

Le RAK : un restaurant responsable

Pour vous et avec vous, le personnel du RAK* s'engage en faveur du développement durable.

► **Recyclage après tri sélectif**

- papiers et cartons : 29 tonnes /an
- métaux : 2,5 tonnes /an

► **Valorisation des déchets organiques**

- compostage : 80 m³ /an

► **limitation des produits à usage unique**

► **Diminution sensible de la consommation d'eau, d'électricité et de produits lessiviels**

- suite au remplacement de la laverie en juillet 2008.

► **Sensibilisation et formation du personnel**

- pour l'introduction dans les menus d'aliments issus de l'agriculture biologique

► **Produits de saison et circuits courts d'approvisionnements favorisés**

► **Vente de produits issus du commerce équitable**



Après chaque repas, le tri sélectif est une évidence pour le personnel et les élèves.
À nous de sensibiliser nos visiteurs !



Au RAK, le développement durable va de pair avec la qualité et la convivialité des repas.



Tout le personnel du RAK s'engage en faveur du développement durable

* RAK : Restaurant administratif de Kernévent

