



CHARTRE ACHATS

POUR VOUS LE MOULIN S'ENGAGE !



NOTRE DÉMARCHE

Vous proposer une alimentation gourmande, respectueuse de votre santé et de l'environnement, par une démarche continue d'amélioration, et en totale transparence avec vous.

TRANSPARENCE

Nous travaillons à améliorer, en continu, nos approvisionnements pour tendre vers toujours plus de matières premières bios, locales et en circuits-courts. Nous avons la conviction qu'assumer nos choix et incarner chaque jour la transparence contribue à une meilleure compréhension du bienfondé et des enjeux du "bien manger".

FRAICHEUR & GOÛT

Les 2 critères essentiels pour nos produits c'est la fraîcheur et le goût !

- Nos produits ultra frais : la quasi-totalité des produits que nous cuisinons sont bruts à l'arrivée dans nos cuisines lyonnaises. Notre savoir-faire, c'est de chaque jour les cuisiner pour vous régaler.
En 2021, 75 personnes ont travaillé quotidiennement dans nos cuisines.
- Nos produits de garde (huiles, produits secs, boissons...) sont moins nombreux dans nos achats mais nous sommes tout aussi attentifs à leur qualité gustative. Nos fournisseurs et producteurs nous livrent quotidiennement dans nos établissements.
- Les produits surgelés : nous en travaillons quelques uns. Leur usage est toujours réfléchi et nous veillons à le maintenir à un niveau raisonnable.

ACHATS ENGAGÉS



De saison :

Pour le goût et pour votre santé, rien ne vaut un produit qui pousse en pleine terre. Nous vous proposons de tout, mais pas tout le temps : notre carte évolue chaque mois.

En circuit court :

Nous étudions toujours cette option (#limiter les intermédiaires sans valeur ajoutée). Pourtant, l'achat intermédiaire reste parfois la meilleure solution (ex : structuration de filières ou capacité des producteurs à nous livrer en direct).

Local :

Notre réflexe va toujours aux productions régionales (< 200km). Pour autant, certaines productions locales sont trop faibles ou inexistantes. Et "plus local" ne rime pas forcément avec "plus écologique". Pratiquer des achats engagés, c'est faire des choix !

Bio :

Nous privilégierons toujours une production raisonnée, pérenne et écologique. Mais nous arbitrons en conscience entre accessibilité tarifaire de nos produits et approvisionnement bio. Le Moulin est certifié AB 50%. Une victoire pour vous, pour nous et pour le goût !

50 % des ingrédients agricoles que nous cuisinons sont bios, à minima !



Des fruits et légumes ultra-frais :

Nous sélectionnons avec attention nos fruits et légumes tous les 2 jours au marché de Gros de Lyon-Corbas. Bon nombre de ces fruits et légumes proviennent du carreau des producteurs (par opposition à l'activité grossiste).

Des viandes et poissons moins diversifiés mais de plus grande qualité :

Nous sommes conscients de l'importance des protéines animales dans l'alimentation de chacun au quotidien. Pour autant, la production de viande est très gourmande en ressources et la pêche détruit les écosystèmes marins.

Pour vous, nous nous engageons à :

- améliorer la qualité des viandes que nous vous proposons en privilégiant l'origine française et en développant les produits labellisés.
- vous proposer une gamme restreinte de produits de la mer tant que des labels durables n'auront pas vu le jour.
- accompagner ceux d'entre vous qui le souhaitent à consommer des alternatives aux protéines animales et à leur rendre leur juste place dans votre bol alimentaire.

15% : c'est la part de produits carnés dans les ingrédients de nos salades à composer.

50% max : c'est la part de nos plats, salades et quiches comportant des protéines animales chaque mois.

Des fromages de terroirs :

Nous sélectionnons des produits simples, connus et plébiscités par votre gourmandise en privilégiant les Appellations d'Origines Protégées.

75% des fromages à la carte en 2021 provenaient d'une AOP (part exprimée en valeur d'achat).

Des packagings :

La restauration hors domicile génère intrinsèquement des déchets. Notre démarche ? Sélectionner des matériaux facilement recyclables, dont les filières de recyclage existent, tout en restant en veille sur les nouveautés.

Politique d'achats : les bons comptes font les bons partenaires ! De la négociation de volume avec les gros faiseurs, à la validation du tarif fixé par les petits acteurs, nous veillons à vous proposer les meilleurs produits aux meilleurs prix dans le respect du travail bien fait.

Produits ménagers : ne rien lâcher sur l'hygiène ! Les 2 produits que nous utilisons le plus (liquide vaisselle et produit désinfectant) sont labellisés Ecocert. En complément, nous veillons à bien respecter les dilutions préconisées pour chaque usage.

Energie : objectif moins de pétrole ! Nos livraisons se font en tricycles à assistance électrique ou en utilitaires électriques d'occasion. Ces véhicules contribuent à réduire la pollution en ville.

Nous faisons le choix de nous fournir en électricité issue de sources renouvelables.

Déchets : le meilleur déchet est celui qui n'existe pas... Notre volonté ? Limiter les déchets liés à notre activité, en amont comme en aval :

- en privilégiant les produits en gros conditionnement,
- en trouvant le circuit de traitement adapté pour les déchets que nous n'avons pas encore pu éviter.

**DU CONCRET
POUR CHAQUE
SAVEUR**

**LA TRANSPARENCE
DU SOL AU
PLAFOND**