

GARDEN PARVIS

FOOD X DRINKS X CHILL X MUSIC

CHARTRE RSE 2023 ENGAGEANT LES RESTAURATEURS



- 60% des produits sont de saison
- 60% minimum des produits sont biologiques et/ ou direct producteurs locaux (200 KM), agriculture durable (agriculture de taille réduite, sans utilisation d'intrant de synthèse)
- 80% des produits bios utilisés sont français. Utilisation d'au moins 1 produit provenant d'Île-de-France
- Si menu pas 100% végétarien, obligation de proposer autant d'offres végétariennes que d'offres non végétariennes (vraies offres végétariennes cuisinées et originales)
- Aucune utilisation de matières premières qui menacent l'équilibre environnemental et/ou chimique (espèces en danger critique d'extinction, saumons d'élevage en mer et saumon sauvage de l'Atlantique, crevettes sauvages et d'élevage, cabillauds sauvages, avocats sud américains, huile de palme etc.)
- Interdiction d'utiliser des produits industriels ultra-transformés, sauces (non-bio, non-artisanales), salades toutes prêtes, fausses viandes, etc..
- 100% des contenants utilisés sont compostables et bio-méthanisés.
- Pas d'utilisation d'espèces de poisson menacées, pêche durable / pêche côtière et peu impactante (ligne, casier ...)
- Utilisation de viande 100% française, élevage extensif

