

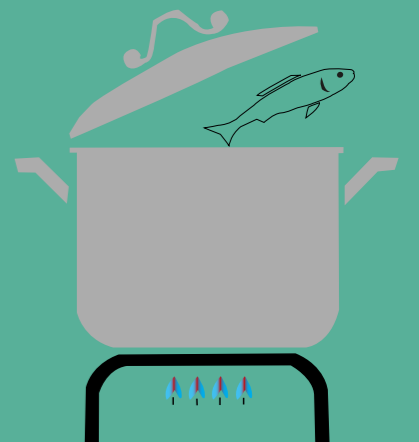
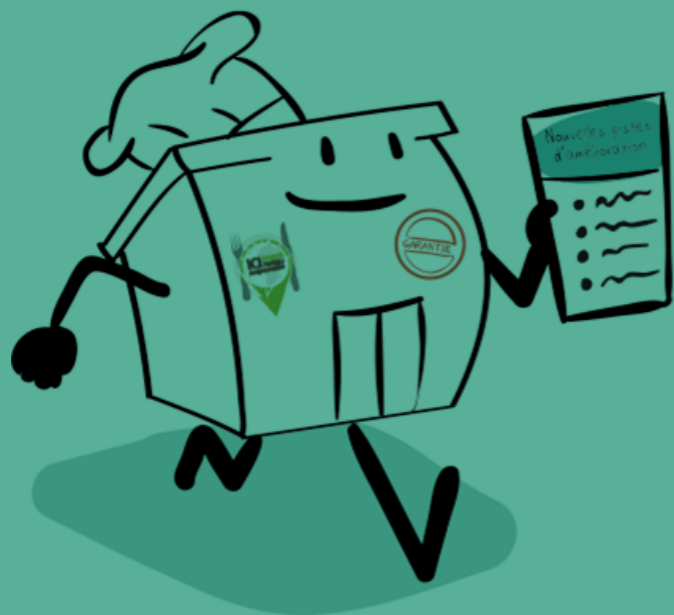
1. Développer les partenariats directs avec les agriculteurs, producteurs en circuits courts.

2. Proposer aux convives des paniers à la vente, mettant en avant des produits issus de l'agriculture locale et engagée.

3. Organiser la Grande Tablée.



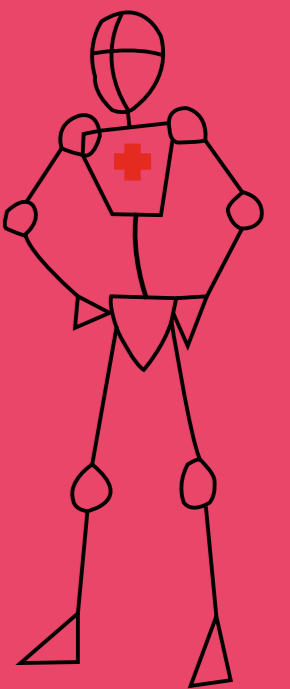
1. Création d'un tableau dans le restaurant informant sur les produits bio et français servis au RIL, en parlant des saisons, des %, des variétés de produits.



1. Engager une réflexion afin de réduire la quantité de pain gaspillé.
2. Mise en place d'une collecte des déchets structurée et valorisation des déchets recyclables.
3. Mener une étude sur le recyclage de l'eau dans le restaurant.
4. Réduire l'utilisation d'aluminium en privilégiant d'autres produits issus de filières moins polluantes.
5. Développer l'utilisation de produits lessiviels éco-labellisés et développer les méthodes de nettoyage moins consommatrices de produits.



1. Maintenir les investissements optimisant l'ergonomie des salariés en production comme en administratif.



1. Un rendez-vous mensuel entre des convives et une personne de l'équipe du RIL sera proposé afin d'échanger, d'écouter les attentes et propositions puis de transmettre les informations sur la vie du RIL.

2. Développer via le site internet et dans le restaurant via des QR CODE une application pour les convives, qui leur indiquera : le nom de la recette, sa composition, les allergènes présents, la valeur nutritionnelle, les logos du RIL.

