

NOTRE POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE

Depuis 2008, date de création de l'entreprise LEZTROY nous positionnons **l'agriculture locale, labélisée et saisonnière** au cœur de nos préoccupations.

Nous affirmons notre **différence concurrentielle** grâce à un **réseau agricole** qui valorise les **ressources de proximité**. En y associant **la compétence de nos équipes**, nous cuisinons dans le strict **respect des cultures saisonnières** et mettons en cohérence, traditions culinaires et **démarches environnementales** avec des méthodes simples, telles que des **cuissons lentes à faible consommation énergétique**.

Certifiés ISO 14001 sur l'entreprise Leztroy depuis le 03 juin 2014, nous souhaitons à Horizon 2024 intégrer l'ensemble de nos structures dans la démarche y compris notre pôle AgroCulinaire LEZSAISONS, plate-forme et fournisseur principal de nos cuisines.

Par ces **démarches d'améliorations continues**, nous **fédérons nos collaborateurs** au travers de nos outils de pilotage aujourd'hui **reconnus et fiables**, qui nous apportent les moyens durables et nécessaires au **perfectionnement de notre groupe**.

Notre volonté étant de **limiter** au maximum notre **impact environnemental** pour lutter contre le réchauffement climatique, **s'investir** dans le cadre d'une **Economie Circulaire** pour agir concrètement au service de la transition de notre territoire, **préserver les ressources et véhiculer nos valeurs auprès de nos clients**.

Pour cela, nous nous engageons à échéance 2025 à :

→ Tendre vers le zéro gaspillage alimentaire

En Adaptant nos recettes et les grammages servis au plus près des besoins de nos convives afin de diminuer les déchets de fin de repas dans les assiettes.

En Transformant les légumes invendus de nos producteurs dans notre atelier de 5^{ème} gamme à Lezsaisons en travail à façon, ou produits finis, gouteux et prêt à être consommés

En Valorisant nos surproductions et nos matières premières inutilisées arrivant en fin de vie en faisant des dons alimentaires.

→ Augmenter de 2 % notre part de **Producteurs / Fabricant** locaux et de 5 % nos produits de qualité (SIQO et BIO) sur nos cuisines centrales qui représente **aujourd'hui 53.5%***.

En s'approvisionnant en produits issus d'une **agriculture de proximité, durable** et de **saison** en incitant les producteurs à adopter des **pratiques culturelles vertueuses** et se **convertir à l'agriculture biologique**.

En Sélectionnant les produits répondant le mieux à nos critères d'origines, de qualité et de prix

**Uniquement Atelier de Chautagne et Atelier Rochois (chiffre année comptable 2021-22)*



→ **Améliorer notre performance en diminuant de 5% nos volumes de déchets globaux produits**

En Réduisant à la source les suremballages de nos produits en lien avec nos producteurs et en recyclant au maximum les déchets résiduels

En Favorisant le conditionnement en Vrac et le conditionnement réutilisable

En Limitant l'utilisation de contenant à usage unique

→ **Stabiliser nos consommations en énergie tout-en :**

Privilégiant les énergies renouvelables

Étant un acteur majeur des démarches éco responsables locales

Quantifiant nos principaux impacts environnementaux dans l'objectif de réduire au maximum les plus énergivores

L'ensemble des membres de la direction s'engagent et veillent à ce que les moyens pertinents soient déployés afin d'assurer la **conformité réglementaire**, le **respect** des autres **exigences** et la **limitation des impacts environnementaux**.

Nous veillons tout particulièrement à l'**accompagnement**, au **respect** et à l'application des dispositions environnementales, par **l'adhésion et la contribution de chacun de nos collaborateurs**, conditions fondamentales à l'atteinte de ces objectifs.

Michel GREBOT
Président



Jean Rémy ORIOL
Directeur Général

