



POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE

Référentiel d'excellence environnementale pour la restauration commerciale

Émilie BEAUFOUR
Création juillet 2022
Dernière mise à jour février 2024



Table des matières

Introduction

- I. Nos engagements
- II. Notre ambition
- III. Suivi, démarche d'amélioration continue et communication

Annexes

- Annexe 1 - Notre politique d'achat (C1 référentiel)
- Annexe 2 - Plan d'action pour la lutte contre le gaspillage alimentaire (C1 référentiel)
- Annexe 3 - Programme d'actions (C1 - référentiel)
- Annexe 4 - Protocole de collecte et suivi des consommations (C4-référentiel)
- Annexe 5 - Procédure pour la mise en œuvre des mesures environnementales (C2 - référentiel)
- Annexe 6 - Procédure d'entretien (C3 - référentiel)
- Annexe 7 - Plan de déplacement des salariés
- Annexe 8 - Charte de management responsable
- Annexe 9 - Charte du collaborateur du Cent33

Introduction

LE CENT33, C'EST QUOI ?

C'est une cuisine gastronomique engagée signée par le Chef Fabien Beaufour dans une ambiance décontractée.

Avec des menus composés de produits locaux, rythmés par les saisons, les plats sont inspirés de la cuisine traditionnelle française, twistés par les expériences internationales du Chef.

Méticuleusement sélectionnés auprès de fournisseurs de confiance, les produits, du plus simple au plus noble, sont travaillés sans compromis avec la qualité dans les cuisines du Cent33. Une cuisson précise, un assaisonnement juste, un équilibre des saveurs et des textures le tout en respectant notre environnement, sont les exigences de notre quotidien.

Au-delà des ingrédients composant les mets du Cent33 qui se veulent de saison, locaux et bio dans la majorité, nous nous sommes efforcés d'intégrer dès la création en 2018 et aujourd'hui dans le développement du Cent33 en toute modestie une démarche éco responsable soutenue par nos collaborateurs, nos partenaires et nos institutions et nous l'espérons, nos chers clients.

La mise en avant et la validation de cet engagement s'est d'abord traduit par notre participation aux Eco Défis menés en 2021/2022 par le Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux. Nous avons besoin et envie de confronter les actions entreprises avec un spectre plus large, d'en mesurer l'évolution possible et d'être challengé pour la mise en place. Le partage de ces bonnes pratiques auprès de nos collaborateurs, nos partenaires et nos clients fut aussi très important.

Cette démarche est globale et touche à la fois l'approvisionnement, la communication, les ressources humains, la gestion des déchets, la création de notre Potager, le non alimentaire, les énergies, etc. jusqu'à l'échange avec nos partenaires et nos clients. Pour s'assurer de la réussite d'une démarche d'excellence environnementale la formation, la sensibilisation et l'implication de notre équipe est la clé de voute de notre engagement et la diffusion de notre message.

Notre démarche se poursuit avec notre engagement dans le programme d'excellence qui est pour nous l'opportunité d'aller encore plus loin dans notre démarche et la synergie des groupes de travail ne fait que contribuer et nourrit cet élan.

Une référente, Emilie Beaufour a la charge de ce projet et l'ensemble des collaborateurs partageant les mêmes valeurs sont sensibilisés et participent au quotidien à ce projet.

Par des actions concrètes au sein du Cent33, la démarche concrétise la volonté d'agir face à notre impact environnemental et aux changements climatiques. Cette politique environnementale statue sur les engagements et objectifs de la structure et constitue le socle de la démarche initiée.

Tout en étant préalablement formée, l'équipe veille à ce que tous les engagements cités dans ce document soient respectés et veille au maximum à bien implémenter la démarche dans la structure, à le communiquer auprès de nos prestataires et notre clientèle.

Finalement, à l'automne 2022, nous avons souhaité officialiser notre démarche auprès du grand public par un label indépendant, propre à notre secteur d'activité et nous engageant dans la durée. Nous avons été labélisé en novembre 2022 par deux macarons Ecotable.

En janvier 2023, nous convions l'Ademe, Ecotable et une quinzaine de journalistes pour un déjeuner de presse soulignant notre engagement auprès du grand public.

Depuis mars 2023, après l'audit de notre carte des vins dont plus de 90% est bio, en bio dynamique ou vins naturels, nous sommes référencés par l'application RAISIN, guide des amateurs de vins naturels et de gastronomie.

Depuis décembre 2023, nous sommes devenus ambassadeur pour le label GreenFood, premier label de la restauration en France.

I. Nos engagements

Le restaurant agit activement à réduire ses incidences sur l'environnement :

Depuis sa création en 2018 :

- **Limiter le papier** : utilisation de papier recyclé pour nos menus, puis QR Code depuis le printemps 2021 pour nos clients. Demande de factures auprès de nos fournisseurs sous format digital. 99% des paiements de nos fournisseurs se font par virement bancaire ou carte bancaire. 90% des règlements de nos clients se font par carte bancaire (le reste est en espèce ou bon cadeau au format digital). Nos bons et chèques cadeaux sont uniquement sous format digital. Nous privilégions l'envoi des reçus à nos clients par e-mails.
- **Nous recyclons** au maximum (alimentaire, papier/carton, verre, etc.) : d'abord avec les conteneurs de Bordeaux Métropole pour les déchets **tout venants** et les conteneurs verts pour **les emballages** ainsi que les conteneurs publics pour **le verre**. Nous recyclons aussi nos **huiles alimentaires usagées** depuis la création et **nos bouchons en liège ou synthétique** (le recyclage sert en partie au financement de la recherche pour le cancer). Depuis août 2021, nous recyclons nos **biodéchets** avec ByciCompost

Nous adoptons **des solutions alternatives**, limitant l'impact écologique :

- Depuis la création en proposant à nos clients une **eau micro filtrée**, plate ou gazeuse
- Depuis 2019, nous **nettoyons régulièrement nos boîtes emails** avec CleanFox (un email génère 10 gr de CO2 et seulement 10% des emails commerciaux sont ouverts), nous réduisons donc notre empreinte carbone grâce à cette plateforme et cette habitude.
- En 2022, nous avons remplacé de nos serviettes intissées jetables (qui étaient recyclables) par des **serviettes de table en lin** lavables.
- Nous avons mis en place **des mousseurs** sur nos robinets pour limiter notre consommation d'eau.

Installations et équipement

- Pour **l'électricité** : choix de **leds** dans le restaurant pour toutes les ampoules de la salle comme de la cuisine,
- Le choix d'équipement peu énergivore (le ballon d'eau chaude que nous avons dû remplacer et l'achat d'une plonge pour les verres en septembre 2022 par exemple),
- Le choix de **batteries rechargeables** a été mis en place pour les petits équipements portatifs.
- L'ensemble du restaurant a été équipé de **double vitrage** à sa création
- L'accès à la cave ainsi que les toilettes sont équipés de détecteurs de présence et de minuteurs.
- Changement de notre ballon d'eau chaude pour un équipement plus performant, moins énergivore
- En 2023 puis début 2024, nous avons changé de prestataire pour **l'électricité** favorisant un fournisseur et l'approvisionnement d'une énergie **« verte »** majoritairement pour le restaurant comme pour le potager.

En 2021 :

Notre potager : nous avons acquis un terrain dans Bordeaux intra-boulevards pour y faire notre potager (plantes aromatiques, fruits rouges, quelques légumes et condiments).

Les plantations (issues de graines bio françaises) y sont réalisées selon les principes de la permaculture et sans aucun produit.

Nous récupérons une à deux fois par an quelques sacs de compost issu du recyclage de nos biodéchets.

Choix des fournisseurs

Depuis la création, nous avons mis en place d'un **système de réservation**, ce qui a pour avantage de mesurer concrètement le volume de clients, des quantités de produits à commander et par conséquent de ne pas générer de surproduction ou de pertes. Nous invitons également, dans le parcours client, à ce

que le client puisse nous indiquer l'expérience qu'il souhaite vivre. Nous gagnons en précision dans la gestion de nos achats et production.

Côté cuisine nous travaillons principalement que des produits frais et majoritairement locaux, bio, agriculture raisonnée, permaculture.

Côté cave, depuis 2020, nous avons initié une évolution sur notre **carte des vins** s'orientant aujourd'hui quasiment exclusivement que vers une agriculture **bio ou biodynamique** sur nos 250 références. Depuis mars 2023, nous sommes référencés sur l'application RAISIN (application pour les vins naturels). Nous avons également opté pour un fournisseur de boissons sans alcool local bio avec qui nous partageons les mêmes valeurs.

D'un point de vue communication, en 2022 : nous avons créé une **page dédiée sur notre site internet** à nos démarches éco-responsables pouvant ainsi **partager nos ressources au plus grand nombre**. Nous relayons également sur nos **réseaux sociaux** (3K et 8,5K) de manière hebdomadaire avec notre rubrique **« green team »** et via notre **newsletter** mensuelle adressée aujourd'hui à plus de 15K personnes.

En juillet 2022, nous avons reçu le **Label OR aux Eco-Défis de la CCI de Bordeaux** et nous avons intégré le programme de l'**ADEME** Référentiel d'excellence environnementale pour la restauration commerciale.

Fin octobre 2022, nous avons décidé d'officialiser nos démarches avec une labélisation Ecotable. Nous les résultats annoncés fin novembre confirme notre labélisation avec deux macarons

Au début 2023, nous avons changé de prestataire énergétique pour un fournisseur d'électricité verte. Idem pour le potager.

II. Notre ambition

Nous souhaiterions maintenir et développer les éléments entrepris depuis notre création ainsi qu'améliorer encore d'autres aspects :

Réalisations 2023

- **Économiser l'énergie et eau :**
 - Réduire notre consommation d'eau de 5 % d'ici 2023
 - Réduire notre consommation d'énergie de 5 % d'ici 2023 (multiprise, minuteur, etc.)
- **Utilisation du compost** généré par le recyclage de nos bio déchets au potager
- **Proposer une part plus importante de végétal** dans nos plats et menus
- Changement d'équipement et de café (café moulu ou en grain) (recyclé dans les biodéchets)
- La carte des cocktails est composée d'alcools locaux et de procédés maison
- Changement de maraîcher : Les Halles Bio d'Aquitaine
- Toujours d'avantage de sélection prestataires bio et/ou produits éco labélisés et promouvoir ces partenaires
- **Réduire les emballages** notamment les boîtes de transport
- **Sensibiliser les fournisseurs** à nos engagements (politique d'achat = prix/qualité/environnement),
- **Faciliter la mobilité alternative** (nos collaborateurs circulent déjà majoritairement à pied ou à vélo) auprès de nos fournisseurs Des transporteurs ou mode de livraison avec de faibles empreinte carbone.
- **Labélisation comme Ambassadeur avec GreenFood**
- Participation au salon Commerce Innov de la CCI de Bordeaux en novembre 2023 et lauréat du prix CMSO

Objectifs en 2024

- Nous travaillons sur une carte d'infusions issues plantes **de notre potager**
- **Proposer un menu tout végétal**
- Changement de prestataire pour le thé pour une entreprise locale engagée
- Toujours d'avantage de sélection prestataires bio et/ou produits éco labelisés et promouvoir ces partenaires
- **Réduire les emballages** notamment les boites de transport (pour la poissonnerie) et les contenants en plastiques en cuisine
- **Sensibiliser les fournisseurs** à nos engagements (politique d'achat = prix/qualité/environnement),
- **Faciliter la mobilité alternative** auprès de nos fournisseurs Des transporteurs ou mode de livraison avec de faibles empreinte carbone.
- **Produits d'entretien**, quand les normes d'hygiène le permettent sont **écolabellisés**.
- Continuer à prioriser les circuits courts, la culture raisonnée non traitée et bio dans notre politique d'achat
- **Former** d'avantage notre personnel aux pratiques environnementales,
- **Communiquer sur le fait que l'écoresponsabilité soit – aussi – un critère de choix pour les consommateurs**
- **Motiver le changement de comportement de notre clientèle.**

Objectifs

Ces objectifs seront vérifiés périodiquement tout au long de l'année et de nouveaux objectifs seront fixés pour 2025.

III. Suivi, démarche d'amélioration continue & communication

Nous nous sommes engagés à mesurer et poursuivre ces actions : d'abord dans notre **quotidien** en l'intégrant dans notre **routine** et nos réunions managériales **hebdomadaires** (intégration des relevés de compteurs lors des inventaires par exemple, réunion d'équipe : un point sur nos démarches éco-responsables est fait i.e. dépôt de dossier pour la labélisation Ecotable et GreenFood, mise en place de l'affichage pour nos collaborateurs, moment de formation pour l'équipe etc.). Nous ferons également un **bilan annuel** des démarches accomplies et des axes d'évolution envisagés.

Pour la **transmission de notre message**, un plan de communication est établi annuellement et l'écoresponsabilité en fait partie depuis notre création, auprès de nos clients, collaborateurs, et partenaires.

Concrètement cela se traduit par différents supports et différents canaux :

Au mois de juin 2022, nous avons dédié une page à notre démarche éco-responsable sur **notre site internet** : <https://cent33.com/le-potager-du-cent33/> . Nous y présentons nos actions et nous mettons en avant nos partenaires pour insuffler l'idée à d'autres, particuliers comme professionnels. Cette page est régulièrement mise à jour.

Nous communiquons **en interne** de manière informelle avec nos collaborateurs au quotidien, nous faisons un point plus formel de manière hebdomadaire avec compte rendu et suivi.

Il y a une multitude d'actions qu'il est possible d'entreprendre et de mettre en place sans moyen/ressources ou très peu. Sans que cela soit – encore - un **facteur décisionnel** pour venir consommer chez nous, **notre clientèle y est sensible** et peut y contribuer à son échelle. **L'éco responsabilité** est aussi un avantage concurrentiel certain côté **recrutement** pour séduire des futurs collaborateurs dans un secteur compétitif. Cela a inscrit plus profondément notre démarche avec la sensibilisation et l'implication de nos collaborateurs qui la partagent naturellement.

Il y a encore des axes de progressions et beaucoup de sociétés, institutions et associations émergentes proposent des solutions alternatives. L'élan et la motivation sont encore plus prononcés et nous avons

à cœur de partager notre expérience et les ressources utilisées auprès de nos partenaires et notre clientèle !

Finalement, la transmission étant une des valeurs de l'ADN du Cent33, nous partageons plus largement avec nos partenaires et nos clients, tous les mois via notre **newsletter** (env. 15K à ce jour) et toutes les semaines sur **nos réseaux sociaux** (+11K abonnés au moment de la rédaction de ce dossier) @cent33bordeaux.

N'hésitez pas à nous suivre et vous inspirer des actions de notre équipe !

ANNEXES

Annexe 1 - Notre politique d'achat (C1 référentiel).

Annexe 2 - Plan d'action pour la lutte contre le gaspillage alimentaire (C1 référentiel)

Annexe 3 - Programme d'actions (C1 - référentiel)

Annexe 4 - Protocole de collecte et suivi des consommations (C4-référentiel)

Annexe 5 - Procédure pour la mise en œuvre des mesures environnementales (C2 - référentiel)

Annexe 6 - Procédure d'entretien (C3 - référentiel)

Annexe 7 - Plan de déplacement des salariés

Annexe 8 - Charte de management responsable

Annexe 9 - Charte du collaborateur du Cent33

Annexe 1 - Notre politique d'achat (C1 référentiel)

Critères d'achat

Afin de limiter notre impact environnemental nous achetons nos fournitures sur la base de trois critères principaux :

- La qualité : la saisonnalité, le goût, mode de production / élevage / fabrication, composition, la constance dans l'approvisionnement sont regroupés sous l'aspect « qualité »
- L'impact environnemental : provenance (maximum local), mode de production (permaculture, biodynamie, bio ou labellisé, ect), mode de livraison (limiter les empreintes carbone notamment et les emballages),
- Le coût ;

Produits

Nous vérifions la qualité dans le sens global du terme et provenance de l'ensemble de nos fournitures à savoir :

- Les produits alimentaires : fruits/légumes, poissons, viandes, condiments, épicerie, féculents, boissons etc.
- Les produits non alimentaires : produits d'entretien papier toilette, électroménagers etc. (100% Écolabel Européen),

Nous sommes actuellement en cours de transition pour du 100% écolabellisé (quand les normes d'hygiène le permettent)

Fournisseurs

L'ensemble de nos fournisseurs a été informé de notre volonté et notre implication dans la démarche d'excellence environnementale afin qu'ils nous proposent des prestations adaptées à notre démarche (nous leur avons partagé notre politique environnementale).

Critères de sélection de fournisseurs :

- Mise en place d'une politique environnementale
- Certification, écolabel, agriculture bio ou raisonnée
- Localisation
- Engagement de réduction du cartonnage et mise en place de solution alternative

Annexe 2-Plan d'action pour la lutte contre le gaspillage alimentaire (C1 référentiel)

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, nous avons établi un plan d'action pour réduire au maximum nos déchets.

Il se déroule en 4 parties :

1. La prévention

- **Concept** : Nous sommes un restaurant de destination (gastronomique) sur réservation. Dans une logique de prévention du gaspillage alimentaire nous proposons uniquement trois menus gastronomiques. Nous commandons la marchandise en fonction du volume de réservations.
- **Formation de nos équipes** : la formation et la sensibilisation de nos collaborateurs se font dès le recrutement. Ils font parties de nos points quotidien et hebdomadaires de manière informelle. Pour la mise en place, la réflexion et l'implémentation, nous organisons des moments spécifiques dédiés.
- **Gestion des achats** : Une fois livrés, les produits sont transformés et consommés. La fréquence des livraisons nous assure la fraîcheur et l'appoint de marchandises nécessaire. La proximité de nos fournisseurs partenaires permet d'ajuster nos commandes en fonctions de nos besoins.
- **Production** : toutes nos recettes étant écrites et calibrées, les portions pesées et le volume de production étant connus, nous n'avons que très peu de pertes.

2. Le repas du personnel

S'il nous reste des denrées alimentaires non consommées (brutes ou à recycler) nous les proposons au repas du personnel.

3. Le « gourmet bag » (obligation légale depuis le 1er juillet 2021)

Les assiettes reviennent à 99,9% vides en cuisine mais il est proposé et mis à disposition pour les clients qui le souhaitent.

4. Le recyclage de nos biodéchets (obligation légale au 1^{er} janvier 2023) et le compostage

Depuis aout 2021, nous recyclons nos déchets alimentaires avec ByciCompost. Dès 2023, le compost ainsi généré sera réutilisé dans notre potager.

Annexe 3-Programme d'actions (C1 - référentiel)

A des fins d'organisation et dans une recherche d'amélioration continue nous élaborons tous les ans un plan d'action. Il se base entre autres chose sur des objectifs de performance environnementale.

Pour l'année à venir, nous souhaiterions maintenir et développer les éléments entrepris depuis notre création ainsi qu'améliorer encore d'autres aspects :

Objectifs en 2023

- Économiser l'énergie et eau,
- Utilisation du compost généré par le recyclage de nos bio déchets au potager
- Recyclage des cartouches de cafés ou faire évoluer notre équipement / ou changer de prestataire
- Toujours d'avantage de sélection prestataires bio et/ou produits éco labelisés et promouvoir ces partenaires
- Réduire les emballages notamment les boites de transport : demander à nos fournisseurs de récupérer leurs contenants
- Sensibiliser les fournisseurs à nos engagements (politique d'achat = prix/qualité/environnement),
Faciliter la mobilité alternative (nos collaborateurs circulent déjà majoritairement à pied ou à vélo) auprès de nos fournisseurs Des transporteurs ou mode de livraison avec de faibles empreinte carbone.
- **Produits d'entretien**, quand les normes d'hygiène le permettent sont **écolabellisés**.
- Continuer à prioriser les circuits courts, la culture raisonnée et bio dans notre politique d'achat
- Former d'avantage notre personnel aux pratiques environnementales,
- Motiver le changement de comportement de notre clientèle.
- Réduire notre consommation d'eau de 5 % d'ici 2023
- Réduire notre consommation d'énergie de 5 % d'ici 2023 (multiprise, minuteur etc)

Réalisations 2023

- **Économiser l'énergie et eau :**
- **Utilisation du compost** généré par le recyclage de nos bio déchets au potager
- **Proposer une part plus importante de végétal** dans nos plats et menus
- Changement d'équipement et de café (café moulu ou en grain, recyclé dans les biodéchets)
- La carte des cocktails est composée d'alcools locaux et de procédés maison
- Changement de maraîcher : Les Halles Bio d'Aquitaine
- Toujours d'avantage de sélection prestataires bio et/ou produits éco labelisés et promouvoir ces partenaires
- **Réduire les emballages** notamment les boites de transport
- **Sensibiliser les fournisseurs** à nos engagements (politique d'achat = prix/qualité/environnement),
- **Faciliter la mobilité alternative** (nos collaborateurs circulent déjà majoritairement à pied ou à vélo) auprès de nos fournisseurs Des transporteurs ou mode de livraison avec de faibles empreinte carbone.
- **Labélisation comme Ambassadeur avec GreenFood**
- Participation au salon Commerce Innov de la CCI de Bordeaux en novembre 2023 et lauréat du prix CMSO

Objectifs en 2024

- Nous travaillons sur une carte d'infusions issues plantes **de notre potager**
- **Proposer un menu tout végétal**
- Changement de prestataire pour le thé pour une entreprise locale engagée

- Toujours d'avantage de sélection prestataires bio et/ou produits éco labelisés et promouvoir ces partenaires
- **Réduire les emballages** notamment les boites de transport (pour la poissonnerie) et les contenants en plastiques en cuisine
- **Sensibiliser les fournisseurs** à nos engagements (politique d'achat = prix/qualité/environnement),
- **Faciliter la mobilité alternative** auprès de nos fournisseurs Des transporteurs ou mode de livraison avec de faibles empreinte carbone.
- **Produits d'entretien**, quand les normes d'hygiène le permettent sont **écolabellisés**.
- Continuer à prioriser les circuits courts, la culture raisonnée non traitée et bio dans notre politique d'achat
- **Former** d'avantage notre personnel aux pratiques environnementales,
- **Communiquer sur le fait que l'écoresponsabilité soit – aussi – un critère de choix pour les consommateurs**
- **Motiver le changement de comportement de notre clientèle.**

Objectifs

Ces objectifs seront vérifiés périodiquement tout au long de l'année et de nouveaux objectifs seront fixés pour 2025.

Annexe 4-Protocole de collecte et suivi des consommations (C4-référentiel)

Pour limiter notre empreinte environnementale il nous est nécessaire de connaître nos flux afin de les gérer au mieux. Ainsi, nous collectons et suivons les données de nos consommations :

- **D'énergie** ;
- **D'eau** ;
- **Déchets** (papier, carton, plastique, verre, huiles/grasses, gaspillage alimentaire etc)
- **De produits chimiques** : nettoyage, vaisselle, désinfection, blanchisserie et autres nettoyages spécifiques (produits prêts à l'emploi ou non dilués) ;
- **De produits porteurs d'un label écologique ISO** de type I utilisés.

Pour un suivi précis nous appliquons le protocole suivant pour chacune des sources suivantes :

1. Eau & électricité

- Fréquence : 1 fois / mois
- Responsable : Émilie Beaufour
- Unité choisie : KW (électricité et gaz), eau (m³)

2. Charbon de bois / briquettes

- Fréquence : 1 fois / 2 mois.
- Responsable : Fabien Beaufour, Chef de cuisine
- Unité choisie : Kg

3. Déchets

Biodéchets :

- Fréquence : 1 fois/ mois.
- Responsable : Fabien Beaufour, Chef de cuisine
- Unité choisie : Kg / nombre de sceaux collectés.

Papier, carton, métal, flacons plastiques :

- Fréquence : relevé à chaque vide de poubelles.
- Responsable : Emilie Beaufour
- Unité choisie : Nombre de conteneurs vidé.

Verre :

- Fréquence : 1 fois/an.
- Responsable : Julien Staës, directeur
- Unité : nombre de col. Acheté (inventaire fournisseur).

Huiles et graisses :

- Fréquence : A chaque cuve pleine.
- Responsable : Fabien Beaufour, Chef de cuisine
- Sous-traité par Allo à l'huile
- Unité : Litre

4. Produits d'entretien

- Fréquence : à chaque nouvel achat de produits
- Responsable : Fabien Beaufour, Chef de cuisine
- Unité : nombre de produits achetés, part de produits avec éco-label.

Ces relevés seront consignés dans un tableau Excel dédié.

Annexe 5- Procédure pour la mise en œuvre des mesures environnementales (C2 - référentiel)

Pour un respect maximum de l'environnement il est nécessaire que l'ensemble de l'équipe du Cent33 respecte et encourage des mesures environnementales.

Elles se déclinent sous 3 pôles principaux : l'énergie, les déchets, les approvisionnements responsable sont appliqués au quotidien.

ENERGIE

Cuisson : 15/30% conso d'énergie. Pour limiter ce pôle, nous appliquons ces mesures au maximum :

- Utiliser des **couvercles** sur les casseroles (jusqu'à 75% d'énergie économisée) ;
- **Dégeler** les produits congelés avant la cuisson ;
- **Adapter** la taille des plats aux plaques/bruleurs pour ne pas perdre d'énergie ;
- Utilisation de **casseroles à fond plat** permettant une meilleure répartition et diffusion de la chaleur ;
- **Éviter d'ouvrir la porte du four** : une seconde d'ouverture entraîne une baisse de 5 °C de la température ;
- Régler au plus juste la **température de friture : entre 163 et 177°C** ;
- **Entretien les équipements** : nous vérifions toutes les semaines le fourneau, les charnières et joints de porte du four et dégraisser régulièrement tous les appareils
- **Éteindre tous les appareils** quand ils ne sont pas utilisés (four etc).

Froid : 15/20% conso d'énergie.

Pour limiter ce pôle, nous appliquons les mesures suivantes au maximum :

- Placer les appareils frigorifiques loin des sources de chaleur
- Dans la mesure du possible, limiter l'ouverture des portes des appareils frigorifiques en optimisant les flux entrants et sortants
- Effectuer un entretien, dégivrage et nettoyage hebdomadaire des groupes frigorifiques
- Températures de consigne de réfrigération :
Congélation : -18°C (un réglage à -23°C consomme 25% d'énergie en plus)
Froid positif : +2 ou +3°C (1 degré de moins équivaut à 2 % de consommation en plus)

Eclairage : 10/20% conso d'énergie.

Pour limiter ce pôle, nous appliquons les mesures suivantes au maximum :

- Privilégions l'éclairage naturel dès que possible (près des baies vitrées, etc.)
- Nous avons un programmateur offrant deux ambiances lumineuses selon le moment de la journée (déjeuner ou diner)
- Éteindre les lumières dès qu'un espace est non utilisé
- Des détecteurs de présence dans les zones moins fréquentées (toilettes, stockage, etc.) ont été installés dès l'ouverture
- Entretien et dépoussiérer régulièrement les luminaires
- Nous avons choisi dès l'installation des ampoules LED pour l'ensemble de nos luminaires

Chauffage et ventilation : 20/30% conso d'énergie.

Pour limiter ce pôle, nous appliquons les mesures suivantes au maximum :

- S'assurer du bon fonctionnement de la ventilation (VMC) simple flux.
- Fermer les portes du restaurant l'hiver pour limiter les déperditions de chaleur
- Régulièrement laver les filtres des hottes aspirantes et VMC
- Respecter les consignes de températures suivantes :

Températures des espaces communs : **≤22°C (+/-2°C à la demande client)**

Pas de climatisation si **<26°C**

La climatisation offre un **delta de 10°C entre intérieur et l'extérieur.**

Gestion globale : L'ensemble de l'équipe s'assure de l'extinction de tous les appareils qui sont hors d'utilisation (soit de manière individuelle ou via une multiprise). Une veille constante est assurée pour limiter les gaspillages d'énergie.

DECHETS

Emballages :

- Les denrées alimentaires servies aux clients en **portions individuelles** (sucre, biscuits, sauces, condiments, sel/poivre) ne sont pas utilisées au restaurant.
- Les denrées alimentaires utilisées pour la préparation des repas sont achetées de manière à limiter l'usage des emballages, notamment en privilégiant les achats en vrac.

Vaisselle jetable : nous n'en utilisons pas dans notre établissement.

Tri des déchets : Les déchets sont triés dans le restaurant.

- Une attention particulière est faite pour les **déchets dangereux** (toners, encres, équipements électriques/réfrigération, piles, les ampoules économiques, graisses/huiles).
- Le **tri des biodéchets** est en place : un bac à compost est disponible en cuisine et à la plonge et au niveau de l'office.
- Le **tri des déchets 5 flux** (papier/carton, verre, plastique, métal, bois, bouchon de liège et biodéchets) est réalisé. Les affichages et plans de gestion des déchets présents dans au Cent33 en facilite le traitement.
- Nous informons **les fournisseurs** sur la réduction en amont des déchets d'emballage ou/et nous organisons avec eux la collecte ou récupération d'emballages.

APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE

- **Cuisine maison** : Au **MINIMUM 100%** de la carte est cuisinée sur place, fait maison avec des produits diversifiés et frais.
- **Cuisine locale** : Au **MINIMUM 80%** des produits de la cuisine sont issus de producteurs locaux (<160Km du Cent33).
- **Cuisine Bio et responsable** : Au **MINIMUM 50%** des produits utilisés sont certifiés Agriculture Biologique (AB) et **60%** de produits cultivés selon les exigences de la certification AB (contrats partenariaux).
- **Option végétarienne** : tous les menus proposés au Cent33 s'adaptent aux régimes végétariens, et pescétarien.
- **Information client** : Pour permettre l'adhésion et l'apprentissage des clients face à la démarche l'équipe est informée sur : l'origine des ingrédients principaux (viande, poissons, fruits et légumes, produits laitiers, œufs), en précisant au minimum la région de provenance et leur cohésion avec les saisons. Nos collaborateurs connaissent l'ensemble de nos démarches et adhèrent à ces valeurs.

Note de service et procédure pour le personnel

Signatures des dirigeants

Fait à Bordeaux, le 15 juillet 2022



Émilie Beaufour
Co-Fondatrice / Directrice Administrative



Fabien Beaufour
Fondateur / Chef de Cuisine

Annexe 6-Procédure d'entretien (C3 - référentiel)

Toujours dans une logique de préservation de l'environnement, un entretien* préventif des appareils et dispositifs est effectué **au moins une fois par an**, ou plus souvent si la législation ou les instructions du fabricant l'exigent.

Le Cent33 a ainsi établi une procédure d'entretien sous la responsabilité des deux dirigeants, la gouvernance du directeur et l'implication de l'ensemble de nos collaborateurs.

Elle concerne l'ensemble des appareils et dispositifs du de l'établissement, à savoir :

- La **machine à glaçons** : 1 fois / semaine par l'équipe de salle
- Les **plonges** : quotidiennement par l'équipe de cuisine (sous-traitance sous contrat d'entretien)
- Le **four** : quotidiennement par l'équipe de cuisine et par un contrat d'entretien en sous-traitance
- Les **équipements de cuisine** (i.e. Pacojet, 1 fois / an)
- La **chambre froide et réfrigérateurs** (4 en cuisine, 1 au bar) sont vérifiés régulièrement par un professionnel (sous-traitance sous contrat d'entretien). Les réfrigérateurs de la cuisine sont intégralement nettoyés et ventilation dépoussiérée de manière hebdomadaire
- Les **congélateurs** (2 bacs au sous-sol et 1 à l'étage) sont dégivrés au moins une fois par trimestre
- Le **fourneau**, toujours sous garantie, est vérifié régulièrement par un professionnel (sous-traitance sous contrat d'entretien) en cas de problème
- L'**électricité** : une fois par an par un prestataire externe sous contrat
- Le **système incendie** : une fois par an par une société indépendante
- Le **ballon d'eau chaude** alimentant est révisé une fois par an par un prestataire externe sous contrat
- Le **La hotte en cuisine** est révisée 1 fois par an par un prestataire externe sous contrat
- Le **chauffage / climatisation** est révisé 1 fois par an par un prestataire externe sous contrat
- Le **système de filtration d'eau** est révisé 1 fois par trimestre par le fabricant (contrat d'entretien)
- Le **La machine à café** est révisée 1 fois par trimestre par le fabricant (contrat d'entretien)

A chaque entretien ou révision, cela est reporté par un des deux gérants ou le directeur dans notre registre de sécurité afin de répondre également aux exigences du législateur.

() L'entretien comprend la recherche de fuites éventuelles (vérification des joints d'étanchéité des robinets, des portes de four par exemple) et la vérification du bon fonctionnement au minimum des équipements consommant de l'énergie (par exemple, le chauffage, les appareils de ventilation et de conditionnement d'air, les systèmes de réfrigération (dégivrage), les systèmes de chauffage/climatisation, etc.) et des équipements liés à l'eau (par exemple, les sanitaires, les systèmes d'irrigation (vérifier l'isolation des tuyaux d'eau chaude), etc.) sur les lieux du restaurant.*

Annexe 7-Plan de déplacement des salariés

Nous encourageons la mobilité douce auprès de nos collaborateurs. Cela fait partie de notre politique sociale et est inscrit dans notre manuel des collaborateurs.

Pour favoriser le déplacement le moins impactant possible de nos salariés nous nous engageons à :

- Utiliser un mode de transport type vélos / trottinettes en informant que le stationnement à l'extérieur du restaurant est possible et accessible grâce à des espaces dédiés sur le domaine public ;
- Favoriser le dialogue entre eux pour faire émerger des solutions de covoiturage (groupe de messagerie instantanée) ;
- Mettre à disposition quelconque information utile sur les transports en communs.

Signature des dirigeants

Fait à Bordeaux, le 15 juillet 2022



Émilie Beaufour



Fabien Beaufour

Annexe 8- Charte de management responsable

Le Cent33 est engagé dans une démarche de responsabilités sociales et environnementales.

Par des actions concrètes au sein de notre restaurant, cette démarche affirme notre volonté d'agir en faveur d'un développement durable. Nous souhaitons réduire nos impacts environnementaux et promouvoir des pratiques sociales et écoresponsables dans la restauration.

L'harmonie au sein de l'équipe et conjointement avec la direction en est un pilier majeur dans notre structure.

Nous nous engageons à renforcer un comportement professionnel respectueux vis-à-vis de nos employés sur les aspects suivants :

- Nous avons des exigences réalistes et raisonnables envers nos employés ;
- Nous veillons à bien-être (soutien physique et/ou moral) ;
- Nous entretenons une communication ascendante et descendante avec nos collaborateurs de manière respectueuse, à la fois devant la clientèle et dans les espaces privés (cuisines, autres locaux).

Nos engagements se développent autour de cinq thématiques :

1. Ce qui est déjà en place pour le bien-être des collaborateurs au travail

- Fiche du bien être posturale remise lors de l'on-boarding
- Un planning d'induction et de formation pour le nouveau collaborateur
- Communication sur les périodes de fermeture / vacances au-delà des minimums légaux
- Horaires de travail 39h (2 jours de congés consécutifs / + une ½ journée)
- Formation continue : le partage de compétences en interne, la venue d'intervenants extérieurs
- La digitalisation de nos process : réservation, hygiène, gestion des stocks et RH (on-boarding, emploi du temps), messagerie instantanée
- Une rémunération identique selon le poste occupé.
- Une distribution des gratifications clients équitable pour l'ensemble des collaborateurs et apparaissant sur la fiche de salaire
- Des repas équilibrés cuisinés avec des produits frais locaux et de saison avec lesquels chaque collaborateurs de la cuisine compose un repas pour ses collègues.
- Une culture d'entreprise basée sur l'échange, le partage, le bien-être, le positivisme : les viennoiseries du vendredi ou le gâteau de la semaine, deux à trois sorties d'équipe annuelles, célébration des anniversaires, mise en avant d'un collaborateurs chaque semaine pour ses actions remarquables, messagerie instantanée, une boîte à idées.

Avantages :

- Tarifs préférentiels au restaurant pour la famille proche
- L'accès à une plateforme de services de billetterie, loisirs, achats auprès de grandes enseignes après 4 mois d'ancienneté offrant des tarifs préférentiels
- Entretien annuel : permettant de faire un point sur l'année écoulée, définir les progrès et les axes d'amélioration, définir les attentes, les objectifs à venir et les moyens pour les atteindre.
- Une complémentaire santé permettant l'ajout de tiers et d'adapter ses prestations selon ses besoins
- Un bonus « talent » pour le parrainage d'une candidature validée passant sa période d'essai de 100 euros
- Une gourde personnalisée pour l'eau
- Un cadeau d'entreprise une fois la période d'essai validée

2. Un environnement de travail agréable (matériel)

A travers notre implication dans le référentiel d'excellence environnementale :

- Nous nous engageons à maintenir nos locaux entretenus

- D'avoir des équipements en bon état de fonctionnement
- D'encourager et de partager les bonnes pratiques éco-responsables

3. Relations au travail agréables et une culture d'entreprise basée sur le positivisme et la convivialité

À travers notre implication dans le référentiel d'excellence environnementale :

- Nous sommes engagés dans une amélioration des process continue (points à part entière de nos réunion hebdomadaire) ;
- Nous mettons en avant « un collaborateur de la semaine » (performance, accomplissement, etc.) et « un coup de pouce » (pour un collaborateur à soutenir) lors de nos réunions hebdomadaires ;
- Nous créons des rituels fédérateurs (viennoiseries, repas, sorties, etc.) ;
- Nous partageons les retours de nos clients de manière hebdomadaire ;
- Nous les impliquons dans le processus créatif et décisionnel
- Les collaborateurs sont moteurs et impliqué dans notre démarche ecoresponsable ;

4. Une bonne organisation du travail

Le maintien d'un équilibre entre vie personnelle et vie professionnelle pour nos salariés est cruciale tout comme leur bien-être au travail. À travers notre implication dans le référentiel d'excellence environnementale :

- Nous veillons à une organisation saine et équilibrée du temps de travail de nos collaborateurs
- Loisirs/sorties/voyages : dès quatre mois d'ancienneté, tous les collaborateurs ont accès à la plateforme du CE de l'Umih leur faisant ainsi bénéficier de tarifs préférentiels.
- Organisation personnelle : nous avons opté pour des semaines de 4,5 jours de travail. Nos collaborateurs disposent ainsi de temps libre pour leurs loisirs, leur vie de famille etc.
- Les menus du personnel définis prennent aussi en compte la mise en place à produire et la charge de travail (commandes, mise en place, service ect.)
- Nous favorisons l'autonomie, la responsabilisation et l'entre-aide en leur fournissant les moyens / ressources pour y arriver
- La digitalisation d'une majorité de nos process allège le côté chronophage et la lourdeur administrative des tâches en offrant une ergonomie de l'outils ludique, plus de réactivité et surtout plus précis.

5. Une logique de progression continue

Pour permettre au Cent33 de continuer à se développer tout en restant fidèle à ses valeurs, nous souhaitons permettre à notre personnel de pouvoir se former et d'entrer dans une logique de progression continue.

À travers notre implication dans le référentiel d'excellence environnementale :

- Nous souhaitons former le personnel dans les meilleures conditions possibles à travers une communication des formations possibles et en leur donnant les moyens de les réaliser ;
- En transmettant notre savoir-faire et nos compétences au quotidien (procédures, techniques de cuisine, recettes, digitales, managériales, gestion, finance, etc.)
- Nous fournissons des retours constructifs et respectueux sur le travail de nos collaborateurs ;
- Nous observons la progression et les efforts réalisés par le personnel en tenant compte de la qualité de leur travail, des retours clients, de la bonne tenue de leur poste et de leur productivité.
- Nous réalisons des évaluations annuelles avec chacun des membres de l'équipe.

6. L'équité et le respect du droit du travail

Le Cent33 dépend de la diversité des membres composant son équipe et nous sommes conscients que nos employés ont des compétences et des expériences précieuses à partager. Il est obligatoire et normal pour nous de respecter le droit du travail et les principes d'équité qui en découlent.

Ainsi, nous nous engageons à recruter de manière non discriminatoire nos collaborateurs et stagiaires. Nous ne jugerons pas ou ne limiterons pas les possibilités de nos employés sur la base de l'origine ethnique, le sexe, la religion, l'âge, le handicap, l'orientation sexuelle ou l'état matrimonial.

Date et signature des responsables de l'établissement :

Fait à Bordeaux, le 15 juillet 2022



Émilie Beaufour
Co-Fondatrice / Directrice Administrative



Fabien Beaufour
Fondateur / Chef de Cuisine

Annexe 9 - Charte du collaborateur du Cent33

En tant que collaborateur du Cent33, je reconnais avoir pris connaissance de la démarche sociale et environnementale du restaurant et je m'engage par des gestes simples à réduire la consommation d'énergie, trier les déchets, lutter contre le gaspillage alimentaire et à avoir une attitude respectueuse vis-à-vis de mon entreprise, mes collègues, nos clients et nos fournisseurs partenaires.

Exemples (non exhaustifs) de gestes simples :

- Respecter le tri des déchets en place
- Contribuer au maintien d'une ambiance de travail agréable
- Éteindre les lumières quand je sors d'une pièce vide
- Éteindre le chauffage / clim
- Je recouvre les casseroles de couvercles
- Optimiser les allumages des équipements (four, friteuse, cellule, etc.)
- Optimiser la production de mes mises en place
- Fermer les portes / fenêtres
- Ne pas ouvrir de manière intempestive les portes du four, réfrigérateur, congélateur, chambre froide
- Trier les emails
- Assurer une bonne gestion des commandes et des stocks en fonctions de nos besoins
- Gérer les stocks et les dates de consommation
- Éteindre / débrancher les appareils lorsqu'ils ne sont pas utilisés
- Économiser l'eau
- Réutiliser au maximum les épluchures, parures pour les jus ou les éventuels restes pour composer le menu du personnel
- Je n'imprime un document uniquement si nécessaire



SAS FOOD FOR SOUL

133-135-137 rue du Jardin Public 33000 Bordeaux

www.cent33.com

bonjour@cent33.com - ☎ 05 56 15 90 40 - @cent33bordeaux