

Notre démarche éco-environnementale ...

Notre sens de l'éthique...

Notre laboratoire aux normes d'Août 2008

Engagée dans une logique de développement durable, la Maison Dulou a fait le choix d'une approche solidaire et respectueuse de l'environnement.

De nombreux investissements illustrent la mobilisation de l'ensemble de notre équipe dans une démarche écologique.

Agrément européen* en cours d'obtention avec la société BVC.

✓ Un laboratoire investi ...

Un agrandissement en 2009 de 300 m² en accord avec l'ADEME, l'EMCE et la Chambre des métiers a été effectué afin d'**optimiser l'économie d'énergie** de l'outil de travail (eau et électricité) et respecter la méthode HACCP* (**Hazard Analysis Critical Control Point=Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise**) :

- Mise en place de capteurs de lumière dans les couloirs et vestiaires afin de diminuer la consommation d'électricité
- Mise en basse tension du laboratoire
- Optimisation de la lumière extérieure avec des rideaux qui renvoient la chaleur tout en laissant passer la lumière du jour
- Climatisation du laboratoire respectant les températures imposées par les normes HACCP
- Achat de nouveaux équipements: moteurs frigorifiques et groupes frigorifiques de dernières générations. En effet, ces derniers fonctionnant à bas régime vont permettre une diminution importante de la consommation.
- Equipement renforcé des cuisines : une hôte triple flux, renvoyant l'air chaud de la pièce dans des turbines qui le mélange avec l'air frais de l'extérieur afin de diminuer l'entrée d'air chaud dans le laboratoire.
Ce système est modulable selon les conditions atmosphériques dans la mesure où, pendant les périodes d'hiver, l'entrée d'air froid est diminuée et l'air chaud produit est renvoyé dans les autres pièces.
- Mis en place de panneaux solaires
- Construction du laboratoire en panneau frigorifique d'une épaisseur de 25 mm. Nous avons choisi de poser des panneaux plus épais afin d'optimiser encore plus le maintien du froid dans le laboratoire et donc diminuer la consommation de la climatisation.
- Achat de produits d'entretien Eco Label, qui respectent les normes HACCP en vigueur dans notre profession. Utilisation de doseurs pour éviter tout surplus.

Notre laboratoire a par ailleurs été conçu selon les nouvelles normes européennes du 8 Août 2008.

La mise en conformité avec ces dernières nous permet ainsi de travailler dans des zones de travail séparées (séparation des parties chaude, froide, pâtisserie, plonge...). L'émission de chaleur est donc maîtrisée et chaque pièce conserve la température initialement imposée par cette réglementation.

✓ ...et contrôlé.

Des analyses microbiologiques sont effectuées de façon mensuelle afin de faire un suivi de la qualité de notre nourriture

✓ Une équipe mobilisée...

Avec une diminution de la consommation électrique, des supports papiers ... Des produits d'entretien utilisés sans excès en adoptant de nouveaux matériels mais aussi un bureau sensibilisé à l'emploi de papier FSC.

Avec un **tri sélectif** des déchets de la part de tous les postes (bureaux, cuisines location) : tri du carton, plastique, verre, piles.

Limitation des émissions « carbone » lors des transports avec une l'organisation de covoiturage, des partenariats avec des fournisseurs locaux. Sur site, notre engagement perdure avec l'arrêt systématique des moteurs de camions et leur branchement sur secteur.

Une collecte et un traitement de nos huiles alimentaires usagées sont effectués par une entreprise de valorisation des huiles de friture.

Au niveau du matériel de cuisine, un dégraissage des hôtes d'aspiration est réalisé selon un procédé spécifique qui évite la pollution chimique du réseau des eaux usées.

Afin d'éviter une consommation excessive de produits plastiques jetables, nous avons également choisi d'optimiser l'utilisation de produits non jetables, avec l'utilisation sur prestation de produits en inox, porcelaine ou verre mais également de contenants à usage unique en PLA ou fibre de bambou - matériel biodégradables (gobelets...), ainsi que des corbeilles et des paniers en bois.

✓ Des conditions de travail optimisées...

Notre laboratoire nouvellement reconstruit permet une diminution des risques de chutes et d'accidents du personnel grâce à la pose d'un sol antidérapant mais également une diminution des émissions de bruit avec des moteurs frigorifiques de dernières générations.

✓ Une politique sensible à l'environnement local ...

Avec **l'achat d'aliment produit localement**, ce qui permet de participer au développement économique local et limiter la diffusion de carbone liée au transport.
Une **production de plats de saisons** ; en collaboration avec les producteurs de proximité de fruits et légumes nous organisons nos menus afin d'utiliser les fruits de saisons.

Achat d'aliments produits localement permettant de participer au développement économique local et limiter la diffusion de carbone liée au transport
Proposition dans nos menus de plats de saisons (fruit et légumes achetés à nos fournisseurs de proximité) - Huitres DEGRAVES, Ets CAMPET (foie-gras, Agneau...)-