



NOTRE DEMARCHE ECO-RESPONSABLE

EN QUELQUES MOTS ...

Depuis le mois de novembre 2019, le Ty Pierre a souhaité développer une **démarche éco-responsable** au sein de sa structure. Cette volonté est partie de plusieurs constats :

- Trop peu de déchets sont valorisés, recyclés ;
- Certains produits viennent de trop loin etc.

L'équipe a donc souhaité agir à ce niveau : **des changements simples peuvent réduire notre empreinte carbone tout en continuant à vous faire plaisir avec des produits sains et de qualité !**

CONCRETEMENT ?

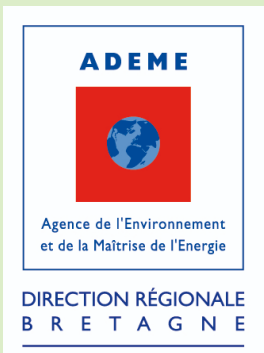
La démarche se structure autour de **2 projets principaux**. Le premier s'articule autour d'**actions** devant être mises en place au sein du Ty Pierre pour limiter notre empreinte carbone. Pour cela un travail est réalisé avec les **fournisseurs** et l'**équipe** pour essayer de trouver des **produits responsables**, les plus **locaux** possibles et qui correspondent à vos **attentes** !

Le deuxième projet est la mise en place d'un **potager** pour apporter aux cuisiniers une partie des **fruits, légumes et condiments** nécessaires à l'élaboration de leurs bons plats !



ON VOUS EN DIT PLUS SUR : L'EXCELLENCE ENVIRONNEMENTALE

Le Ty Pierre a rejoint en **décembre 2019** une expérimentation inédite menée par **l'ADEME Bretagne** avec 19 autres restaurateurs bretons. Le but du projet est de mettre en oeuvre des actions relatives aux **achats, à l'énergie, l'eau, les déchets, l'approvisionnement, la biodiversité et les transports**, en s'appuyant sur des critères co-construits pour aller vers une **certification environnementale d'envergure européenne**.



LE POTAGER

Un potager à quelques centaines de mètres du Ty Pierre a été conçu pour permettre de produire une partie des accompagnements et des aromatiques du restaurant en **production biologiques** pour des plats toujours plus savoureux ! L'objectif est de produire des **fruits et légumes au plus proche tout en recyclant** au mieux nos **déchets**. En effet, un **compost** a été mis en place au sein du restaurant pour apporter la **matière organique** nécessaire aux plantes. Un **poulailler** va aussi permettre de ne pas perdre les restes d'assiettes !



BESOIN DE PLUS D'INFOS, DES IDÉES A NOUS PARTAGER ? VENEZ NOUS VOIR !

Coordonnées :

Café Ty Pierre - 1 rue Gambetta - 29680 Roscoff

Tel : 02.98.69.72.75

Responsable projet : Camille :06.33.74.14.74