

# Mémé Lilia

## Politique environnementale & sociale 2022

*“Chaque jour nous nous émerveillons des beautés de la nature, chaque jour nous vivons de ses merveilles. Rien de plus naturel que d’agir pour la préserver.”*

- *Famille Bleunven*

Chez Mémé Lilia, toute l’équipe est engagée dans une démarche environnementale depuis sa conception (2021), accompagnée par l’ADEME et le Comité Régional du Tourisme de Bretagne. Cela commence par la qualité des produits que nous cuisinons, grâce à nos indispensables partenaires artisans et producteurs. C’est aussi réduire les déchets, la consommation d’énergie, trier, ré-employer, cultiver notre petit jardin, veiller au bien-être de nos employés, en laissant le bon sens et la bienveillance guider nos choix en toutes circonstances. Le détail de notre charte environnementale est affiché dans le restaurant et disponible en ligne. N’hésitez pas à en discuter avec l’équipe.

*Cette démarche accompagne notre volonté d’agir contre le dérèglement climatique, et celle d’intégrer les enjeux environnementaux et sociaux dans nos activités. Nous souhaitons limiter les impacts négatifs associés à notre activité de restauration commerciale, et promouvoir des pratiques écoresponsables dans ce secteur.*

*Au sein du Mémé Lilia, Marie-Charlotte Bleunven est la personne référente sur la politique environnementale. Marie-Charlotte veille à ce que tous les engagements cités dans ce document soient respectés.*

### 1. Nos engagements

---

Nous nous engageons à améliorer nos performances environnementales, notamment :

- Nos **achats** : nous nous engageons à privilégier les produits écologiques pour les matériaux de construction, les biens d’équipement, les produits alimentaires et les produits consommables.
- La lutte contre le **gaspillage alimentaire** :
  - Optimiser les achats et les portions pour prévenir le risque de surplus alimentaire ;
  - Partage : les produits non servis sont redistribués à l’équipe ;

- Alimentation animale : les restes consommables sont destinés à l'alimentation des poules ;
- Compostage : les autres éléments naturels sont compostés pour nourrir notre petit potager d'herbes aromatiques.
- Notre programme d'actions et notre **politique écologique et sociale** sont revus tous les ans au mois de janvier.
- Grâce à un travail d'équipe et à nos partenaires, nous mettons en place la **collecte et le suivi de nos consommations** d'énergie, d'eau, des achats et de production de déchets.

## 2. Nos actions

---

Nous avons conçu notre restaurant afin qu'il soit le plus possible respectueux des hommes et de l'environnement, en nous inspirant de Mer Nature et du bon sens de nos aînés :

- Avant toute chose, la bienveillance est notre maître-mot : nous veillons au bien-être de nos salariés et de nos hôtes en toutes circonstances. Nous participons à la vie locale (clubs, associations, événements).
- Nous contribuons à la préservation des océans, en pratiquant une pêche locale, durable et responsable en lien direct avec le producteur. Sur le Labous Mor, la pêche est résolument engagée. Bar, lieu jaune et pagre sont pêchés à la ligne au large de Plouguerneau, et font l'objet d'une attention particulière aussitôt à bord qui garantit une qualité optimale.

*La pêche durable à Lilia, c'est un engagement environnemental, une question de préservation des écosystèmes, mais aussi une volonté de respecter le bien-être de ses hôtes, de partager un moment convivial autour d'un produit de qualité en continuant d'écrire la jolie histoire d'une famille de pêcheurs-cuisiniers.*

- Nous travaillons avec des maraîchers locaux sans intrants de synthèse (à 90% bio) et nous cuisinons du porc fermier breton suivant un cahier des charges strict.
- Notre carte des boissons met en avant la richesse de l'artisanat sur le territoire
- L'ensemble de nos plats sont faits maison, nous travaillons avec les artisans du territoire pour d'autres produits (pain, biscuits, glaces)
- Nous développons des recettes anti-gaspi pour limiter les déchets (croûtons, fritures, soupes).
- Notre jardin a été conçu pour contribuer à la biodiversité : plantes endémiques, mellifères, herbes aromatiques
- Nous limitons la nuisance des emballages alimentaires par nos pratiques d'achat : pas de caisses poisson en polystyrène, recyclage du verre, carton, papier, pain. Papier, cartons, boîtes d'œuf servent à l'entretien du feu.
- La rénovation du bâtiment a été réalisée selon des normes environnementales (isolation, bois norme RT 2012)
- 100 % de nos ampoules sont des ampoules LED (basse consommation), nous avons installé des capteurs et des mousseurs pour limiter notre consommation

Nous nous fixons **de nouveaux objectifs**, à moyen et à long terme :

- Former, sensibiliser, communiquer sur la pêche durable et la préservation de la biodiversité marine.
- Réduire nos consommations d'énergie de 5% en 2023
- Développer nos partenariats avec des producteurs locaux (+10%) d'ici à 2024

*“Les plats que vous allez retrouver à la carte racontent cette histoire : un produit de qualité, une cuisson simple, des assiettes généreuses, tout simplement.”*

- *Marie-Charlotte & Guillaume*

### **3. Suivi, démarche d'amélioration continue et communication**

---

Nous nous engageons à continuer ces actions, et à les communiquer auprès de nos clients, salariés, fournisseurs et autres partenaires.

Nous nous engageons à procéder à une évaluation en interne des résultats de ces actions en janvier chaque année.

Nous invitons nos hôtes à se renseigner sur notre démarche environnementale sur notre page web dédiée **[www.famille-bleunven.fr/valeurs](http://www.famille-bleunven.fr/valeurs)**. Nous partageons des astuces qui peuvent être reproduites à la maison sur nos réseaux sociaux (recettes anti-gaspi, pêche responsable, etc.).

*“Tout le monde a un peu d'une Mémé Lilia,  
chacun s'attable chez nous avec un brin de nostalgie.”*

- *Loïc*

**Date :**

**Signature :**

*Mémé Lilia est conçu comme un laboratoire d'expérimentation écologique et social. Ces engagements nouveaux inspireront des transformations dans l'établissement familial historique "La Route des Phares". Cette politique écologique et sociale est un exercice de dialogue inter-générationnel porté par les jeunes dirigeants Guillaume et Marie-Charlotte, s'inspirant eux-même des valeurs de leurs aînés.*

# Meme Silita

## Annexes - Précisions

### 4. Gestion générale

---

**Système de management environnemental :** La responsable du management environnemental de l'entreprise, Marie-Charlotte, veille à l'adéquation de la politique environnementale et sociale à la réalité opérationnelle, forme les équipes, interagit avec les fournisseurs et surveille l'entretien des équipements et les consommations d'énergie. Sa mission est d'amener toute l'équipe et l'entreprise vers une plus grande implication environnementale et sociale. La politique E&S est revue tous les ans au mois de janvier.

**Former et impliquer le personnel dans la démarche :** Chaque année, nous organisons une réunion de formation des équipes durant laquelle nous présentons la politique environnementale de l'entreprise, nous démontrons les éco-gestes, nous présentons les produits des fournisseurs locaux. La politique écologique et sociale est jointe au livret d'accueil remis à chaque personne de l'équipe à son arrivée. Des briefings intermédiaires sont organisés en saison.

**Mesurer les différentes consommations et la production de déchets :** Les déchets sont pesés chaque semaine par une entreprise partenaire (éco-action plus) récupérant les emballages cartons, papier, le marc de café, les mégots et le verre. Les consommations d'énergie sont mesurées chaque mois. La mise en place de 100% d'ampoules LED, de capteurs dans les espaces communs et les vestiaires, de mousseurs sur les robinets permet de réduire ces consommations.

**Entretien des équipements :** Nous veillons à ce que les équipements soient entretenus régulièrement afin de limiter la consommation d'énergie et prolonger leur durée de vie. Une réunion d'encadrement a lieu toutes les semaines.

**Informier et sensibiliser la clientèle sur la démarche environnementale :** Chaque jour, nous partageons notre engagement auprès de nos convives, les menus sont un moyen de transmission (encarts sur les menus adulte et enfants), cette politique environnementale et sociale est affichée dans le restaurant et disponible en intégralité sur le site internet. Nous mettons en avant les produits locaux, nous sensibilisons aux enjeux de la pêche locale et durable.

### 5. Énergies

---

**S'approvisionner en énergie d'origine renouvelable :** Nous sommes en train de passer au biogaz auprès de notre fournisseur.

**Choisir des équipements performants :** La majorité de nos équipements sont classés A-A+.

**Isoler les bâtiments :** L'isolation du bâtiment a été refaite intégralement, la cuisine est une construction en bois d'origine responsable (norme RT 2012).

**Optimiser l'éclairage des espaces :** La mise en place de 100% d'ampoules LED et de capteurs dans les espaces communs et les vestiaires permet de réduire ces consommations.

**Maîtriser le chauffage et le conditionnement d'air :** La température idéale est de 19°C en hiver. En été, des courants d'air sont créés afin de rafraîchir naturellement la salle, l'ombrage est optimisé.

## 6. Eaux et eaux usées

---

**Maîtriser les consommations d'eau :** Nous récupérons naturellement l'eau des carafes pour arroser nos plantes. Nous avons choisi des plantes endémiques qui n'ont pas besoin d'être arrosées (sauf rares périodes de canicule) pour végétaliser les abords du restaurant + mousseurs.

**Limitier les consommations d'eau des équipements :** Nous avons installé des mousseurs sur nos robinets. La majorité des équipements sont classés A, A+ et limitent la consommation d'eau (plonge).

**Optimiser les rejets d'eaux usées :** Les eaux grasses passent par un bac dégraisseur. Nous affichons les substances interdites qui altèrent le fonctionnement des canalisations et des stations d'épuration.

## 7. Déchets

---

**Réduire la production de déchets et mettre en place des actions « zéro déchet » :** La cuisine du poisson est habituellement très productrice de déchets (60% de perte de matière première, chaque livraison est emballée dans une boîte polystyrène jetable). En travaillant directement du bateau au restaurant, nous limitons considérablement les déchets, la pêche est apportée en caisse réutilisable, rincée après chaque usage. De même, lorsque nous travaillons avec des producteurs locaux, nous sommes livrés en cagette de bois, réutilisée ou utilisée comme starter dans le feu. Nous souhaitons développer le vrac, à l'instar de nos achats de thé et infusions. Par ailleurs, notre petit potager d'herbes aromatiques réduit significativement le nombre de boîtes plastique souvent utilisées pour transporter les si fragiles herbes aromatiques.

**Trier et valoriser les déchets :** Les déchets sont triés (papier, carton, emballages, verre, compost) et récoltés. Le verre consigné est privilégié, un concasseur de verre est utilisé si besoin. Certains déchets sont tout simplement récupérés en l'état, le pain non cuisiné pour les animaux, les boîtes d'œufs et les menus papier pour le feu de cheminée, etc.

**Lutter contre le gaspillage alimentaire :** Nous proposons des repas adaptés à l'appétit : *tapassiettes* à partager, menu enfant... D'autres pistes sont en cours de réflexion.

**Réduire à la source et valoriser les biodéchets :** Nous développons des recettes anti-gaspi pour limiter les déchets (croûtons, fritures, soupes). Nos déchets organiques sont utilisés pour nourrir les poules des voisins, une partie est compostée pour notre potager au fond du jardin.

**Limitier les déchets des activités administratives et tendre vers la sobriété numérique :** Les menus sont imprimés en noir et blanc 80% sur papier recyclé et recyclable FSC - PEFC. Le papier est utilisé pour alimenter le feu de bois. Nos solutions numériques sont en cours de réflexion et de conception.

## 8. Achats responsables

---

**Politique d'achats responsables :** Sur le Labous Mor, nom des bateaux de Job le grand-père et aujourd'hui de Loïc, la pêche est résolument engagée. Bar, lieu jaune et pagre sont pêchés à la ligne au large de Plouguerneau, et font l'objet d'une attention particulière aussitôt à bord qui garantit une qualité optimale. L'hiver la pêche est axé sur le rouget, à chaque produit sa saisonnalité ! Côté crustacés, les homards sont pêchés d'avril à septembre. Tous ces produits arrivent en direct sur la table de Mémé Lilia, encore gorgés d'iode. Ici, le poisson est très - très frais.

**Approvisionnement alimentaire durable et de qualité :** Nous cuisinons du porc fermier breton (ex : le Groin de Folie, François Aprioux) respectant des critères environnementaux et de bien-être animal stricts. Nous travaillons avec des maraîchers locaux pour nos légumes, qui travaillent en agriculture raisonnée sans intrants de synthèse (à 90% bio). La liste de nos fournisseurs sera bientôt disponible sur notre site internet.

**Avoir un approvisionnement alimentaire ancré dans le territoire :** Notre carte des boissons met en avant la richesse de l'artisanat sur le territoire : O.K. kombucha (Plonéour Lanvern), thés Barrony's (Lesneven), brasseries locales (brasserie des Abers, de Bretagne, de l'Hermine, Lancelot). Les produits bretons sont privilégiés : eaux Plancoët, Breizh Cola. Nous proposons des vins biologiques.

**Proposer une offre culinaire responsable :** Les pâtisseries sont intégralement faites maison par nos équipes. Nous développons des recettes anti-gaspi (rillettes, soupe de poissons).

**Limiter l'utilisation de produits chimiques :** Les produits d'entretien portent un label écologique, nous utilisons du papier essuie-main recyclé non blanchi.

## 9. Biodiversité

---

**Participer à la conservation de la biodiversité, des écosystèmes et des paysages :** En promouvant la pêche durable, nous sensibilisons la clientèle à la préservation de la biodiversité marine.

**Favoriser les espèces indigènes et adaptées au changement climatique dans les plantations extérieures :** Nous avons choisi des espèces endémiques et mellifères pour végétaliser les abords du restaurant. Notre petit potager d'arbustes et d'herbes aromatiques contribue à la biodiversité des lieux. La culture est faite sans engrais artificiel et bien sûr sans pesticides.

## 10. Politique sociale

---

**Disposer d'une politique sociale au sein de l'entreprise :** Nous cultivons la bienveillance. C'est un élément très important pour Mémé Lilia, ces éléments sont détaillés en page 9 (charte de management responsable)

**Accueillir personnel et clientèle en situation de handicap :** Nous souhaitons que l'expérience soit agréable pour tous. Ainsi, nous avons mis en place un monte personne rendant tout le rez-de-chaussée accessible à tous.

**Enrichir la politique sociale :** Nous ne faisons pas de publicité à proprement parler mais consacrons ce budget au sponsoring d'associations et clubs culturels et sportifs locaux. Cela nous semble naturel dans le cadre de notre responsabilité sociétale.