



ATELIER DES JARDINIERS

La démarche durable, les outils & objectifs.

MONTROUGE - HAUTS DE SEINE

LES ENGAGEMENTS

L'Atelier des Jardiniers naît de la volonté de ses créateurs d'aller plus loin dans la réduction de l'impact environnemental, dans l'implication éco citoyenne et la création artistique botanique et vivante.

La collaboration avec la Ville de Montrouge, qui facilite la collaboration avec les habitants, permet une action territoriale.

De toutes ces envies, même reconnues comme vitales désormais par de plus en plus de concitoyen-e-s-naît un projet unique d'innovation en matière de restauration, de création artistique et d'éveil éco citoyen.

L'Atelier des Jardiniers est un laboratoire et veut définir une exploitation vertueuse en matière de restauration.

L'Atelier a trois engagements principaux en matière de développement durable :

- réduction de l'impact environnemental par une restauration militante
- maîtrise énergétique
- sensibilisation des publics

L'Atelier s'engage sur ses trois principaux principes qui seront développé dès l'ouverture en 2020.






LES ENGAGEMENTS

L'Atelier développera un programme pluri annuel suivant :






- maîtrise énergétique de sa consommation (avec installation de panneaux solaires et outils domotiques),
- soutien à l'agriculture francilienne, collaboration avec les jardins urbains,
- sensibilisation par des ateliers pédagogiques par des associations et organismes partenaires,
- implication de l'établissement dans toutes démarches de réduction de l'impact environnemental dans le secteur de la restauration,
- micro compensation du visiteur,
- création d'une communauté d'acteurs locaux : les oeuvriers.

*** LES OUTILS ***




LA CARTE

-  Majorité de produits locaux & bio
-  Fruits et légumes de saison produits à <100 km
-  Offre pour les végétariens
-  Pas d'eau minérale en bouteille plastique mais vente de gourde !
-  Cuisine zéro déchet





MAÎTRISE ÉNERGÉTIQUE

-  Réduction des dépenses d'énergies
-  Installation de panneaux solaires
-  Choix d'un fournisseur
-  Tabourets générateurs électriques
-  Ateliers pédagogiques sur l'énergie (recyclage des piles).

ATELIERS PÉDAGOGIQUES

-  Réparation de vélos et nouveaux véhicules électriques
-  Atelier agriculture urbaine
-  Atelier de réparation d'électroménager

TRI

-  Gestion des déchets par le tri
-  Gestion des stocks en flux tendus
-  Utilisation de produits de nettoyage écologiques
-  Revalorisation d'invendus

THINK GLOBAL, ACT LOCAL, BE GLOCAL

Cette formule peut s'appliquer totalement à l'Atelier des Jardiniers : comment pousser à agir collectivement pour le bien de l'environnement ?

Notre premier objectif en la matière est la création d'un parcours client original ludique & pédagogique.

De plus nous voulons développer une offre originale de restauration basée sur la confiance.

L'exigence contemporaine repose sur la transparence : il faut afficher ses producteurs et respecter certaines normes et pratiques désormais en cours, ce qui, encore en 2019, demeure un objectif très ambitieux.

C'est pourquoi nous décidons d'une **méthode**.

CUISINE VERTE & VERTUEUSE

Le secteur CHRD (café, hôtel, restauration & discothèque) est grand générateur de déchets alimentaires et plastiques.

Il faut renforcer la tendance actuelle à faire des actes symboliques en matière de réduction des matières plastiques.

Les méthodes de réduction de l'impact environnemental en matière de restauration collective reposent sur le bon sens :

- réduire les déchets alimentaires : l'objectif d'une cuisine "zéro déchet" contribue à la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- réduire les déchets plastiques : autant dans les consommables et denrées que dans les déchets des consommateurs,
- acheter des produits de saison, bio et locaux : cette équation est également un plus produit et non pas qu'une contrainte,
- avoir une carte la plus cohérente et ciblée possible : les publics sont désormais attentifs à la démarche qualité, une carte qui se concentre sur des spécialités donne confiance,
- matériel de service : le choix cornélien des couverts n'est pas arrêté encore. Se constitue t on une vaisselle originale, dépareillée de récupération ou y renonce t on avec des contenants biodégradables ?
- Ateliers pédagogiques : un programme sera également proposé avec les partenaires pertinents pour "évangéliser" notre public.

À suivre.

MÉTHODE

Pour la méthode de travail, tant sur l'exploitation que sur sa vocation pédagogique à destination des publics, l'Atelier se dotera d'un conseil scientifique avec des personnalités reconnues et des partenaires.

La question du choix d'un ou plusieurs labels qualité se pose également (ecotable.fr , la Clef Verte de UMIH)

Nous prenons contact avec un bureau d'étude pour la maîtrise énergétique et consultons différents interlocuteurs pour les bonnes pratiques en ce qui concerne les choix culinaires et son impact.

Le sujet est si vaste et les réponses à nos questions si variées que nous prenons le temps de faire les choix de notre programme d'action de réduction d'impact environnemental.

LES LABELS ALIMENTAIRES ECO TABLE *

