

# La Charte RSE de la Restauration à Nausicaa

L'entreprise, dans le respect de ses engagements, s'est mobilisée depuis 2018 dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), définie selon le référentiel ISO 26 000 afin d'adopter des pratiques de développement durable dans l'ensemble de ses activités.

La Politique d'achats durables de la restauration permet de s'assurer que les choix de fournisseurs correspondent aux exigences du site en matière d'approvisionnement et de produits. Notre service restauration s'engage à respecter les principes suivants pour proposer une alimentation simple, saine et responsable :

## 1. Utilisation de produits locaux

Nous travaillons en étroite collaboration avec des producteurs locaux pour garantir la qualité et la fraîcheur de nos ingrédients.

Nous nous engageons dans un système de commercialisation de produits agricoles en circuit court, dans la mesure du possible (citons par exemple nos fournisseurs: Volailles de Licques, La Fromagerie Sainte Godeleine, Les Prairies du Boulonnais, La Boulangerie Sophie).

Une partie de nos approvisionnements ne peuvent cependant pas provenir de circuits courts en revanche 95 % de nos fournisseurs se situent à moins de 50 km.

## 2. Respect de la saisonnalité

À la table d'Ephélia nous proposons une carte qui varie en fonction des saisons pour garantir la disponibilité des produits frais et de qualité. (Carte par saison pour choisir du poisson 100 % M.Goodfish et pêché localement, et des légumes de saison).

## 3. La place du végétarien

Au Calypso, nous proposons deux plats végétariens sur les onze.

À la table d'Ephélia, nous proposons une entrée végétarienne sur les trois et un plat végétarien sur les quatre.

## 4. Réduction des déchets

Nous limitons la production de déchets en utilisant une vaisselle réutilisable et, le cas échéant, en utilisant des emballages recyclables (glaces en vrac). Nous encourageons également nos clients à adopter une attitude responsable en matière de tri des déchets avec des bornes à tri de déchets dans les espaces de snacking. Dans notre self « calypso » et à la table d'Ephélia, un système de collecte des biodéchets a été mis en place.

## 5. Respect de l'environnement

Nous utilisons des équipements économes en énergie et nous limitons notre consommation d'eau. Nous veillons également à la gestion responsable de nos déchets et à la réduction de notre empreinte carbone. (lave-vaisselle économe en eau et récupérateur de chaleur).

## 6. Respect des animaux

Nous proposons des produits de la ferme issue d'une agriculture garantissant la protection de l'environnement, la santé et le bien-être animal (Label Rouge et HVE).

## 7. Proposer une alimentation saine

Nous proposons une cuisine simple « Fait Maison », saine et équilibrée, en utilisant des ingrédients naturels et en évitant les additifs et les conservateurs. Nous veillons scrupuleusement à ce que l'équilibre nutritionnel de l'assiette soit respecté.

## 8. Sensibilisation des clients

Nous informons nos clients sur les produits que nous utilisons, leur provenance et leur mode de production.

## 9. Respect du consommateur

Nous nous adaptons aux volontés des visiteurs dans un cadre de restauration accueillant du public, accompagnons les visiteurs dans leurs choix, et tentons de répondre à toutes les questions.

## 10. Zéro gaspi

Depuis 2018, le service Restauration de Nausicaá donne quotidiennement les produits invendus au foyer Blanzky Pourre (Hébergement et aide socio-éducative aux personnes ou familles en grandes difficultés sociales à Boulogne-sur-Mer).

## 11. L'insertion professionnelle comme pilier de l'impact social

Nous choisissons de développer une activité d'insertion professionnelle par le biais d'embauches inclusives.

## 12. La transmission

Notre responsable de la restauration se doit également de transmettre son métier et les valeurs en interne, au sein de ses équipes, en formant sur les process, de la graine à l'assiette; mais également en externe, en imaginant et concevant des actions de promotion, en s'intégrant dans des groupes de réflexion sur la place du restaurateur de demain, vers une cuisine intelligente et respectueuse de l'environnement et de l'humain.

### Nos succès d'aujourd'hui

- **100%** de nos fournisseurs sont engagés dans une démarche RSE ou labellisés.
- **95%** de nos fournisseurs sont de la région HDF (<50 km)
- **30%** de nos produits achetés sont certifiés ou labellisés. (Source 2024)

### Nos objectifs d'amélioration

- **D'ici quelques mois**, nous avons comme objectif de proposer 100 % de glace en vrac
- **En 2026**, nous voulons augmenter la part des produits certifiés ou labellisés (passer de 30 à 40 %)
- **Dès 2026**, nous souhaitons mettre en place une politique d'économie d'eau
- **Dans notre futur Self « Le Calypso »**, nous souhaitons développer les canaux de communication consacrés à notre mode d'approvisionnement et de production.