



CHARTRE ENVIRONNEMENTALE

Magnà s'engage en faveur du développement durable selon les points énoncés ci-dessous.

I / Responsabilité sociale

- ✓ Nous sommes conforme aux dispositions de la Convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants concernant les contrats de travail et le temps de travail (durée du travail, horaire de travail, heures supplémentaires, rémunération...).
- ✓ Concernant les travailleurs étrangers, nous veillons à ce qu'ils soient en situation administrative régulière (munis de la carte de résident ou la carte de séjour temporaire ou l'autorisation provisoire de travail). Si besoin, nous leur fournissons tous les documents nécessaires pour le renouvellement des cartes de séjour et acceptons toujours leur demande de repos en corrélation avec leur rendez-vous en Préfecture.
- ✓ Nous privilégions les entrepreneurs et les artisans locaux lorsque nous faisons appel à des prestataires extérieurs et favorisons au maximum les circuits courts d'approvisionnement.
- ✓ Tous les espaces réservés au personnel doivent bénéficier de la même démarche environnementale que le reste de l'établissement (vestiaire, sanitaires...)

II / Formation des employés et parties prenantes

- ✓ Notre responsable environnement est diplômé d'un DESS d'ingénierie écologique.
- ✓ Nous effectuons une réunion d'information au moment de l'embauche des salariés de la politique environnementale du restaurant. Ainsi, notre équipe est formée aux éco-gestes à respecter dans leurs tâches quotidiennes.
- ✓ Nous réalisons une réunion annuelle avec nos équipes pour leur présenter le bilan et les nouvelles démarches en cours.

III / Réduction et valorisation des déchets

- ✓ Nous effectuons le tri des emballages dès leur arrivée au restaurant. Il existe une collecte sélective au sein de l'immeuble. Seul le verre dispose d'une poubelle individuelle qui est vidée sur une borne enterrée à l'extérieur de l'immeuble.
- ✓ Un affichage des consignes est mis en place, permettant ainsi au personnel de trier convenablement les déchets (pictogrammes, autocollants...)
- ✓ Les clients sont informés et invités à faire le tri sélectif lorsqu'ils consomment sur place.
- ✓ Le service de vente à emporter privilégie des contenants éco-responsables (consignés, en matière recyclée, compostables...). Nous avons mis en place une remise pour les clients venant avec leur propre sac / boîte. (0.10à0.20€). Nous allons également mettre en place une consigne pour les pizzas ouverte (plat à tarte avec couvercle).
- ✓ Nous privilégions les lavettes qui peuvent être lavées et réutilisées au papier essuie-tout. Il n'y a pas de lingettes à usage unique au sein du restaurant.

✓ Nous avons réduit l'utilisation d'emballages individuels. Notre sauce honey spicy est à utilisation individuelle - 2-3 fois).

✓ Lors de la fermeture pour congé annuel, la marchandise périssable est donnée à l'association La Soupe Saint Eustache (Paris 01) qui a la possibilité de cuisiner certains produits bruts.

IV/ Utilisation de produits écologiques pour l'entretien

✓ Respecter les doses notées sur les emballages (ne pas dépasser la quantité recommandée de détergent et de désinfectant indiquée sur l'emballage).

✓ Nos produits d'entretien courants sont porteurs du label européen Ecocert.

✓ Les essuie-mains sont en papier naturel, certifiés Ecolabel et PEFC

✓ Le papier toilette est recyclé.

VI/ Réduction des dépenses d'énergie

✓ Nous respectons des écogestes pour réduire les consommations en eau et électricité (fermer les robinets, éteindre les lumières en dehors des services).

✓ Nous surveillons notre consommation d'eau et d'électricité pour mieux gérer notre consommation (relevé trimestriel).

✓ Nous utilisons des ampoules basses consommation.

✓ Nous nettoyons toutes les semaines les appareils frigorifiques.

✓ Notre équipe nous signale tout problème comme une fuite d'eau pour intervenir au plus vite.

VII/ ACHATS RESPONSABLES

✓ Nous privilégions les produits biologiques, locaux et le circuit court.

✓ Nous sommes en mesure de renseigner nos clients sur le pays d'origine de nos ingrédients principaux (farine, charcuterie, fruits et légumes, produits laitiers, œufs).

Nous mettons en avant nos producteurs en affichant leur photo sur notre mur (wall of fame) au sein du restaurant.

✓ Tout est cuisiné sur place et nous n'utilisons pas de produits surgelés.

✓ Notre carte présente au moins 50 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et/ou des circuits courts et/ou de proximité et/ou du commerce équitable

✓ Les fruits et légumes frais sont toujours de saison.

✓ Nous proposons à la carte plusieurs recettes végétariennes.

Il est également possible de réaliser une pizza vegan sur simple demande (la marinara).

✓ Nous privilégions les produits portant un label de qualité.

La plupart de nos fromages sont DOP (parmigiano reggiano, pecorino romano, taleggio, gorgonzola, feta).

Les olives Kalamata sont AOP.

Les noisettes sont des noisettes IGP du Piémont.

✓ Nous vérifions que les aliments utilisés respectent des filières sans organismes génétiquement modifiés.

✓ Pour notre service de vente à emporter, nous respectons la même démarche d'achats responsables que pour le service à table.

✓ Nous travaillons en flux tendu avec une mise en place journalière. Cela permet d'éviter au maximum le gaspillage alimentaire. D'autre part, nos équipes sont formées pour prévenir des produits dont la DLC est proche afin de mettre en place une promotion et ainsi éviter les pertes.

✓ Avant de proposer de l'eau en bouteille, nous proposons de l'eau en carafe à nos clients lorsque la vente sur place est autorisée.

VII/ Autres achats

✓ Les produits d'édition et la papeterie relèvent au maximum d'une démarche écologique (papier recyclé ou issue de forêts gérées durablement, des imprimeurs respectant le cahier de charges « Imprim'Vert »).

✓ Lors de nos prochains achats de mobilier ou d'éléments de construction en bois, nous nous engageons à ce qu'ils soient issus des forêts gérées durablement (labels FSC ou PEFC) pour de l'achat neuf ou bien achetés d'occasion.

Tous les ans, nous veillons à mettre en place des mesures supplémentaires.



NOTICES UTILISATION DES PRODUITS D'ENTRETIEN



Gel détartrant WC

Appliquer le gel directement sur les parois de la cuvette.
Laisser agir 15 min.
Frotter à l'aide de la brosse et rincer en tirant la chasse

Gel nettoyant vitre

Transvaser sans diluer le produit dans le spray « vitre » prévu à cet effet.
1 pulvérisation pour 1m² de surface.
Frotter à l'aide d'un chiffon

Désinfectant cuisine

Nettoyage du sol

Diluer un bouchon dans 8L d'eau.

Nettoyage des surfaces

Verser ½ bouchon dans le spray prévu à cet effet et compléter avec de l'eau.

Tablette lave-vaisselle cycle court

Bien rincer la vaisselle / faire tremper les tasses à café.
Utiliser une seule tablette par cycle.
Nota : le film entourant la tablette est hydrosoluble

Vinaigre blanc / vinaigre d'alcool

Utilisation comme détartrant pour le lave-vaisselle.
Laisser le produit agir toute la nuit à l'intérieur. Bien rincé le lendemain matin avant utilisation

Utilisation comme liquide de rinçage.
Verser dans le bidon relié à la machine.

Veillez à respecter les dosages prescrits pour éviter le surdosage.



La force de la nature

« Les gammes écologiques performantes
qui préservent l'environnement et la
santé des utilisateurs »

DETARTRANT GEL WC



- ✔ Nettoie, désodorise et détartre les cuvettes toilettes
- ✔ Respecte les fosses septiques
- ✔ Sans perturbateur endocrinien, sans allergène
- ✔ Parfum 100% d'origine naturelle menthe



La force de la nature

« Les gammes écologiques performants qui préservent l'environnement et la santé des utilisateurs »

GEL NETTOYANT VITRES



- ✔ Nettoie et fait briller les vitres et toutes les surfaces modernes
- ✔ Ne laisse pas de trace
- ✔ Sans allergène, sans perturbateur endocrinien
- ✔ Sans parfum

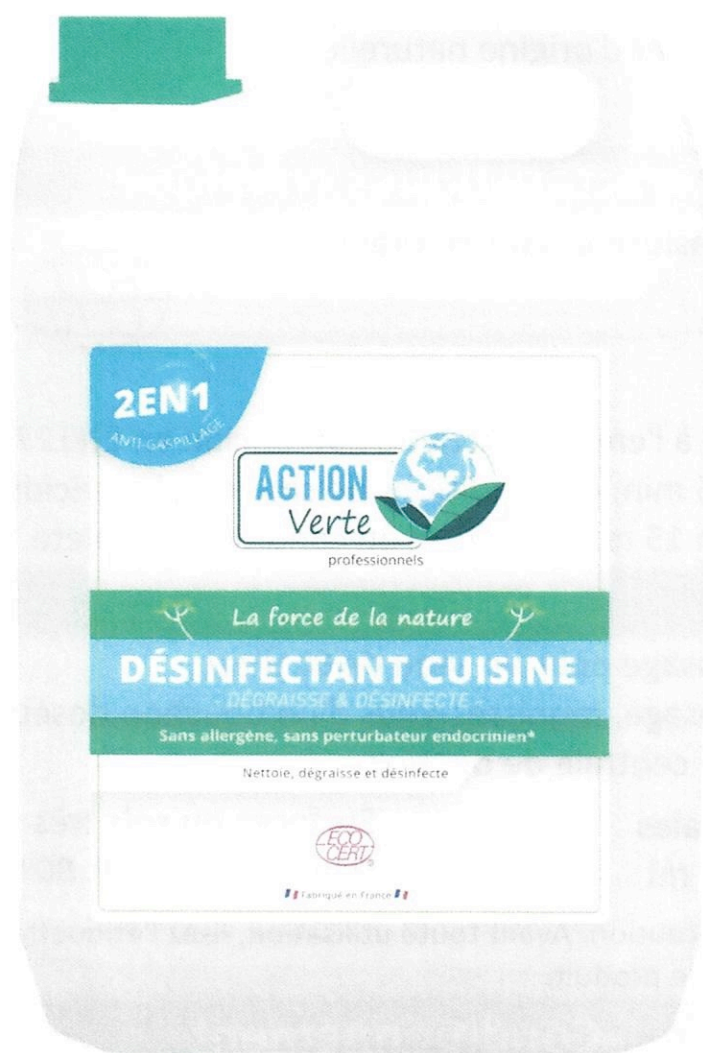


professionnels

La force de la nature

« Les gammes écologiques performantes
qui préservent l'environnement et la
santé des utilisateurs »

Désinfectant cuisine 5L



- Nettoie, dégraisse et désinfecte
- Sans allergène, sans perturbateur endocrinien
- 100% des ingrédients sont d'origine naturelle
- Compatible contact alimentaire



La force de la nature

« Les gammes écologiques performantes
qui préservent l'environnement et la
santé des utilisateurs »

TABLETTES LAVE VAISSELLE CYCLE COURT



- ✔ Nettoie, dégraisse et fait briller la vaisselle sans trace
- ✔ Sans allergène, sans perturbateur endocrinien
- ✔ Films hydrosolubles : dissolution des tablettes en 30 secondes
- ✔ Contient un séquestrant anticalcaire 100% naturel



GUIDE DU TRI

Que met-on dans le bac jaune ?

- les grands cartons d'emballage sont **pliés** pour prendre moins de place.
- tous les cartons, même souillés (cartons à pizza, barquettes de frites, etc.) mais **vides de restes alimentaires**.
- les **bouteilles et flacons en plastique** : eau, jus de fruits, soda, huile, gel douche, shampooing, produits ménagers, et tous les autres emballages en plastique : barquettes en polystyrène, pots de yaourt, films alimentaires, sacs plastique, tubes de produits cosmétiques...

Ces emballages doivent être **vides**, mais il est **inutile de les rincer**.

Les bouchons et couvercles sont acceptés, de préférence bien vissés

- le métal : boîtes de conserve, canettes, bombes aérosol, barquettes de métal ainsi que tous les petits emballages métalliques : gourdes de compote, **capsules de café**, plaquettes de médicaments (vides), paquets de chips, sachets de surgelés, **couvercles de bocaux**, **capsules de bouteilles**, papier aluminium...
- les papiers (y compris factures, enveloppes, sac en papier, magazines) sauf le papier-toilette, les essuie-tout, les mouchoirs et les serviettes en papier

Que met-on dans le bac blanc ?

- les **bouteilles, bocaux, flacons en verre** (boissons, huile, conserves, confiture, etc.).

Ils doivent être **vides**, mais il est **inutile de les rincer**.

Bon à savoir : les bouchons et couvercles métalliques, capsules... sont acceptés dans le bac jaune, ils seront recyclés.

Que met-on dans le bac vert ?

Le bac vert est appelé à recevoir les déchets qui n'ont pas été triés.
Dans le bac vert, on jette ses déchets **dans des sacs fermés**.
Les cagettes/emballages en bois sont à jeter dans le bac vert.

Si vous avez un doute: optez pour le bac vert, car il est primordial de ne pas "polluer" les bacs jaunes et blancs.

Pourquoi trier ?

Pour préserver les ressources naturelles

Les matériaux tels que l'aluminium, l'acier, le plastique ou le verre sont fabriqués à partir de ressources naturelles. En triant vos emballages, vous avez la garantie qu'ils seront effectivement recyclés, économisant ainsi des ressources naturelles.

Grâce aux gestes de tri des Français, plus de 40 millions de tonnes d'emballages ménagers ont été recyclés depuis 1993.

Des tonnes de nouvelles matières premières ont réintégré un circuit de production, ce qui a permis de préserver les ressources non renouvelables ou en voie de raréfaction.

Par exemple une tonne de canettes d'aluminium recyclée permet d'éviter l'extraction de deux tonnes de bauxite et une tonne de plastique recyclée permet d'économiser 650 kg de pétrole brut.

Pour limiter les gaz à effet de serre

L'émission moyenne de gaz à effet de serre est de 1,68 tonne par an et par habitant.

Grâce au tri et au recyclage, vous pouvez réduire ces émissions.

Quelques exemples :

1 tonne d'acier recyclée = 1,78 tonne équivalent CO2 économisée

1 tonne d'aluminium recyclée = 6,89 tonnes équivalent CO2 économisées

1 tonne de papier-carton recyclée = 0,04 tonne équivalent CO2 économisée

1 tonne de briques alimentaires recyclée = 0,13 tonne équivalent CO2 économisée

1 tonne de bouteilles et flacons en plastique PET (plastique transparent) recyclée = 2,29 tonnes équivalent CO2 économisées

1 tonne de bouteilles et flacons en plastique PEHD (plastique opaque) = 1,53 tonne équivalent CO2 économisée

1 tonne de verre recyclée = 0,46 tonne équivalent CO2 économisée

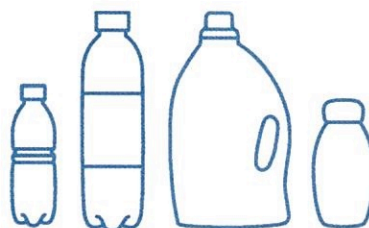
Produire de nouvelles matières premières à partir de déchets d'emballages ménagers permet d'économiser de l'énergie.

En effet, extraire des matières premières nécessite plus d'énergie que celle utilisée lors du recyclage. Ainsi, refondre des canettes d'aluminium nécessite 95% d'énergie en moins que d'extraire ce métal à partir de minerai en première production.

• **DANS LE BAC JAUNE** •



**PAPIERS, EMBALLAGES
ET BRIQUES EN CARTON**



**BOUTELLES ET FLACONS
EN PLASTIQUE**



**EMBALLAGES
EN MÉTAL**



**TOUS LES AUTRES EMBALLAGES
EN PLASTIQUE ET MÉTAL (ACIER, ALU...)**

LES BOUCHONS ET COUVERCLES
SONT ACCEPTÉS.
LES EMBALLAGES DOIVENT ÊTRE
BIEN VIDÉS ET EN VRAC !
PAS BESOIN DE LES LAVER.



**LE PARIS
DU TRI**
leparisdutri.fr

• DANS LE BAC BLANC •
SEULEMENT

**BOUTEILLES, BOCAUX,
POTS EN VERRE VIDES**



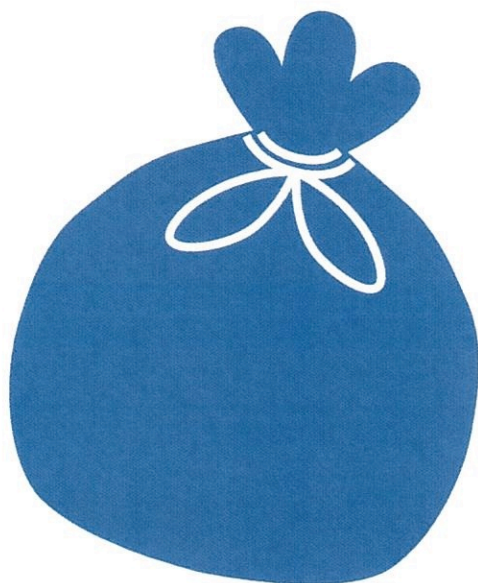
LES BOUCHONS, CAPSULES ET
COUVERCLES MÉTALLIQUES SONT ACCEPTÉS
DANS LE BAC JAUNE, ILS SERONT RECYCLÉS.



**LE PARIS
DU TRI**
leparisdutri.fr

• DANS LE BAC VERT •
SEULEMENT

CE QUI RESTE APRÈS
AVOIR FAIT LE TRI



AVANT DE JETER UN DÉCHET DANS LE BAC VERT,
VÉRIFIEZ QU'IL NE VA PAS PLUTÔT
DANS LE BAC JAUNE OU LE BAC BLANC



**LE PARIS
DU TRI**
leparisdutri.fr

En rejoignant Écotable le restaurant s'engage à adopter, sur la durée, une démarche respectueuse de l'environnement et de la santé des consommateurs. Cela passe par le respect, au minimum, des engagements ci-dessous. Écotable est à votre disposition pour vous aider à mettre en place ces engagements et à aller plus loin dans votre démarche.

1.

J'élabore mes plats et transforme mes produits sur place et je valorise une cuisine "maison".

2.

Je respecte les saisons: ma carte évolue en fonction des produits saisonniers.

3.

Je favorise des produits locaux et français, issus de modes de production durables (pêche durable, élevage extensif, agriculture biologique et/ou paysanne, agroécologie).

4.

J'assure la possibilité pour un.e végétarien.ne de pouvoir manger sans contrainte dans mon restaurant.

5.

Je prends des actions pour réduire ma production de déchets (plastique/verre/carton, biodéchets et gaspillage alimentaire).
J'effectue strictement et systématiquement le tri sélectif.

6.

J'offre un cadre de travail agréable à l'ensemble de mes salarié.e.s et collaborateur.ice.s. Je fais attention au bien-être des personnes qui m'entourent au travail en prenant des mesures, si cela est nécessaire, pour éviter toute situation de violence verbale, physique, psychologique.



Fait à Paris,
Le 26/03/2021

Signature


MAGNA
SAS PORTAFOGLIO
48 rue Notre dame de lorette - 75009 PARIS
Siret: 839 389 053 000 27