



Mon engagement en tant que Chef éco-responsable :

Exerçant mon activité de chef de cuisine indépendant dans plus de 3 hectares de forêt et prairie, je plante régulièrement des arbres et arbustes fruitiers, plantes comestibles, fleurs comestibles et toutes autres végétaux pour sublimer ma cuisine.

Je cuisine sainement des produits français et de saison, de notre lieu, de la région normande ou au plus proche et collabore avec des producteurs et des artisans près de chez moi (***circuit court***).

Nos déchets de légumes sont donnés à nos poules de race « Gournay » ou utilisés comme composte de surface pour notre potager.

Des Ruches sont installées dans notre forêt, pour notre production de miel et favoriser la pollinisation de notre environnement (installation printemps 2021).

Aucun traitement chimique n'est utilisé dans nos potagers, verges et forêt.

La lutte contre le gaspillage, que ce soit dans la préparation de mes plats ou dans la quantité servie est calculée au plus juste.

Pour limiter notre consommation de papiers, plastiques et encres, tous nos documents sont au maximum dématérialisés.

Toutes les viandes sont françaises et au plus proche de chez nous.

Les oeufs utilisés sont 100% BIO de Normandie.

Lorsque j'utilise des produits non français c'est qu'ils ne sont pas produits sur notre territoire (*Café, Chocolat, Thé...*)

Les semences de légumes, plantes aromatiques, fleurs comestible..... viens de l'association KOKOPELLI ou de chez GERMINANCE bio