

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** 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 2024-2025 intégrer dans la démarche notre cuisine centrale de l'Atelier du Faucigny ainsi que notre pôle AgroCulinaire LEZSAISONS.

Par ces **démarches d'amélioration continue**, 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 est 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 planifiant avec nos partenaires nos besoins en matières premières de manière anticipé et **en transformant** les légumes invendus de nos producteurs dans notre atelier de 5^{ème} gamme à Lezsaisons.

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

➔ **Augmenter** notre part de **Producteur / Fabricant** locaux et **nos produits de qualité** (SIQO et BIO) sur l'ensemble de nos cuisines (représentant **aujourd'hui 57% de nos achats***).

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 Restauration Collective Leztroy - Leztroy Savoy (chiffres 2024)*



→ **Limiter notre production de déchets non recyclable**

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 plus gros volumes et le conditionnement réutilisable

En Limitant l'utilisation de contenants à usage unique

En traitant nos Biodéchets via une valorisation énergétique ou organique.

En étant attentif aux nouvelles solutions de traitement plus vertueux de l'environnement

→ **Consommer l'énergie et les ressources de manière plus vertueuse**

En étant un acteur majeur des démarches éco responsables locales

En quantifiant nos principaux impacts environnementaux dans l'objectif de réduire au maximum les plus énergivores (eau, électricité, gaz)

En recherchant de nouvelles technologies permettant la réutilisation des ressources que nous consommons

L'ensemble des membres de la direction s'engage et veille 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.

Jean Rémy ORIOL
Président

