

# Nos engagements

*formalisés lors de notre séance d'engagement qui a eu lieu jeudi 04 février 2021*

## Bien-être

1. Faire participer une diététicienne sur l'élaboration de nos menus.
2. S'approcher au mieux des exigences nutritionnelles en s'adaptant aux contraintes de la pratique sportive de nos publics accueillis et la nécessité touristique de découverte des spécialités locales.
3. Mesurer la température de la salle à manger dans l'hypothèse d'un changement de vitrage.

## Assiette responsable

1. Augmenter la part de produits frais, estimée à ce jour à 50 %
2. Augmenter la part de produits Français ou Italien, estimée à ce jour à 60 %
3. Augmenter la part de produits issus de Haute Savoie, estimée à ce jour à 10 %

## Eco-gestes

1. Réaliser un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, avec la Communauté de Commune Cluses Arve et Montagne également former le personnel technique, pédagogique au tri et à la gestion des déchets.
2. Réaliser des pesées régulières des déchets de pain et des déchets organiques issus des assiettes, des plats ainsi que de la production.
3. Mettre en place un système de tri des déchets en cuisine et pour les convives.
4. Avancer dans la réflexion, en lien avec la Communauté de Commune Cluses Arve et Montagne, d'un système de valorisation des déchets organiques (interne ou externe au site)

## Engagement social et territorial

1. Réflexion à l'emploi de travailleurs handicapés en partenariats avec le réseau des PEP.
2. Informer en avance des menus, avec indication des labels de qualité des produits et de l'origine des viandes.
3. Contractualiser les partenariats avec des producteurs locaux.

