



Charte éthique – La Gourd’mandise

Notre restaurant 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 des produits agricoles en circuit court. Dans la mesure du possible, les légumes cuisinés proviennent de l’activité de maraîchage du Conservatoire du Potager Extraordinaire
2. Respect de la saisonnalité : Nous proposons une carte qui varie en fonction des saisons pour garantir la disponibilité des produits frais et de qualité.
3. La place du végétal : Soucieux d’être acteur d’une cuisine éthique et durable, nous excluons les produits issus d’un élevage industriel et intensif ou d’une production irresponsable et irrespectueuse du vivant. Nous nous engageons à valoriser le produit dans son ensemble. La part du végétal dans notre carte et nos recettes sera systématiquement supérieur à 60%.
4. Réduction des déchets : Nous limitons la production de déchets en utilisant une vaisselle réutilisable de seconde-main et, le cas échéant, en utilisant des emballages recyclables. Nous encourageons également nos clients à adopter une attitude responsable en matière de tri des déchets, pour cela, une borne à tri de déchets pédagogique est proposée, afin de responsabiliser chaque visiteur en matière de gestion de ses déchets.
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.
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.
7. Proposer une alimentation saine : Nous proposons une cuisine simple, 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. L’insertion professionnelle comme pilier de l’impact social : Nous choisissons de développer une activité d’insertion-professionnelle par le biais d’un restaurant inclusif en accueillant un salarié en parcours.
11. La transmission : Notre responsable de la restauration se doit également de transmettre son métier et les valeurs de La Gourd’mandise 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.