



RESTAURANT LA NAUTIQUE

Démarche RSE

- Huile d'olive de notre production AOP Alpilles
- Légumes et fruits achetés directement chez le producteur (établissement Gilles à Eyragues pour les tomates ect...)
- Nos achats sont basés dans la mesure du possible sur des circuits courts
- Possibilité d'emporter ses restes dans des boîtes recyclables
- Collecte de nos huiles usagées par Vegetoil
- Produits d'entretien éco-vertueux et nettoyage au vinaigre blanc
- Non-utilisation de plastiques pour nos buffets (verrines en verre et couverts en bois)
- Nous utilisons des serviettes en tissus pour le restaurant
- Nous achetons le pain chez notre boulanger qui utilise de la farine Bio 100% Française
- Tri sélectif du verre et des cartons
- Tri sélectif des poubelles pendant les régates
- Organisation d'Eco-Régate avec paniers équipage 0 plastique : **Guérir en Mer**
- Le club a aussi mis en place une politique volontariste qui lui a valu l'obtention du Label Pavillon Bleu
- Opération annuelle : nettoyage Vieux-Port par des bénévoles
- Le pavillon est équipé de SEABIN (poubelles immergées pour nettoyer les déchets en mer)
- Installation récente du Système D-RAIN : un dispositif de captage de déchets intelligent unique au monde. Opération Zéro Déchet Vieux-Port