

MAISON ARIBERT**
MAISON CERTIFIÉE
SANS PLASTIQUE



AR
IBERT
RY

MAISON
URIGE

BONNE NOUVELLE : LA MAISON
ARIBERT, L'HÔTEL-RESTAURANT
DU CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ
CHRISTOPHE ARIBERT REÇOIT
OFFICIELLEMENT LE LABEL
CERTIFIANT «**PLASTIC FREE**»[®].



L'exigeante certification «**Plastic Free**»[®] audite et reconnaît les établissements qui mettent en place des actions substantielles pour combattre l'usage excessif de plastique.

La labélisation «**sans plastique**» répond à des critères très stricts qui impactent tous les aspects de la vie du restaurant et de l'hôtel : de la livraison des produits au bannissement total des objets en plastique à usage unique. L'organisme en charge de sa délivrance accompagne également les acteurs de tous secteurs pour leur proposer des solutions concrètes pour arriver à leur objectif !

Objectif justement atteint pour la Maison Aribert : l'aboutissement d'une **démarche complète et engagée** depuis son ouverture pour supprimer l'usage du plastique de son fonctionnement quotidien et réduire au maximum son impact environnemental.

PROTÉGER NOS ÉCOSYSTÈMES

En supprimant l'usage du plastique de son quotidien, la Maison Aribert poursuit avec force ses objectifs écoresponsables: réduire le **gaspillage**, limiter sa **consommation d'énergie**, lutter contre les **gaz à effet de serre** et bien sûr contre le changement climatique de manière concrète.

Christophe Aribert et ses équipes ont travaillé ensemble et depuis les prémices du projet à un important **inventaire** pour trouver des **alternatives viables et durables** au plastique dans ses restaurants et son hôtel.



HÔTELLERIE RESPONSABLE

Première étape : limiter au maximum le plastique à usage unique dans ses consommables. A commencer par les chambres : du choix de sacs poubelles en papier, aux produits d'hygiène et de beauté sans plastique (coton-tige, cotons, savons, flacons de shampoings rechargeables...) et à l'utilisation de produits d'entretien « green care » biodégradables. Autant d'initiatives mises en place dans le quotidien de l'hôtel pour éviter le plastique et son gaspillage tout en assurant son bon fonctionnement et un service de qualité.

PENSER LE RESTAURANT AUTREMENT

Même démarche dans les deux restaurants de la Maison, le Café A (bistrot) et le restaurant gastronomique (deux étoiles rouges et une étoile verte au Guide Michelin) en privilégiant des matériaux compostables, du choix des sachets de thé en passant par les serviettes en papier utilisées au bistrot.

Les équipes de cuisine et de salle ont par ailleurs initié un large travail de **sensibilisation auprès de leurs fournisseurs** (essentiellement locaux) pour optimiser les packagings et les livraisons en privilégiant par exemple les gros volumes et les achats en vrac.



« PLUS QU'UN ÉTENDARD, L'OBTENTION DE LA CERTIFICATION «PLASTIC FREE»[®] EST POUR NOUS UN ACTE MILITANT QUI ENTEND INITIER UN MOUVEMENT, PROVOQUER UNE PRISE DE CONSCIENCE GLOBALE DE LA PROFESSION, ET MONTRER PAR L'EXEMPLE QU'UNE ALTERNATIVE À L'USAGE EXCESSIF DU PLASTIQUE EST POSSIBLE DANS NOS ÉTABLISSEMENTS »

Christophe Aubert

