

La Charte Restauration Responsable

Planète Barrière est la démarche de responsabilité sociétale du Groupe ayant comme guide l'ISO 26000. L'objectif du Groupe est de proposer une offre riche et complète à ses clients tout en respectant ses engagements RSE. Dans cette perspective, nous avons mis en place notre **Charte de Restauration Responsable**. Chaque année nous procéderons à un audit du respect des engagements pris ci-dessous. Ces résultats seront communiqués aux équipes.

En signant cette charte, le Groupe s'engage à respecter les exigences détaillées ci-dessous :

- ✓ Privilégier les **produits de saison** :
 - Sur nos cartes en proposant de façon systématique au minimum une offre de **garniture de saison**
- ✓ Augmenter la part de **produits locaux** :
 - En offrant un corner local sur les buffets petit-déjeuner de nos hôtels (minimum **10 produits de moins de 200 km**)
 - En s'engageant à proposer plusieurs **produits locavores à la carte** (à minima une viande et/ou un poisson, en obligatoire BOF, fruits et légumes, condiments)
 - Favoriser les **fruits et légumes** de saison et français
- ✓ Poursuivre la démarche de **pêche responsable** :
 - En supprimant de ses cartes les espèces de poissons en **voie d'extinction**
 - En privilégiant les espèces de saison, arrivées à maturité (selon les recommandations Ethic Océan) issues d'une pêche responsable
- ✓ Réduire le **gaspillage alimentaire** à la production, au retour d'assiette et sur les buffets :
 - S'assurer que l'intégralité des équipes Restauration aient validées le module Restauration Responsable
 - Respecter la législation, à partir du 1er janvier 2023, en pratiquant le **tri des biodéchets** pour tous les établissements de plus de 100 couverts/jour. S'assurer que le tri de ceux-ci soit bien respecté dans les services (room, bar, plonge, production, self) via l'installation d'une poubelle dédiée
- ✓ Proposer une **offre végétarienne en entrée et plat** sur chaque carte de restaurant ainsi qu'au Room service.
- ✓ Augmenter la **part du bio** sur nos cartes et dans nos buffets petit-déjeuner :
 - Proposer une offre bio de vin au verre et en bouteille sur les 3 couleurs de vin
 - S'assurer de 5 produits bio sur l'offre petit-déjeuner
 - Proposer les thés et infusions bio dans tous les établissements
- ✓ Respecter le guide de **bonnes pratiques hygiéniques** et d'application du système HACCP1.
- ✓ Respecter les consignes de tri des déchets et promouvoir une politique de **réduction du suremballage** en respectant le référentiel Barrière.
- ✓ S'assurer du respect des critères de la charte MICE Responsable (menu locavore, buffet d'eau, pause local,...).
- ✓ Développer un partenariat avec une entreprise du **secteur adapté** ou une association locale.