Charte de la Menuiserie pour une cuisine gourmande, à la saveur d'un futur au développement durable.

LA MENUISERIE
RESTAURANT, BAR, ETC...

www.lamenuiseriedijon.fr
@lamenuiseredijon
#lamenuiseriedijon

Bonjour à vous,

Au lendemain de l'annonce de l'ONU de déclarer l'état d'urgence climatique il nous apparaît indispensable de rappeler à quel point nous sommes engagés, personnellement comme professionnellement pour un développement durable.
À l'heure où **les collectivités locales**, à juste titre, communiquent massivement sur l'**économie de proximité** tous secteurs confondus, en opposition aux grandes plateformes de livraison par exemple, nous pensons que soutenir le commerce local et indépendant c'est essentiel, mais les **circuits courts, l'économie circulaire et écologique** c'est encore mieux.

À la Menuiserie nous défendons toute l'année une **démarche globale**, et nous pensons que cette période, comme le premier confinement, ne doit pas nous faire oublier que **notre porte-monnaie**, quand il peut être utilisé évidemment, a **un pouvoir majeur.**

Soutenons les producteurs, les artisans, les boutiques de créateurs, les épiceries indépendantes, les artistes, la culture, et soyons collectivement attentifs aux réalités que cachent parfois le marketing…

Nos fournisseurs, qu'ils soient sous les Halles ou quand ils nous livrent sont nos meilleurs ambassadeurs pour attester du **sérieux** et de la **sincérité de nos engagements** :

- en premier lieu évidemment concernant le choix des produits : locaux, de saison, achetés auprès des **producteurs de notre département et de notre région** (cf listing). Pour les produits plus exotiques dont nous limitons le nombre aux « indispensables » comme le café, le chocolat, ou encore les amandes, noisettes et autre marrons, nous nous fournissons prioritairement en **agriculture biologique Francaise**, puis Européenne et en dernier recours mondiale. Nous sommes **labellisés restaurant Bio entre 50 et 75% minimum de nos approvisionnements**.

- Nous **préparons tout sur place de A à Z**, à partir de **produits bruts et frais**, le fait maison n'a pas meilleure définition que celui que nous pratiquons avec passion à la Menuiserie, loin des sauces en poudre ou des pâtes toutes faites tristement vantées par certains grands distributeurs de marchandise destinée aux pros.

- Nous avons à cœur de **limiter nos déchets**, par nos approvisionnement en "gros" et lors de la vente à emporter en privilégiant les **contenants consignés** (Pyrex par exemple, fabriqué en France) : nous refusons l'utilisation de contenants jetables rigides, à fortiori en plastique.

- Nous avons souscrit des abonnements auprès de **fournisseurs d'énergie alternatifs**, à savoir ENERCOOP et EKWATEUR, parce que nous pensons que l'énergie aussi, se doit d'être locale au maximum.

- Nous avons à cœur de développer une **politique entrepreneuriale socialement responsable**, en impliquant l'ensemble des salariés de l'entreprise : nous limitons au heures vraiment chômées l'indemnisation par l'état du chômage partiel en cette période de fermeture administrative, nous avons mis en place un contrat d'intéressement, partageons les pourboires entre les salariés ou **refusons** la systémisation de **l'économie au « black »** dans notre branche.

- Nous privilégions les modes de déplacement "doux" : **remorque à bras, vélo cargo** et autopartage.

Loin des stratégies purement marketing mentionnées plus haut, nous avons besoin néanmoins d'assumer la réalité de la **gestion économique de notre entreprise**, et c'est par la qualité de notre offre et la sincérité de nos engagements que nous pensons pouvoir nous en sortir en cette période, **solidaire des confrères** avec qui nous partageons ces valeurs, mais aussi des acteurs d'une économie locale, circulaire, sociale et écologique, **tous domaines confondus.**

Nous ne pourrons par ouvrir au public avant le printemps probablement, mais maintenons une activitée à emporter les **vendredis et samedis** matin devant notre établissement.

Contact Presse :
Antoine Barré-Foncelle,
co-fondateur et directeur
06 32 59 92 65
antoine@lamenuiseriedijon.fr

RESTAURATION AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE 50% 75% 95%

Pour terminer et, parce que vous avez compris que la **transparence n'est pas un vain mot à la Menuiserie**, voici par exemple les pourcentages de l'**origine des mets proposés pour le menu du 31 décembre 2020**, reflet d'une rigueur qui nous anime depuis l'ouverture en novembre 2018, et que nous faisons perdurer au quotidien depuis.

Entrée : **50 % bio**, 100% d'origine France,
dont **82.7% de notre région BFC** (et 67 % de Côte d'Or)

Plat : **100% bio**, 100% BFC dont **80% de Côte d'Or**

Dessert : **91% bio**, 90% d'origine européenne et
53% Français dont 33.72% de Côte d'Or.

Quelques un de nos producteurs en Bourgogne Franche-Comté :

Maraîchers du Val de Saône (Bio)
Potager des Ducs (Bio)
Laurent Brullebaut (maraicher)
Ferme Cérès (Farine Bio)
Les Cocottes de Chambain, AUde Plu (Oeufs bio)
Claude Noquard Ferme de la creusotte (Cochon BIo)
Pascal Lapré (Agneau Bio et Canard)
Poul'et Compagnie (Poulets de plein air)
Adelle, Fromagerie du Mont Lassois (Produits laitiers Bio)
Ferme Ligny (Charcuterie et produits laitier)
Moutarderie Edmond Fallot
Chevrerie de Blancey (Fromage de chèvre)
Brasserie Artisanale de Bourgogne (Bière Bio)
Brasserie Teddy Beer (Bière Bio)
Brasserie Independent House
Brasserie un Singe en Hiver
Brasserie la Roteuse
Brasserie Roche Aigüe (Biere Bio)
Liqueurs Joannet
Daniel Cachot (Jus artisanaux)
Alchimia (Ginger Beer Bio)
Domaine Clerget (Vin Bio)
Domaine des Malandes
Domaine Pavelot (Vin Bio)
Domaine d'Ardhuy
Domaine de la Cotelette (Vin Nature)
Distillerie Guy (Pontarlier)
…

Merci de nous avoir lu jusqu'au bout, car on a pas fait très court…
Merci de parler de nous, on a besoin de vous

LA MENUISERIE
RESTAURANT, BAR, ETC…

www.lamenuiseriedijon.fr
@lamenuiseredijon
#lamenuiseriedijon

Contact Presse :
Antoine Barré-Foncelle,
co-fondateur et directeur
06 32 59 92 65
antoine@lamenuiseriedijon.fr