



Restauration durable, nos commerçants s'engagent !

Dans le cadre de sa politique de responsabilité sociale, le camping Méditerranée Plage a mis en place une démarche de restauration durable visant à concilier la **satisfaction des besoins alimentaires** présents tout en **préservant les ressources naturelles** et en garantissant leur disponibilité pour les générations futures.

En effet, l'**impact de l'alimentation** en France est considérable :

- ¼ de l'empreinte carbone des Français
- 10 Millions de tonnes de nourriture gaspillée par an en France
- 1 repas sur 5 est pris à l'extérieur. Les restaurateurs ont donc un rôle important à jouer.



Cette **politique de restauration durable** s'inscrit dans une vision de développement **respectueuse de l'environnement, de la santé et du bien-être** des populations. Elle est construite en concertation avec l'ensemble des acteurs de la restauration du camping : le café-restau, le restaurant, la supérette, le point chaud, le bar, le food truck.



Restauration durable, nos commerçants s'engagent !



En favorisant une **alimentation saine, équilibrée et respectueuse de l'environnement**, cette politique vise à promouvoir des **pratiques alimentaires responsables** et à encourager la mise en place de **filières agricoles durables**. Elle s'engage également à **réduire le gaspillage alimentaire** et à favoriser l'utilisation de **produits locaux et de saison**. Il s'agit d'une démarche de progrès. La restauration durable constitue ainsi un levier essentiel pour construire un monde plus juste, équitable et durable. **7 engagements**, déclinés en actions, déclinés en objectifs.

FAVORISER L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE



Nos restaurateurs et commerçants s'engagent combattre le **gaspillage alimentaire** en proposant les invendus à des tarifs préférentiels aux équipes et à adapter les menus afin de limiter les produits non consommés.

Les **biodéchets** de tous les points de production sont triés et valorisés en méthanisation ou confiés au responsable de la mini ferme pour le plaisir de nos animaux.

Une politique de **réduction de l'impact des emballages** est menée à travers

- le passage sur des **matières biosourcées** sur 100% des contenants une fois les derniers stocks écoulés.
- la **suppression des emballages non indispensables**
- le développement de la **consigne** pour encourager le réemploi.

RÉDUIRE LES ÉMISSIONS CARBONE ET ASSURER LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT



Une proposition végétarienne est à minima disponible dans chaque commerce. Nous avons pour objectif d'enrichir notre offre chaque année en proportion et dans la qualité des menus.

Un minimum de 50% du poids des aliments proposés sur les points de restauration est d'origine France. Nous augmenterons cette proportion graduellement.

Nous portons une attention particulière à préserver les stocks de poissons et privilégions les produits labellisés MSC (Marine Stewardship Council).

GARANTIR DES CONDITIONS DE TRAVAIL JUSTES



L'ensemble du café et du thé servi (une fois les derniers stocks écoulés) sur le camping sont garantis **commerce équitable** (à minima). Nous travaillons activement à intégrer le chocolat, la pâte à tartiner et les fruits exotiques dans cette démarche.

ENGAGER LES ÉQUIPES



L'ensemble du personnel des commerces et des points de restauration est sensibilisé sur les sujets de restauration durable en début de saison.

RENFORCER L'INCLUSION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Nous sommes vigilants à respecter la réglementation en termes d'**accessibilité pour les personnes à mobilité réduite** et travaillons sur les autres types de handicaps.

PROPOSER DES TARIFS ACCESSIBLES À TOUS



Parce que bien manger n'est pas un luxe, chaque point de restauration propose un plat à moins de 12€ pour s'adapter à tous les porte-monnaies.

GARANTIR LA QUALITÉ DES PRODUITS, DES SERVICES ET DE L'EXPÉRIENCE CLIENT



Nous nous engageons à vous fournir un service et des **aliments de qualité** garantissant leur **traçabilité** et la **prévention des risques sanitaires**. Nous nous engageons également à la transparence notamment sur les allergènes, l'origine des produits et sur l'ensemble de notre démarche de restauration durable.