bonnes pratiques et lui rappelons régulièrement celles-ci.
- Nous avons mis en place un responsable du tri, comptabilisant le volume de chaque type de déchets. Il veille aussi à la bonne marche de la centrale de compostage, pesée des bio-déchets entrants, contrôle du PH et de la qualité du processus.
- Nous portons une attention particulière aux **déchets dangereux** (toners, encres, équipements électriques/réfrigération, piles, ampoules économiques, graisses/huiles).

Production :

- La production se conforme au plan d'action pour la lutte contre le gaspillage alimentaire du restaurant.
- Nous privilégions des achats en gros conditionnements avec une attention particulière apportée au suremballage, notamment par l'envoi de mails aux fournisseurs.
- Nous avons mis en place la livraison sans ré-emballage avec Promocash.
- Nous réutilisons les cartons de petites tailles pour nos propres livraisons.
- Nous avons passé un contrat de collecte des huiles de fritures avec Oleovia.
- Nous mutualisons une benne de ramassage des cartons avec les autres services de l'association.
- Nous collectons les biodéchets et utilisons une centrale de compostage.
- Lors de la fermeture due au COVID-19 nous avons fait don des denrées périssables à la Banque alimentaire.

Self, drive, traiteur et cuisine centrale :

- Le service se conforme au plan d'action pour la lutte contre le gaspillage alimentaire du restaurant.
- Au self, les employés proposent systématiquement des portions à la convenance du client à tous les stands (bio, bar à salade, bar à pâtes, grillade et plats du jour).
- Les sucres et les biscuits accompagnant les cafés ainsi que les condiments et sauces sont dépourvus d'emballage individuel, conformément aux réglementations en vigueur).
- Tous les emballages de vente à emporter sont soit compostables/biodégradables, soit consignés ; ainsi toutes les entrées et desserts sont servis dans les bocaux permettant de faire des doggy bag.
- Les contenants et couverts en plastique sont interdits.
- Les serviettes sont en papier recyclé et compostable.
- Les clients ont la possibilité d'apporter leur propre contenant au self pour le plat principal.
- Le tri participatif est la norme, ainsi au moment du retour du plateau les clients jettent séparément, les plastiques, les cartons et papiers, les déchets de pain destinés à l'alimentation animale, les bouchons plastiques (récupérés pour une action caritative les Bouchons de L'Espoir) et enfin les bio-déchets.
- Le restaurant a changé de référence de produits laitiers afin de ne proposer que des pots en carton paraffiné plus facilement recyclables.
- Le restaurant est raccordé au tout-à-l'égout, néanmoins il possède une fosse captant les graisses avant rejet des eaux dans le système communal, dont la vidange est assurée par la SARL Vidanges Ropars.

3 Approvisionnement responsable :

Information client : Pour permettre l'adhésion des clients à notre démarche, il est nécessaire de les informer sur :

- L'origine des ingrédients principaux qui est indiquée sous la forme d'une carte de la région où l'on affiche les étiquettes des produits permettant aux clients de visualiser le caractère local des approvisionnements.
- Le choix des recettes proposées qui respecte la saisonnalité.
- La cuisine maison : Au MINIMUM 60% de la carte est cuisinée sur place, faite maison avec des produits diversifiés et frais. Avec un objectif de 80% d'ici deux ans.
- La cuisine locale : Au MINIMUM 50% des produits de la cuisine sont issus de producteurs locaux (<160Km du restaurant).
- La cuisine Bio : Au MINIMUM 20% des produits utilisés sont certifiés Agriculture Biologique (AB) et 30% de produits cultivés selon les exigences de la certification AB.
Nous disposons d'un îlot Bio au self avec un plat du jour dédié, des entrées et des desserts 100% AB, et une équipe dédiée s'engageant à n'inclure que des produits bio dans les préparations.

- L'option végétarienne : nous proposons plusieurs plats végétariens. Notamment au bar à Pâtes ou au bar à salade, mais aussi un burger Végétarien et des pizzas.
- Le fait que restaurant met en avant des produits locaux en proposant par exemple de la bière, du cidre ou du jus de pomme produits localement.
- Le fait que Le restaurant ait signé une convention avec La Banque Alimentaire de Lannion, afin de récupérer des fruits non valorisés et de les transformer en confitures vendues au restaurant, reversant 10% des ventes à la banque alimentaire (1137 pots en 2019).
- Diminution de 50% des achats de plats de catégories 5 pour la cuisine centrale, pour privilégier le fait maison.

Protocole de collecte et de suivi des consommations

Afin de maîtriser notre impact environnemental nous avons mis en place des procédures de suivi de nos consommations ainsi que du volume de déchets produits.

Consommable	Fréquence	unité	Action complémentaire	Responsable
EAU	Trimestrielle	M ³	Recherche de fuite	Directeur d'exploitation
GAZ	Trimestrielle	M ³		Directeur d'exploitation
ELECTRICITE	Trimestrielle	Kilowatts/heure		Directeur d'exploitation
Produits d'entretien	Trimestrielle	Litre/kg Pourcentage de produit avec un label écologique ISO de type I sur le nombre de référence utilisées	Vérification des dilutions en accord avec les fiches techniques des produits	Responsable de production
DECHETS				
Biodéchets	Quotidienne	Kilogramme	Acheminer les restes alimentaires à la centrale de compostage, veiller à son bon fonctionnement, brasser	Responsable de le gestion des déchets
Recyclables	Hebdomadaire	M ³ nombre de container converti en volume	Veiller au bon tri des déchets	Responsable de le gestion des déchets
Cartons de livraisons	Hebdomadaire	M ³ nombre de container converti en volume	Veillez au bon pliage des cartons non réutilisé afin de minimiser le volume à stocker	Responsable de le gestion des déchets
Verre	A chaque enlèvement	M ³ nombre de container converti en volume	Contacteur Valorys lorsque le container est plein	Responsable de le gestion des déchets
Huiles de friture	A chaque enlèvement	M ³ nombre de fût de 120l converti en volume	Veillez au remplissage complet des fûts	Responsable de le gestion des déchets
Déchets non valorisable	Hebdomadaire	M ³ nombre de container converti en volume	Contrôler le remplissage des containers	Responsable de le gestion des déchets

Tous ces relevés seront compulsés sous forme de tableaux et mises en rapport avec le nombre de repas servis tout type de services confondus.

Plan d'entretien du matériel

L'entretien au quotidien des équipements est effectué par l'équipe du restaurant supervisée par le responsable de production, dans le respect du plan de maîtrise sanitaire.

Néanmoins, afin d'assurer la bonne marche du matériel et la longévité de celui-ci dans une logique de préservation de l'environnement, un entretien* préventif des appareils/dispositifs est effectué au moins une fois par an, ou plus souvent si la législation ou les instructions du fabricant l'exigent.

Détartrage Hebdomadaire :

- Tous les matériels utilisant de l'eau sont détartrés préventivement une fois par semaine selon la procédure affichée en cuisine.

Matériel Frigorifique :

- Contrat d'entretien et de maintenance avec la société Central Froid pour tous les matériels frigorifiques (1 Passage préventif par an).
- Cycle de dégivrage automatique de 30 minutes toutes les 6 heures pour les groupes froids.

Eau chaude :

- Contrat d'entretien et de maintenance avec l'entreprise Le Bihan (1 Passage préventif par an).

Climatisation réversible :

- Contrat d'entretien et de maintenance avec la société Euro Energie (1 Passage préventif par an).

Matériel de préparation et de plonge :

- Contrat d'entretien et de maintenance avec la société IGC 22 (1 Passage préventif par an).

Hottes et extractions :

- Contrat de nettoyage des grilles de hotte assuré par Emeraude Nettoyage (2 fois par mois).
- Contrat d'entretien et de mise en propreté des installations d'évacuation des buées grasses avec la société ISS hygiène et prévention (1 passage par an).

Les coordonnées des prestataires sont disponibles au bureau du responsable de production à avertir cas de panne. L'ensemble des contrats et des bons d'intervention de prestataires sont conservés et au bureau du directeur de la restauration.

*L'entretien comprend la recherche de fuites éventuelles (vérification des joint d'étanchéité des robinets, des portes de four par exemple) et la vérification du bon fonctionnement au minimum des équipements consommant de l'énergie, par exemple, le chauffage, les appareils de ventilation et de conditionnement d'air « système de CVC », les systèmes de réfrigération (dégivrage), les systèmes de chauffage. Ainsi que des équipements liés à l'eau (par exemple, les sanitaires, les systèmes d'irrigation (vérifier l'isolation des tuyaux d'eau chaude), etc.) sur les lieux du restaurant. (ADEME, 2020)

Annexe 7

Plan de déplacements des salariés

Transports en commun :

Les Transports Intercommunaux Lannion-Trégor (TILT) ont mis en place sur l'agglomération plusieurs services de transport permettant de réduire l'impact environnemental des déplacements en limitant l'usage de la voiture individuelle. Conformément au droit du travail, l'employeur prend à sa charge la moitié de l'abonnement aux transport en commun dans le cas où l'employé les utiliserait pour se rendre sur son lieu de travail.

Le restaurant met à disposition de ses employés la brochure ainsi que les horaires du Réseaux TILT.

Bus :

- Ligne A Arrêt Emeraude i.d. (devant le restaurant), un passage par heure.
- Ligne F Arrêt Ampère (à 300 m du restaurant), un passage le matin un passage le soir.
- Ligne 30 Arrêt Emeraude i.d. (devant le restaurant), 7 passages par jour.

Allô TILT :

- Service de transport de point d'arrêt à point d'arrêt payable par titre de transport TILT, arrêt Aéroport (600m du restaurant)

LES VéLEK'TRO :

- Locations de Vélo à assistance électrique à tarif préférentiel pour les saisonniers, stagiaires, CDD et personnes en formation.

Vélo :

- L'association a installé un parking à vélo couvert à destination des employés et des visiteurs.

Covoiturage :

- Des places du parking sont réservées aux véhicules de co-voiturage.
- Le restaurant favorise le co-voiturage en ayant invité les représentants de l'application Klaxit, même si il s'organise plutôt de manière informel entre les employés.

Le service restauration d’Emeraude i.d. s’inscrit dans les projet associatif 2020-2023 de l’association, à ce titre il en suit les objectifs. Ci-dessous les principaux éléments de celui-ci en matière de management :

ACCOMPAGNER LES PERSONNES DANS LEUR PARCOURS PROFESSIONNEL		
Objectifs d’actions	Les Pilotes	Le partenariat
Permettre l’expression du projet de la personne et des besoins liés à ce projet	<p>Direction des relations humaines et des parcours</p> <p>Avec la possibilité de faire appel à des prestataires</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les services et établissements partenaires : SAVS, IME, Mission Locale, Pole Emploi, Cap Emploi, Aide sociale à l’enfance, ... • Les Centres de Formation • FAGERH, ARESAT, ADESS, ...
Evaluer la possibilité de mener à bien le projet de la personne en cohérence avec les besoins de l’environnement de travail	<p>Direction des activités sociales et médico-sociales</p> <p>Avec la possibilité de faire appel à des prestataires</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les professionnels de la santé • Les entreprises privées ou publiques, les associations, les réseaux • Les centres de formations • Le site en ligne du PIJ (point information jeunesse) accessible sur les ordinateurs en libre-service dans les salles de pause
Mettre en œuvre le parcours individualisé	<p>Direction des relations humaines et des parcours</p> <p>Direction des activités sociales et médico-sociales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les entreprises privées ou publiques, les associations, les réseaux • Les centres de formations • Les dispositifs existants



Les actions	Les indicateurs	Les objectifs chiffrés
<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place des moments d'échange individuels et/ou collectifs (exemples : rendez-vous individuels formels / informels, informations collectives, pauses cafés, ...). Favoriser le lien social. • Former (entre pairs, avec des formateurs, ...) et familiariser les acteurs à ces échanges (habituer à la discussion, rapport de réciprocité, confiance, ...) • Formaliser ces échanges : organiser, mener, retranscrire (une méthode : rendez-vous, rencontres, grille d'entretien saisie en ligne pour compilation des données et une réponse) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de personnes ayant exprimé leur projet en entretien d'accompagnement = Nombre de grilles d'entretien remplies et validées • Outil informatique créé ou non 	<p>2020 – 50% 2021 – 50% 2022 – 75 % 2023 – 90%</p> <p>Mise en place d'un logiciel pour 2023</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Accompagner la personne dans son auto-évaluation (recherche d'outils, bilans professionnels ou de compétences) • Proposer des stages • Proposer des visites en entreprises, des rencontres avec des professionnels, des salons, des forums, ... • Proposer des visites de centres de formation • Consulter des fiches métiers sur internet 	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de stages ou de visites • Nombre d'outils en place (exemples : Duo Day, outil d'évaluation, bilan, ...) 	<p>10 par an A partir de 2021</p> <p>2020 : 1 outil 2021 : 2 outils 2022 : 3 outils 2023 : 5 outils</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place des formations / informations et/ou des actions / stages • Accompagner à lever les freins périphériques (exemples : transport, logement, savoir de base...) • Mettre en place un référent tuteur dans le cadre de stages, de mises à disposition, de contrats de prestation 	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de formations /informations ou d'actions / stages 	<p>10 par an A partir de 2021</p>

Volet environnemental du projet Associatif

Le service restauration d’Emeraude i.d. s’inscrit dans les projet associatif 2020-2023 de l’association, à ce titre il en suit les objectifs. Ci-dessous les principaux éléments de celui-ci en matière de préservations de l’environnement :

CONTRIBUER A UNE SOCIETE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Objectifs d'actions	Les pilotes	Le partenariat
Favoriser le développement de l'économie circulaire *	Direction des activités adaptées	<ul style="list-style-type: none"> • Régie de Quartiers • Fournisseurs • Partenaires informatiques, prestataires de réalisation de film, ... • Acteurs de l'ESS*
Réduire l'impact carbone	Assistantes de Direction Direction des activités adaptées	<ul style="list-style-type: none"> • Fournisseurs • Association de sensibilisation • Acteurs de l'ESS* • Les responsables logistiques d'Emeraude i.d., lien avec la collectivité, ...

* L'économie circulaire : désigne un concept économique qui s'inscrit dans le cadre du développement durable et dont l'objectif est de produire des biens et des services tout en limitant la consommation et le gaspillage des matières premières, de l'eau et des sources d'énergie.

ESS : économie sociale et solidaire.

RSE : Responsabilité Sociétale des Entreprises : désigne la prise en compte par les entreprises, sur base volontaire, des enjeux, sociaux et éthiques dans leurs activités.



Les actions	Les indicateurs	Les objectifs chiffrés
<ul style="list-style-type: none"> Réduire et valoriser les déchets (exemples : via la permaculture, l'Emeraude Station, acheter le terrain...) Mettre en place une politique d'achats responsables (exemples : RSE*, réflexion sur l'achat, label...) Sensibiliser les visiteurs du site e-boutique au recyclage et à l'économie circulaire 	<ul style="list-style-type: none"> Evolution de la quantité des déchets, évolution des factures, voir les économies Création d'une charte associative des achats Nombre de messages postés sur les sites ou réseaux sociaux 	<p>2020 = état des lieux fait 2021 = Tableaux d'indicateurs avec reporting trimestriel faits 2022 = -10% par rapport à l'état des lieux 2020 2023 = -10% par rapport à 2022</p> <p>Charte associative faite avant 2023</p> <p>10 messages postés sur les sites ou réseaux sociaux par an à partir de 2020</p>
<ul style="list-style-type: none"> Acheter local / en circuit court Arbitrer le choix des fournisseurs rapport Développement Durable / surcoût (rôle du Conseil d'Administration) Sensibiliser le personnel au gaspillage énergétique, alimentaire, en eau (exemples : affichage, détecteur va et vient dans les toilettes, LED...) Optimiser les livraisons et déplacements sauf à Emeraude création (exemples : logiciel d'optimisation des tournées,...) 	<ul style="list-style-type: none"> Critères des appels d'offre Nombre de poste de dépense arbitré par le CA Nombre d'informations / formations par an Mesurer l'évolution des distances parcourues par les équipes = Nombre de km/CA 	<ul style="list-style-type: none"> 30% bio et local en 2021 (restaurant) 1 nouveau fournisseur installé localement référencé par an à partir de 2021 <p>2020 = 1 2021 = 1 2022 = 2 2023 = 2</p> <p>2 informations /an à partir de 2021</p> <p>2020 = état des lieux 2021 = - 5% //état des lieux 2022 = -10% //2021 2023 = - 15% //2022</p>