

Nos Engagements

Les produits...

Les produits frais sont commandés chez nos fournisseurs qui s'engagent à favoriser les circuits courts et à privilégier, dans la mesure du possible, les approvisionnements en local. Nos fruits et légumes proviennent essentiellement de la région (d'un périmètre de moins de 80kms) comme Chouzé sur Loire, Lignièrès de Touraine, Avoine, Berthenay, Saint Genouph, Saint Martin le Beau... Nous sommes très attentifs aux engagements que prennent nos fournisseurs en matière de pratiques responsables. Ils doivent favoriser les circuits courts et privilégier, dans la mesure du possible, les approvisionnements en local. Nos fournisseurs ont des prises de positions très fortes notamment sur les produits de la pêche. Nous faisons face aujourd'hui à une urgence pour la préservation des ressources de poissons et crustacés. Nous privilégions l'achat de produits issus de pêches raisonnées et durables ou d'élevage respectueux de leur environnement. Pour les espèces menacées de surpêche, ils cherchent en permanence des substitutions à nous proposer. Nous sommes aussi très vigilants sur la composition de nos recettes référencant des produits les plus souvent sans OGM et dans la mesure du possible excluant l'huile de palme.

Les contenants...

Les contenants s'inscrivent dans une démarche d'éco-responsabilité.

La plateau de la gamme GreenBox en carton, est certifié FSC (Forest Stewardship Council = Conseil de Soutien de la Forêt) qui est un label environnemental qui garantit la gestion durable des forêts.

Nos contenants sont :

- à base de bois (peuplier ou pin) exclusivement sélectionné dans les forêts françaises, gérées durablement et certifiées PEFC (attestant de la gestion durable des forêts). Une fois utilisé, il est souvent valorisé en énergie (après tri et broyage) ou en copeaux pour du paillage des sols et autres produits,

- en bagasse qui est un matériau naturel issu de la fibre de la canne à sucre, qui est une ressource 100% renouvelable,

- ou bien en RPET pour les couvercles, plastique recyclé et complètement recyclable à l'infini, d'origine française.

Dans la gamme GreenBox, les couverts sont en bambou dans une pochette kraft et sont 100% biodégradables et recyclables...

Le recyclage...

Evidemment, nous trions et valorisons nos déchets.

Et comme nous suivons les avancées technologiques en termes de recyclage, nous sommes en relation avec une société qui

collecte et achemine nos biodéchets directement à l'unité de méthanisation de Saint-Paterne-Racan (37) afin d'y être valorisés.

Ils seront transformés en digestat. Ce dernier est comparable à un compost et peut intégrer un plan d'épandage pour être utilisé pour les cultures agricoles.

Le biogaz issu de la transformation est valorisé sous deux formes :

Production d'électricité : le gaz capté permet d'alimenter une génératrice permettant de produire à son tour de l'électricité directement réinjecté dans le réseau EDF.

Production de chaleur : la chaleur produite par le gaz permet d'alimenter un bâtiment agro-industriel à proximité de l'unité de méthanisation.

Et parce que MARCEUL RECEPTIONS, c'est durable, nous continuons à nous engager...Concernant les plateaux repas dans la gamme GreenBox, suite aux différents retours de nos clients et pour aller encore plus loin dans notre démarche éco-responsable, nous avons retiré les verres et les gobelets de nos plateaux repas...

Et ça c'est une recette réussie pour l'environnement !