

Nous soutenons un modèle agricole durable et respectueux

Nous nous engageons pour la mobilité douce

Nous nous engageons à minimiser les déchets

Nous nous engageons auprès de nos employés et clients

Nos engagements depuis 7 ans



100% de nos produits frais sont locaux et donc de saison.



90% de nos approvisionnements sont labellisés bio.



1/3 de nos livraisons sont faites par le producteur en personne pour favoriser le circuit court.



380 km en moyenne entre les éleveurs et nos restaurants.



150 km en moyenne entre les maraîchers et nos restaurants.



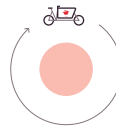
163 000 œufs de « vraies poules » ont été utilisés.



60 stagiaires ont été accueillis en formation.



100% de nos livraisons sont assurées à vélo cargo à assistance électrique par deux salariés Marmites Volantes.



En 7 ans, nous avons parcouru l'équivalent de deux fois le tour du monde à vélo.



Et évité 12 tonnes de CO2 soit l'équivalent de 12 ans de chauffage au gaz pour un trois-pièces.

Bilan 2019



14 employés sur 17 sont en CDI.



En 6 mois d'expérimentation d'usage de boîtes consignées en vente à emporter nous avons évité 70 kg d'emballages.



50% des employés actuels sont à des postes résultant de promotion interne.

Bilan depuis 3 ans



3400 paniers ont été vendus par des AMAP au restaurant de Montreuil.



160 événements ont été réalisés dans nos restaurants à un tarif associatif.



4 tonnes d'emballages ont été évitées grâce à nos marmites réutilisables.



8 tonnes de biodéchets produites par le restaurant de Jaurès ont été compostées.