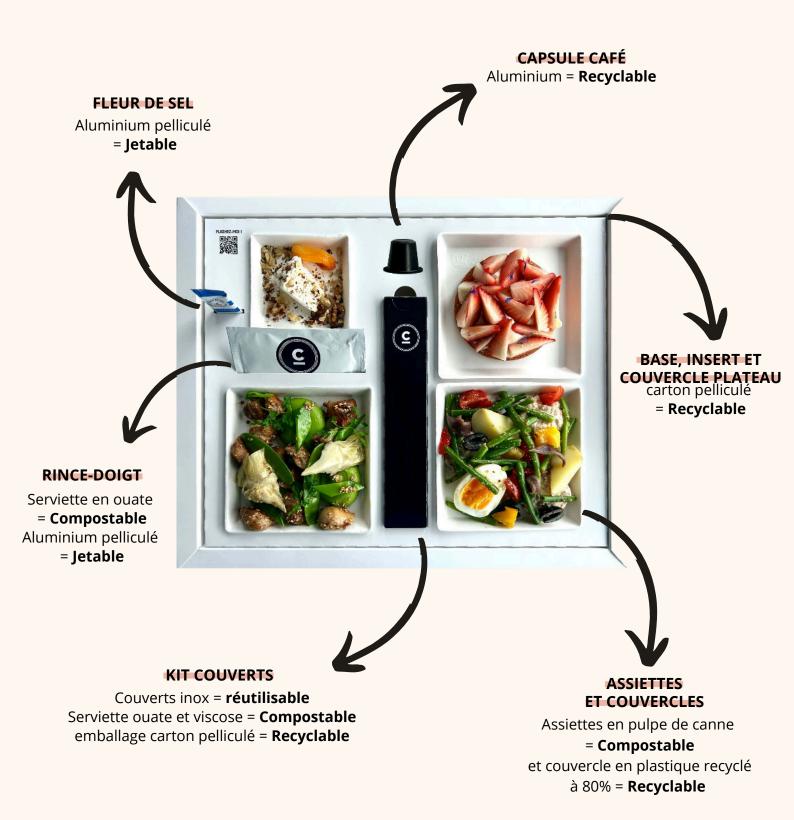
# Comment se recyclent nos plateaux repas?





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

#### Donnez une seconde vie à vos couverts!

Nous pouvons vous mettre à disposition une boite 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, leurs offrants 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.



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 !