

Charte RSE d'Inès Réception

Introduction

Chez Inès Réception, nous croyons fermement que l'excellence culinaire doit aller de pair avec une responsabilité environnementale et sociale. Nous nous engageons à intégrer les principes de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) dans toutes nos activités, en mettant en œuvre des pratiques durables et éthiques pour minimiser notre impact sur la planète et contribuer positivement à la communauté.

1. Gestion des Déchets

- **Revalorisation des Déchets** : Nous transformons les parures de légumes et de viande en soupes savoureuses, chapelure ou poudre pour les décorations d'assiettes. Ces pratiques permettent de réduire le gaspillage alimentaire et d'optimiser l'utilisation de chaque ingrédient.
- **Compostage** : Tous les déchets organiques qui ne peuvent être revalorisés sont compostés, contribuant ainsi à la fertilité des sols et à la réduction de notre empreinte carbone.
- **Réduction des Déchets** : Grâce à nos efforts continus, nous avons réussi à diviser par deux la quantité de déchets que nous produisons.

2. Optimisation des Menus

- **Conception Responsable des Menus** : Nous planifions nos menus de manière à minimiser le gaspillage alimentaire. Chaque plat est conçu pour utiliser les ingrédients de manière optimale, réduisant ainsi les surplus et les déchets.

3. Collaboration avec des Associations Humanitaires

- **Partenariat avec l'AHM** : Nous collaborons étroitement avec l'Association Humanitaire Montpellier (AHM), à qui nous transmettons nos surplus de production. En outre, nous participons régulièrement à leurs actions de grande envergure, apportant notre soutien à des initiatives locales importantes.

4. Approvisionnement Responsable

- **Circuit Court et Produits Locaux** : Par conviction et souci de qualité, nous sélectionnons des produits frais d'exception issus de productions en circuit court avec l'aide des producteurs de la région. Cela nous permet de soutenir l'économie locale et de garantir la fraîcheur et la qualité de nos ingrédients.
- **Produits de Contrées Lointaines** : Lors de ses voyages, notre cheffe ramène des produits locaux de contrées plus lointaines pour vous offrir une expérience culinaire unique, tout en respectant les normes de commerce équitable.

5. Sensibilisation et Éducation

- **Cours de Cuisine et Sensibilisation** : Inès donne régulièrement des cours de cuisine où elle sensibilise les participants aux pratiques durables et à la réduction du gaspillage alimentaire.
- **Chroniques Radio** : En tant que chroniqueuse mensuelle chez France Bleu Hérault, Inès partage des conseils et des astuces sur la cuisine durable et responsable.

Conclusion

Chez Inès Réception, nous sommes déterminés à continuer d'innover et à renforcer nos engagements RSE pour un avenir plus durable. Nous croyons que chaque geste compte et nous nous efforçons de faire notre part pour protéger notre planète et soutenir notre communauté, tout en offrant des expériences culinaires exceptionnelles.