



Charte Environnementale

Restaurant & Épicerie — Camping La Civelles

Depuis l'obtention de notre certification **Ecolabel Européen 2025**, cette charte définit les engagements environnementaux que nos sous-traitants s'engagent à respecter. Ensemble, poursuivons notre démarche afin de construire un établissement exemplaire, responsable et durable.

Nos engagements

Sommaire de la Charte

01

Gestion Environnementale & Responsabilité Sociale

Référent environnement, conformité sociale, circuits courts.

03

Prévention & Gestion des Déchets

Réduction des emballages, tri sélectif, anti-gaspillage.

02

Sensibilisation des Équipes & des Clients

Formation, écogestes, communication en salle.

04

Achats Responsables

Alimentation locale, produits éco-certifiés, mobilier durable.

Gestion Environnementale & Responsabilité Sociale

Gestion Environnementale

- Désigner une **personne référente** sur la gestion environnementale
- Appliquer la démarche environnementale à **tous les espaces** du personnel (vestiaires, sanitaires, couloirs...)

Responsabilité Sociale

- Conformité à la **Convention collective nationale** des hôtels, cafés et restaurants (contrats, temps de travail, rémunération)
- Certification de la régularité administrative des **travailleurs étrangers**
- Privilégier les **entrepreneurs et artisans locaux** ; favoriser les circuits courts d'approvisionnement

Sensibilisation des Équipes



Formation du gérant

Le gérant participe à la **session annuelle ecolabel** organisée par le camping et se forme sur les enjeux énergétiques, eau, déchets et achats responsables.



Cuisine & entretien

Le personnel de cuisine est sensibilisé au **moment idéal de mise en route** des fours. Le personnel d'entretien respecte les **dosages recommandés** de produits.



À l'embauche

Chaque nouveau salarié est informé de la **politique environnementale** dès son arrivée. Les écoGESTES sont affichés dans un lieu accessible à tous.



Mobilité douce

L'établissement promeut les **alternatives à la voiture individuelle** : covoiturage, transports en commun, vélo pour les déplacements des employés.

Information & Sensibilisation des Clients

La démarche environnementale doit être **visible et valorisée** auprès des clients, aussi bien au restaurant qu'à l'épicerie — sur la carte, l'ardoise, les supports de vente ou les produits mis en avant.

Affichage anti-gaspi

Une affiche ou tout autre support fournissant des **conseils pour réduire les déchets alimentaires** doit être disponible dans la salle du restaurant.

Eau potable gratuite

Indiquer de manière **visible sur la carte** ou sur un espace d'affichage la possibilité pour les clients de demander de l'eau potable gratuite.

Boissons à emporter

Appliquer un **tarif réduit** pour les clients qui apportent leur propre récipient.

Prévention des Déchets

Conformément à la **loi AGEC**, plusieurs mesures concrètes doivent être mises en place pour réduire les déchets à la source.

Papier & Impressions

Limiter au maximum les impressions : recto-verso, brouillons réutilisés, **factures électroniques**.

Emballages

Actions avec les fournisseurs pour **réduire les emballages** en amont ; organiser la collecte ou reprise des emballages.

Condiments

Réduire au maximum les **emballages individuels** : beurre, sucre, moutarde, mayonnaise, ketchup et autres sauces.

Cuisine

Privilégier les **lavettes lavables et réutilisables** au papier essuie-tout et aux lingettes à usage unique.

Service à table

Aucune vaisselle ni couverts jetables pour le service à table. Vente à emporter : contenants réutilisables, consignés ou recyclables uniquement.

Anti-gaspillage

Adapter les portions. Proposer le « **doggybag** » aux clients n'ayant pas terminé leur repas.

Question & Tri des Déchets

La collecte sélective est obligatoire. Voici les filières à mettre en place et les consignes d'affichage pour le personnel.

Déchet à trier	Mode de gestion après tri
Verre non consigné	Point d'apport volontaire sur le parking
Papier, carton	Point d'apport volontaire sur le parking
Plastiques, métaux, composites (TetraPak)	Point d'apport volontaire sur le parking
Épluchures et biodéchets	Bac de compostage sur le camping
Restes de pain	Don à une écurie ou à d'autres animaux si possible
Huiles alimentaires usagées	Déchetterie ou collecteur spécialisé
Déchets dangereux (piles, cartouches, aérosols...)	Retour fournisseur, déchetterie, borne supermarché

 Afficher les consignes de tri avec pictogrammes et autocollants dans tous les espaces de travail concernés.

Achats Responsables — Alimentation

1

Cuisine locale

Au moins **80 % des plats** cuisinés sur place. Maximum 20 % de produits congelés tolérés.

2

Circuits courts

Au moins **60 % d'ingrédients** issus des circuits courts, de proximité, bio ou du commerce équitable.

3

Fruits & légumes de saison

Au moins **60 % de fruits et légumes** de saison français utilisés en cuisine.

4

Option végétarienne

Au moins **une entrée et un plat chaud végétarien** à la carte, identifiés par un pictogramme.

5

Produits labellisés

Privilégier **Label Rouge, AOP, AOC** et garantir l'absence d'OGM dans les filières utilisées.

6

Commerce équitable

Pour les produits importés (café, thé, chocolat, sucre), **privilégier le commerce équitable**.

Achats Responsables — Nettoyage & Autres

Produits de nettoyage & entretien

- Au moins **50 % des produits d'entretien courants** porteurs d'un label écologique (Ecolabel Européen, Ecocert, Ange Bleu, Nordic Swan)
- Essuie-mains, papier toilette et savons **éco-certifiés**
- Désodorisants naturels ou éco-certifiés uniquement : diffuseurs d'huiles essentielles, lavande, capillarité...

Papeterie, mobilier & équipements

- Papier recyclé ou issu de forêts gérées durablement ; imprimeurs certifiés **Imprim'Vert**
- Mobilier et éléments en bois certifiés **FSC ou PEFC**, ou issus de la récupération
- Équipements électroménagers de **basse consommation**
- Fournisseurs engagés dans une démarche de **développement durable** (certification, charte, pratiques responsables)



Pour identifier les labels crédibles, consultez le site **ADEME des Labels environnementaux**.

Votre engagement est essentiel à la réussite de notre démarche.

80%

Plats cuisinés sur place

Objectif minimum de cuisine fraîche et locale

60%

Ingrédients circuits courts

Approvisionnement local, bio ou équitable

50%

Produits éco-certifiés

Pour l'entretien courant de l'établissement

2025

Certification obtenue

Ecolabel Européen — Camping La Civelle

Cette charte engage chaque sous-traitant à adopter des pratiques responsables, dans le respect de l'environnement et des valeurs du camping La Civelle. Toute question peut être adressée au responsable qualité/environnement du camping.