

ACCÉLÈRE SA POLITIQUE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE D'ENTREPRISE

À l'aube d'une nouvelle saison de ski qui démarre dans quelques semaines, La Folie Douce, acteur majeur de la montagne française depuis plus de 50 ans, a décidé d'accélérer ses engagements pris il y a plusieurs années en termes de politique RSE. 14 engagements déjà mis en place, ou à venir, avec pour objectif de les atteindre à 100% en 2025.

La Folie Douce a décidé de prendre une série de mesures fortes pour limiter son impact sur l'environnement.

« En plus de 50 ans passés à vivre et travailler au cœur des Alpes françaises, je n'ai eu de cesse de me battre pour préserver la montagne, son art de vivre, ses valeurs, mais aussi de la faire évoluer, de la démocratiser, de lui apporter une touche singulière. De plus en plus fragilisé, cet écosystème doit être protégé. Face aux enjeux environnementaux et conscients de notre rôle et de notre statut, nous avons décidé à La Folie Douce de prendre une série de mesures fortes pour limiter notre impact sur l'environnement. Des actions concrètes qui vont être en partie mises en place dès le début de la saison 2021, avec l'objectif de réaliser 100% de ces 14 engagements à l'horizon 2025 » déclare Luc Reversade, fondateur de La Folie Douce.



Franck Mischler Chef exécutif de La Folie Douce (à droite), Christophe Lancelot Chef de La Folie Douce Val d'Isère (à gauche) en compagnie des équipes des Jardins de Quincy et Terrazur

FOLLEMENT RESPONSABLE

Avoir le sens de l'hospitalité et être responsable à la fois ! C'est le pari que se lance La Folie Douce. « À travers ces démarches, La Folie Douce se lance un réel défi. L'adaptation aux modes de vie a toujours été au cœur des réflexions de notre entreprise et il est l'heure pour nous de nous mobiliser plus encore en faveur de l'environnement. » déclare Artur Reversade, Dirigeant de la Folie Douce.

Il y a plusieurs années déjà que La Folie Douce a entrepris une série de démarches éco-responsables. Les premières actions avaient été menées en collaboration avec Franck Mischler le chef exécutif de La Folie Douce qui avait revu les cartes des restaurants (La Fruitière, La Petite Cuisine, Le Butcher) pour **faire la part belle aux produits locaux**.

Aujourd'hui, La Folie Douce travaille avec de nombreux **producteurs de la région** qui les fournissent quotidiennement en produits de saison qui seront ensuite travaillés dans les cuisines de La Folie Douce.



Avec plus de 1 000 couverts servis quotidiennement dans chaque Folie Douce, et plus d'1 tonne de denrées montées chaque jour dans les restaurants (près de 2 tonnes lors des vacances scolaires), la **gestion des déchets** plastiques et organiques est aussi une problématique prégnante pour les restaurants d'altitude.

Cette année, l'entreprise familiale a passé un accord avec la Ferme de l'Adroit, qui les fournit en lait et crèmerie, cette dernière récupérera à chaque livraison les **déchets organiques récoltés sur le site**, pour nourrir les cochons de la ferme.

En 2021, La Folie Douce les Arcs, servira quant à elle de laboratoire. En effet, cette année elle **luttera contre le gaspillage alimentaire**. Désormais, les savoureux plats de La Folie Douce (également proposés en offre à emporter directement au restaurant), sont à retrouver au sein du tout nouveau Folie Shop situé au cœur de la station d'Arc 1800. Les clients pourront emporter les recettes gourmandes, élaborées au sein des cuisines du restaurant d'altitude, conditionnées dans des bocaux en verre Le Parfait - des **contenants réutilisables et recyclables** - pour être en ligne avec les engagements écologiques du groupe.



Christian Juglaret, Alpagiste et propriétaire de la Coopérative Laitière de Haute Tarentaise

« Nous faisons partie de cette génération qui a compris très tôt que les enjeux environnementaux devaient être au cœur de la stratégie des entreprises. Sensibles à l'environnement qui nous entoure depuis notre enfance, il était donc tout à fait naturel en tant que jeunes entrepreneurs d'accélérer les engagements RSE pris au sein de La Folie Douce »

déclarent Artur Reversade et César Reversade
Dirigeants de la Folie Douce



LES 14 ENGAGEMENTS DE LA FOLIE DOUCE À L'HORIZON 2025

Face aux enjeux environnementaux, La Folie Douce souhaite mettre sa pierre à l'édifice d'une **restauration savoureuse, saine, locale et responsable** et de **moments festifs respectueux** en élaborant son propre plan de bataille. Concrètement, La Folie Douce **renforce ou initie 14 démarches autour de valeurs fortes** : transparence, traçabilité, sécurité, qualité, lutte contre le gaspillage, impact environnemental sans jamais renier son originalité.



1. DIMINUTION DU
PLASTIQUE À USAGE UNIQUE



8. CUISINE MAISON
ET PRODUITS BRUT



2. VALORISATION
DES DÉCHETS



9. ÉLABORATION D'UNE
CARTE QUI S'ADRESSE À
TOUS (VÉGÉTARIENS, VEGAN, ETC...)



3. RÉCUPÉRATION ET TRI DES
MÉGOTS DE CIGARETTES



10. SOUTIEN DES
INITIATIVES QUI
PRÉSERVENT LA MONTAGNE



4. DIMINUTION DU
GASPILLAGE ALIMENTAIRE



11. DÉPLACEMENT
DE LA FOLIE DOUCE TEAM
EN MODE DOUX



5. DIMINUTION DE LA
QUANTITÉ DE DÉCHETS



12. GAMME TEXTILE
ÉCO RESPONSABLE



6. PACKAGING
RESPONSABLE



13. SOUTIEN DES
CRÉATEURS FRANÇAIS



7. MENU LOCAVORE ET
TRANSPARENT



14. PLANTATION D'AROLLES

#Savethemountains

L'écoute de ses clients de plus en plus sensibles aux politiques environnementales des entreprises, la **qualité de service** et le **respect de l'exceptionnel environnement des montagnes** sont les impératifs qui guident le développement de l'entreprise. L'idée ? Donner du plaisir à toutes les générations, en autant de moments intenses et chaleureux, développer un "Folie Douce Lifestyle" et **partager leur grain de folie dans le respect des montagnes.**

CONTACTS PRESSE

Agence 14 septembre Lyon

Alexandra GRANGE
06 03 94 62 47
alexandrangrange@14septembre.com

Mathilde TABONE
07 72 77 40 20
mathildetabone@14septembre.com

