

COMMENT SE RECYCLENT Nos plateaux-repas ?



www.c-gastronomie.fr

RINCE-DOIGT

Serviette en ouate
= **Compostable**
Aluminium pelliculé
= **Jetable**

FLEUR DE SEL

Aluminium pelliculé
= **Jetable**



BASE, INSERT ET COUVERCLE PLATEAU

Carton compostable
= **Réutilisable**
et **compostable**

KIT COUVERTS

Couverts inox = **Réutilisable**
Serviette ouate et viscosse = **Compostable**
emballage carton pelliculé = **Recyclable**

ASSIETTES ET COUVERCLES

Assiettes en pulpe de canne
= **Compostable**
et couvercle en plastique recyclé
à 80 % = **Recyclable**

VOTRE PLATEAU EST À **95 %** COMPOSÉ
DE MATÉRIAUX ÉCORESPONSABLES.

NOS ENGAGEMENTS POUR DES PLATEAUX-REPAS PLUS DURABLES



CERTIFICATION ISO 20 121

C-Gastronomie s'engage dans une démarche de certification ISO 20121, norme internationale dédiée à la mise en place d'une stratégie de développement durable pour l'activité événementielle.

Dans un souci d'écoresponsabilité, nos plateaux-repas sont livrés dans une boîte **en carton recyclé** avec des assiettes en pulpe de canne... De plus, nous mettons un accent particulier sur le choix de **recettes de saison** et de **produits locaux**.

LE FOYER
NOTRE-DAME DES SANS-ABRI

LE FOYER NOTRE DAME DES SANS-ABRI

Donnez une seconde vie à vos couverts !

Nous pouvons vous mettre à disposition une boîte métallique afin de collecter les couverts en inox accumulés au fil de vos commandes.

Ensuite nous les apportons à l'association « Notre Dame des Sans-Abri » qui les distribue lors de leurs maraudes, leur offrant ainsi, une seconde vie.



NOS SACS ISOTHERMES

Nos plateaux-repas sont **livrés en sacs isothermes** afin de **limiter les déchets** engendrés par nos plateaux-repas mais aussi de nous permettre une flexibilité plus grande dans la gestion de nos tournées **réduisant** ainsi nos **émissions de CO2...**

Ces derniers sont inclus dans votre commande ; vous **pouvez les conserver ou nous les restituer** à l'occasion de vos prochaines livraisons...

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Nous voulions également en profiter pour mettre à l'honneur quelques-uns de nos **fournisseurs locaux** avec qui nous avons construit la plus fidèle des relations...

En travaillant ainsi en **circuit court**, nous cuisinons nos plateaux-repas à partir de **produits frais et bruts**, promouvant ainsi le **respect de la saisonnalité**, notre savoir-faire, mais aussi celui de nos partenaires.



LYON
12 km depuis notre laboratoire



SAINT-LAURENT D'AGNY
14 km depuis notre laboratoire



VILLEURBANNE
19 km depuis notre laboratoire



CORBAS
20 km depuis notre laboratoire



TAIN L'HERMITAGE
90 km depuis notre laboratoire



TOUSSIEU
30 km depuis notre laboratoire

Tous nos poissons viennent par exemple de la Poissonnerie de Chaponost et nous sourçons nos légumes auprès de **coopératives locales** comme Sicoly ou Fraîcheur et Qualité...

Nous faisons également le plus possible appel à des entreprises à haute valeur environnementale comme Atypique, start-up lyonnaise, chez qui nous achetons fruits et légumes déclassés afin de **lutter contre le gaspillage alimentaire...**

En choisissant nos plateaux, vous nous permettez d'aller toujours plus loin dans nos engagements à pérenniser les traditions et savoir-faire gastronomiques de notre région !