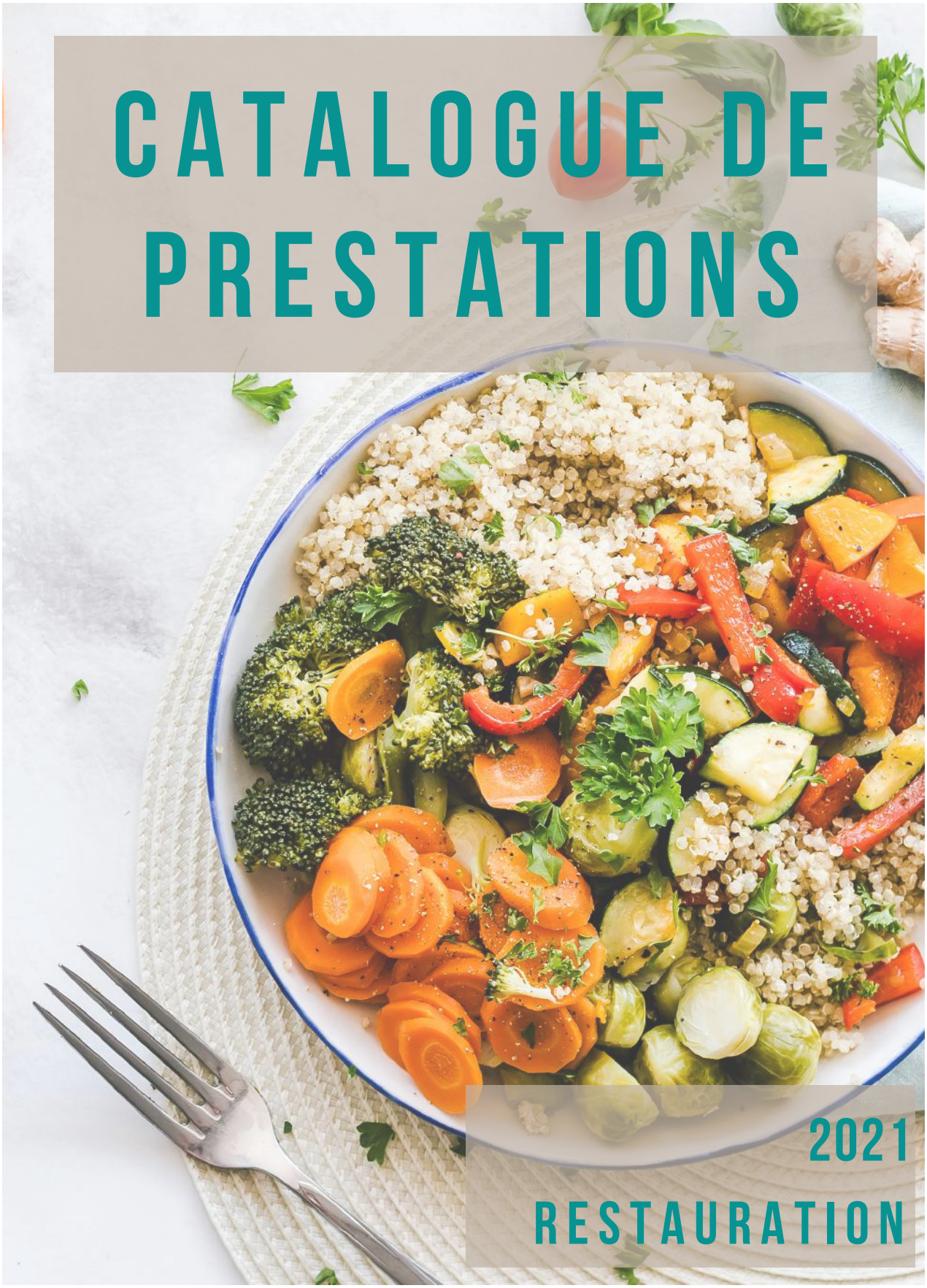
CATALOGUE DE PRESTATIONS



2021

RESTAURATION

Conscience et impact écologique

associationcie

09 80 77 91 04

association-cie.fr

eco-restauration@association-cie.fr

SOMMAIRE

QUI SOMMES-NOUS ? 1

UNE DÉMARCHE AMBITIEUSE ET PERTINENTE 2

LES AVANTAGES POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT 3

LISTE DES CRITÈRES LIÉS À L'ALIMENTATION

- Les alternatives végétales 4
- Les présence de chair animale 4
- Les produits de saison 5
- Les produits biologiques 5
- Les produits locaux 6
- Les produits faits maison 6
- Revoir la carte 6
- Les boissons indépendantes 7
- La présence d'huile de palme ou de coco 7

LISTE DES CRITÈRES LIÉS AUX DÉCHETS

- Le tri sélectif 8
- Du réutilisable plutôt que du jetable 8
- Le gourmet bag 9
- Les emballages des ventes à emporter 9
- Les achats 10
- Les restes organiques 10
- Les commandes en ligne 10
- Les produits d'entretien 11
- La valorisation des restes 11

LISTE DES CRITÈRES LIÉS À L'ÉNERGIE

- Les appareils performants 12
- Gestion de la lumière 12
- Gestion du chauffage et de la climatisation 13
- La consommation d'eau 13
- Le fournisseur d'électricité 14
- Le mode de transport pour la livraison 14
- L'accessibilité 14

SOMMAIRE

LISTE DES CRITÈRES LIÉS AU NUMÉRIQUE

Les appareils électroniques ou numériques 15
Réseaux et outils 15
Accès internet en libre service 15

LISTE DES CRITÈRES LIÉS À LA SENSIBILISATION

Incitation à l'éco-responsabilité 16
Un guide pour donner envie d'agir 16
Partager un événement d'intérêt général 17
Implication de l'ensemble de votre équipe 17

LISTE DES CRITÈRES LIÉS À LA FINANCE

La banque éthique 18
La Gonette 18

LES ACTEURS DU PROJET 19

NOUS CONTACTER 23

QUI SOMMES-NOUS ?

Conscience et Impact Écologique (CIE) est une association citoyenne d'éducation populaire à la transition écologique. Elle tire une grande force du nombre et de l'**engagement de ses bénévoles** et d'une organisation rigoureuse, permettant ainsi de réaliser plus de **2500 interventions par an**.

Nos **objectifs** sont les suivants :

- **Développer l'envie d'agir,** en parlant des liens existant entre les questions de protection de l'environnement et d'autres enjeux de société.

- **Présenter des moyens d'actions,** en proposant des ateliers variés pour apporter une réflexion, des pratiques et des solutions concrètes au quotidien.

- **Accompagner les structures** et établissements publics ou privés dans leur transition écologique.

- **Agir directement sur le terrain**, en portant des actions d'envergure permettant d'impliquer un public large et de faire plier les barrières entre citoyen·ne·s et initiatives associatives.

Depuis 2018, notre action s'est amplifiée au-delà du département du Rhône, créant ainsi un mouvement CIE d'**échelle nationale,** par le développement de groupes en Haute-Savoie (Annecy) et Vaucluse (Avignon). Depuis la rentrée 2019, des antennes à Chambéry, Grenoble et Montpellier sont devenues très actives.

UNE DÉMARCHE AMBITIEUSE ET PERTINENTE

Aujourd'hui, nous remarquons qu'enjeux écologiques et problèmes de santé sont bien souvent liés. En effet, la nature des produits alimentaires, leur origine, la quantité d'énergie utilisée pour les produire, ainsi que le type et la quantité de déchets générés ont une grande influence sur les phénomènes de dérèglement climatique.

C'est pourquoi l'**association Conscience et Impact Écologique** et la **Métropole de Lyon** ont lancé une démarche d'accompagnement des restaurateur.ices qui souhaitent que leur établissement se démarque et se perfectionne d'un point de vue écologique et sanitaire.

L'accompagnement que nous proposons est **gratuit**, non coercitif et ne suppose pas d'adhésion à l'association ; toutefois, nous demandons une petite contrepartie au travail que nous fournissons bénévolement. Cela peut prendre diverses formes, libre à chaque restaurateur.ice de choisir celle qui lui convient :

- Une compensation financière sous forme de don, d'un montant à déterminer ;
- Un rabais sur la note pour les adhérent.e.s de l'association CIE ;
- Devenir coopérateur de l'association (c'est-à-dire verser un montant fixe tous les mois, à partir de 2€) ;
- Autre forme de contrepartie.

Une fois la contrepartie choisie, les deux parties (association et restaurateur) signent un **document d'engagement** dans la démarche.

Déroulement de l'accompagnement :

1) **Diagnostic** de votre établissement à partir des critères définis dans les pages suivantes : un « éco-score » est attribué au restaurant.

2) Un **compte-rendu** vous est fourni, avec les solutions et les contacts pour améliorer les performances du restaurant.

3) **Vous choisissez** les éléments sur lesquels vous souhaitez travailler avec nous (ex : tri sélectif et suppression de l'huile de palme).

4) **Nous vous accompagnons** à travers la présentation de fournisseurs, d'outils et la mise en place des démarches choisies.

5) **Tous les trois mois**, nous faisons un bilan de l'évolution de l'éco-score du restaurant.

6) **L'opération recommence l'année suivante** si vous souhaitez poursuivre la démarche avec nous.

L'accompagnement se traduit de la manière suivante :

- Une **mise en relation avec des fournisseurs ou des structures** susceptibles de pouvoir vous aider.
- Une mise à disposition de **fiches techniques** sur les différentes thématiques de ce diagnostic : celles-ci exposent les enjeux de chaque sujet et proposent des solutions concrètes aux problèmes soulevés.
- En fin d'année civile, un bilan est effectué, nous revenons sur les modifications que vous avez mises en place et **nous calculons l'évolution de votre « éco-score »** : l'ensemble des résultats des restaurants accompagnés par CIE est ensuite transmis à la Métropole.

QUELS AVANTAGES POUR VOUS ?

- ✓ Vous êtes intégré à notre communication auprès de nos publics (notamment étudiants), des 350 membres et des réseaux sociaux de notre association.
- ✓ Vous êtes intégré à la page du projet présente sur notre site ; page sur laquelle sera mis en avant votre engagement.
- ✓ Nous pouvons organiser des événements associatifs dans votre restaurant (réunion, café-débat, etc.).
- ✓ D'après notre étude de 2020, les actions mises en place dans le cadre de cet accompagnement demandent aux restaurateur.ices moins de deux heures par semaine.
- ✓ Vous vous démarquez de la concurrence par une offre écologique, susceptible de capter une clientèle de plus en plus demandeuse.

LES CRITÈRES LIÉS À L'ALIMENTATION
40 ÉCO-POINTS

LES ALTERNATIVES VÉGÉTALES – 4/40 ÉCO-POINTS

Alternatives végétales du restaurant Aklé

Les alternatives végétales correspondent à l'ensemble des produits riches en protéines végétales. Ces alternatives se substituent aux protéines animales. Elles permettent de minimiser la déforestation due à l'élevage et favorisent la préservation de la biodiversité.

Vos avantages :

- Prôner des valeurs environnementales.
- Réduire les coûts des plats.
- Attirer une clientèle végétarienne et végétalienne.

Comment progresser sur ce critère ?

- Proposer un plat/menu végétarien.....(+ 1 éco-point)
- Proposer plusieurs plats/menus végétariens.....(+ 1 éco-point)
- Proposer un plat/menu végétalien.....(+ 1 éco-point)
- Proposer des légumineuses et des céréales complètes.....(+ 1 éco-point)
- Faire le Lundi Sans Viande ou proposer un best-seller veggie .....(+1 éco-point bonus)

Selon l'INSERM, la consommation journalière de viande augmente les chances d'avoir un cancer ou une maladie cardiovasculaire de 50% [Inserm, 2019].

LA PRÉSENCE DE CHAIR ANIMALE – 3,5/40 ÉCO-POINTS

L'agriculture et l'élevage représentent l'un des secteurs les plus émetteurs de gaz à effet de serre. Réduire sa portion de viande hebdomadaire constitue l'un des principaux éco-geste d'un individu.

Vos avantages :

- Proposer des plats meilleurs pour la santé.
- Attirer une nouvelle clientèle.

Comment progresser sur ce critère ?

- Réduire la portion de chair animale.....(+ 1 éco-point)
- Choisir de la viande bio (« moindre fonte ») .....(+ 1 éco-point)
- Ne proposer que des poissons dont les espèces ne sont pas menacées.....(+ 1 éco-point)
- Choisir des morceaux à cuisson lente.....(+ 0,5 éco-point)
- Réduire la portion de chair animale issue de boeuf/veau/agneau .....(+1 éco-point bonus)

Selon l'INSERM, la consommation journalière de viande augmente les chances d'avoir un cancer ou une maladie cardio-vasculaire au cours de sa vie d'environ 50%. Les ruminants génèrent 5 fois plus de GES que les autres viandes [Jouany Jean-Pierre, Thivend Pierre, 2008]

LES PRODUITS DE SAISON – 7 /40 ÉCO-POINTS

Consommer des produits de saison présente trois avantages : on profite de tous les bienfaits nutritionnels, on encourage les circuits courts et on protège l'environnement en ne faisant pas venir nos produits de l'autre bout du monde.

Vos avantages :

- Attirer une clientèle sensible au respect de la saisonnalité
- Encourager les producteurs locaux

Comment progresser sur ce critère ?

- N'utiliser que des produits de saison……(+ 4 éco-points ; + 2 éco-points si 50% de produits de saison)
- Indiquer en salle une carte de la saisonnalité……..(+ 2 éco-point)
- Sensibiliser la clientèle à ce sujet……(+ 1 éco-point)

.

LES PRODUITS BIOLOGIQUES – 7 /40 ÉCO-POINTS

Le mode de production agricole des produits biologiques est naturel et n'utilise aucun produit chimique de synthèse, comme les pesticides.

Vos avantages :

- Prôner des valeurs écologiques fortes
- Attirer une nouvelle clientèle et vous démarquer de la concurrence

Comment progresser sur ce critère ?

- Menu ou plat du jour 100% Bio……(+ 2 éco-points)
- 100% des aliments sont bio……(+ 2 éco-points)
- Réaménagement de la carte ……(+ 1 éco-point)
- Contact avec une structure spécialisée……(+ 1 éco-point)
- Sensibiliser votre clientèle au Bio……(+ 1 éco-point)

Les fruits et légumes Bio apportent jusqu'à 63% d'antioxydants (réduction des risques de cancer) en plus que les produits conventionnels [INRA, juillet 2014].

LES PRODUITS LOCAUX – 5,5/40 ÉCO-POINTS

Vos avantages :

- Soutenir les agriculteur.ice.s et producteur.ice.s locaux
- Faire des économies

Comment progresser sur ce critère ?

- Prise de contact avec des structures spécialisées.....(+ 1 éco-point)
- Réaménagement de la carte.....(+ 1 éco-point)
- Menu ou un plat du jour 100% local.....(+ 1 éco-point)
- Sensibiliser la clientèle à l'alimentation locale.....(+ 1 éco-point)
- Valorisation des plats en donnant le nom du producteur (maraîcher, fromager, brasseur, etc.).....(+ 0,5 éco-point)
- Calculer le poids-carbone des aliments et mettre l'information en avant.....(+ 1 éco-point)
- Valoriser les légumes hors calibre invendus.....(+1 éco-point bonus)
- Production in situ des plantes aromatiques.....(+ 1 éco-point bonus)

Utiliser le calculateur du poids carbone des différents aliments crée par la Métropole de Lyon et un bureau d'études: http://www.agri-lyonnaise.top/le-poids-carbone-de-differents-aliments

LES PRODUITS FAITS MAISON – 6/40 ÉCO-POINTS

Le fait-maison est l'élaboration de plats au sein de la cuisine par assemblage et manipulation de produits de base, si possible frais.

Vos avantages :

- Prôner des valeurs de santé et de qualité, en retirant les produits transformés mauvais pour la santé
- Pouvoir jouer sur l'originalité et la créativité dans la confection des plats
- Se démarquer de la concurrence

Restaurant Gomex à Confluence

Comment progresser sur ce critère ?

- Réduire la consommation de produits industriels.....(+ 4 éco-points)
- Adhérer au label « fait maison »……..…….(+ 1 éco-point)
- Sensibiliser la clientèle au « fait-maison »……..(+ 1 éco-point)

74% des français considèrent qu'une bonne alimentation implique une cuisine faite maison [ANIA, 2015].

REVOIR LA CARTE – 2/40 ÉCO-POINTS

Comment progresser sur ce critère ?

- Proposer plusieurs portions (selon la faim, l'âge, la corpulence, etc).....(+ 1 éco-point)
- Utiliser la même denrée pour plusieurs recettes.....(+ 0.5 éco-point)
- Consultation d'un.e diététicien.ne.....(+ 0.5 éco-point)

BOISSONS INDÉPENDANTES – 2/40 ÉCO-POINTS

De plus en plus de sociétés proposent des alternatives aux boissons produites par les grandes compagnies. Celles-ci sont indépendantes et proposent souvent des boissons artisanales, bio et/ou locales.

Vos avantages :

- Attirer une clientèle portée sur le local/l'artisanal
- Développer vos ventes
- Encourager les producteurs locaux

Comment progresser sur ce critère ?

- Proposer des Jus / sodas / bières alternatifs……(+ 1 éco-point)
- Proposer des boissons 100% indépendantes……(+ 0.5 éco-point)
- Sensibiliser la clientèle……(+ 0.5 éco-point)

Les boissons des grandes firmes sont à éviter car elles sont très sucrées et contiennent des ingrédients souvent nocifs pour la santé des consommateurs.

HUILES DE PALME ET DE COCO – 3/40 ÉCO-POINTS

Présente dans le Nutella et les Spéculoos (entre autres), l'huile de palme est une graisse végétale extraite du palmier à huile. Pour être produite, elle engendre une forte déforestation, une destruction de la faune et la flore locale, et un appauvrissement notable des sols. L'impact de la culture de l'huile de coco est tout aussi conséquent.

Les nouveaux desserts maison et sans huile de palme de la crêperie « Best-Breizh » à Bron

Vos avantages :

- Lutter contre la déforestation
- Prôner des valeurs de qualité des produits

Comment progresser sur ce critère ?

- Supprimer les produits avec ces huiles……(+ 1 éco-point)
- Proposer une alternative sans ces huiles……(+ 1 éco-point)
- Sensibiliser la clientèle aux enjeux de ces deux huiles….(+ 1 éco-point)

En plus d'être une catastrophe écologique, l'huile de palme est composée à 50% d'acides gras saturés dont la consommation élevée peut entraîner des maladies cardiovasculaires.

LISTE DES CRITÈRES LIÉS AUX DÉCHETS
20 ÉCO-POINTS

LE TRI SÉLECTIF – 4/20 ÉCO-POINTS

Le tri des déchets consiste à séparer et à récupérer les déchets selon leur nature, à la source, afin de leur donner une seconde vie.

Vos avantages :

- Faire des économies
- Responsabiliser la clientèle en prônant des valeurs de santé et d'environnement

Comment progresser sur ce critère ?

- Tri cinq flux (papier/carton, métal, plastique, verre, bois).....(+ 1 éco-point)
- Tri cinq flux par les client.es.....(+ 1 éco-point)
- Informer la clientèle par de l'affichage.....(+ 1 éco-point)
- Avoir une carte courte (réduire le gaspillage alimentaire).....(+1 éco-point)
- Taux d'erreur de tri : cuisine, plonge, clients.....(+ 1 éco-point bonus)
- Proposer de ne pas imprimer le ticket de caisse.....(+ 1 éco-points bonus)

Un objet issu du tri sélectif consomme deux fois moins d'énergie et de matières premières qu'un produit neuf.

DU RÉUTILISABLE PLUTÔT QUE DU JETABLE – 3/20 ÉCO-POINTS

Ce sont les gobelets et les couverts qui sont le plus souvent à usage unique et donc jetables (en plastique). Dès leur première utilisation, les produits jetables deviennent instantanément des déchets.

Vos avantages :

- Réduire les coûts d'achats
- Réduire votre quantité de déchets
- Fidéliser et sensibiliser la clientèle

Comment progresser sur ce critère ?

- Proposer des verres, couverts, assiettes réutilisables.....(+ 1 éco-point)
- Proposer des pichets d'eau (plutôt que des bouteilles en plastique).....(+ 1 éco-point)
- Utiliser des nappes / sets de table en tissu.....(+ 1 éco-point)
- Ne pas proposer de paille, quelque soit la matière.....(+1 éco-point bonus)
- Remise si les clients apportent leurs propres couverts/contenants....(+1 éco-point bonus)

A partir de janvier 2021, ces produits jetables seront interdits, c'est donc le moment de se lancer !

GOURMET BAG – 2/20 ÉCO-POINTS

Le gourmet bag est l'équivalent Français du "doggy bag" américain. Il s'agit d'un emballage dans lequel le client d'un restaurant peut emporter les restes de son repas.

Vos avantages :

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Valoriser votre image
- Consommation accrue des clients

Comment progresser sur ce critère ?

- Ne pas proposer de sac, quelque soit la matière ...(+ 1 éco-point)
- Mettre en place un gourmet bag.....(+ 1 éco-point)

59% des personnes interrogées disent ne pas finir leur assiette.

LES EMBALLAGES DE VENTE À EMPORTER – 3/20 ÉCO-POINTS

La plupart des emballages utilisés pour empaqueter nos aliments sont en plastique et/ou en aluminium. Ces matériaux sont nocifs non seulement pour l'environnement mais aussi pour la santé (présence de perturbateurs endocriniens). De plus ces emballages génèrent de nombreux déchets rarement recyclés.

Vos avantages :

- Diffuser des valeurs d'environnement et de santé
- Fidéliser la clientèle
- Attirer une nouvelle clientèle

Comment progresser sur ce critère ?

- Supprimer l'utilisation de plastique et d'aluminium.....(+ 1 éco-point)
- Passer aux emballages biodégradables ou compostables.....(+ 1 éco-point)
- Rabais pour les clients qui viennent avec leur contenant.....(+ 1 éco-point)
- Proposer des emballages réutilisables (avec caution)....(+ 1 éco-point bonus)

LES ACHATS – 3/20 ECO-POINTS

Vos avantages :

- Faire des économies
- Prôner des valeurs d'environnementales et responsables

Comment progresser sur ce critère ?

- Privilégier le vrac.....(+ 1 éco-point)
- Préférer les bouteilles consignées.....(+ 1 éco-point)
- Utiliser des caisses en plastique réutilisables.....(+ 0.5 éco-point)
- Privilégier la conservation sous vide.....(+ 0.5 éco-point)
- Décoration, mobilier: fait-main, Emmaüs, Leboncoin.....(+ 1 éco-point bonus)

LES RESTES ORGANIQUES – 2/20 ÉCO-POINTS

Vos avantages :

- Prôner des valeurs d'écologie et de bonne santé
- Limiter les coûts

Comment progresser sur ce critère ?

- Bonne gestion du stock.....(+ 0.5 éco-point)
- Bonne gestion en cuisine : peu de pertes.....(+ 0.5 éco-point)
- Bon dosage des portions : peu de gaspillage dans les assiettes...(+ 0.5 éco-point)
- Utilisation de spatules et autres accessoires de récupération.....(+ 0.5 éco-point)

Un tiers de la production mondiale alimentaire est gaspillée [FAO].

LES COMMANDES EN LIGNE – 1/20 ECO-POINT BONUS

Comment progresser sur ce critère ?

- Proposer l'option "Pas de serviette/paille/couverts", et ce quelque soit la matière.....(+ 1 éco-point bonus)

LES PRODUITS D'ENTRETIEN – 2/20 ÉCO-POINTS

Souvent composés de produits chimiques issus du pétrole, les produits d'entretien classiques ne sont pas inoffensifs et demandent une utilisation rigoureuse des règles de sécurité. Les produits dits « éco-friendly » ont moins d'impact sur l'environnement et la santé.

Vos avantages :

- Prôner des valeurs d'écologie et de bonne santé
- Limiter les risques sanitaires pour la clientèle comme pour le personnel
- Limiter les coûts

Comment progresser sur ce critère ?

- Utiliser des produits labellisés NF environnement ou écolabel européen.....(+ 1 éco-point)
- Faire attention aux bons dosages.....(+ 0,5 éco-point)
- Fabriquer ses produits d'entretien soi-même.....(+ 0.5 éco-point)

77% des Français.es considèrent les produits d'entretien classiques risqués pour leur santé. Et ce avec raison : près de la moitié des produits d'entretien contiennent des substances toxiques [UFC Que Choisir, 2020].

VALORISATION DES RESTES – 1 ÉCO-POINT

Les restes - qu'ils soient générés par les clients ou directement de la cuisine - sont souvent gaspillés. Pour réduire ce gaspillage alimentaire, il est possible de les revendre, de les réutiliser, de les donner ou de les composter.

Vos avantages :

- Faire des économies
- Prôner des valeurs d'environnementales et responsables
- Créer du lien social

Comment progresser sur ce critère ?

- Mettre en place un compost ou autre système de valorisation.....(+ 0.5 éco-point)
- Recycler des huiles de cuisson et marcs de café.....(+ 0.5 éco-point)
- Utiliser des applications de type Phoenix ou TooGoodToGo.....(+ 0.5 éco-point bonus)
- Réutiliser les invendus dans de nouvelles recettes.....(+ 0.5 éco-point bonus)
- Mettre en place un frigo solidaire : don des restes et invendus.....(+ 0.5 éco-point bonus)
- Revendre les invendus à petits prix.....(+ 0.5 éco-point bonus)

En France, 1,6 million de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année dans la restauration.

LISTE DES CRITÈRES LIÉS À L'ÉNERGIE
15 ÉCO-POINTS

APPAREILS PERFORMANTS – 3/15 ÉCO-POINTS

Les appareils électroménagers, et plus particulièrement le matériel professionnel pour restaurateurs, consomment beaucoup d'énergie. Mais certains appareils plus performants sont moins énergivores.

Vos avantages :

- Réduire les coûts de fonctionnement
- Augmenter le confort du personnel et des clients

Comment progresser sur ce critère ?

- Ne pas laisser d'appareils en veille inutilement.....(+ 0,5 éco-point)
- Changer pour un équipement moins énergivore.....(+ 1 éco-point)
- Effectuer un diagnostic CCI ou CMA.....(+ 1 éco-point)
- Dégivrer régulièrement les congélateurs.....(+0,5 éco-point)
- Utiliser des chambres froides.....(+1 éco-point bonus)
- Récupérer la chaleur produite par la CF ou échangeur thermique.....(+1 éco-point bonus)

Répartition de la consommation d'énergie dans un établissement de restauration : Cuisson 30% - Froid 20% - Eclairage 20% - Ventilation 15%.

GESTION DE LA LUMIÈRE – 2/15 ÉCO-POINTS

Les lumières nocturnes correspondent aux éclairages de type enseignes, vitrines, menus et locaux allumés la nuit alors que votre commerce est fermé. La lumière "naturelle" est préférables, parce qu'elle favoriser la production de vitamine D, est gratuite, et sans impact sur notre environnement !

Vos avantages :

- Réduire les coûts de fonctionnement
- Respecter le voisinage et augmenter le confort de tous

Comment progresser sur ce critère ?

- Éteindre toutes les lumières dès la fermeture.....(+ 1 éco-point)
- Installer des ampoules basse consommation.....(+ 1 éco-point)
- Installer des programmateurs.....(+ 0.5 éco-point bonus)

Depuis 2013, la loi oblige les commerces et bureaux à éteindre leur éclairage au minimum entre 1h et 7h [Légifrance].

GESTION DU CHAUFFAGE ET DE LA CLIMATISATION – 3/15 ÉCO-POINTS

Comment progresser sur ce critère ?

- Définir une plage de température avec l'ensemble des employé.es : entre 19 et 26 degrés.....(+ 1 éco-point)
- Éviter toute utilisation du chauffage ou de la climatisation hors de cet intervalle.....(+ 1 éco-point)
- Aérer régulièrement le restaurant.....(+ 0.5 éco-point)
- Contrôlez régulièrement s'il y a des fuites au niveau de la climatisation.....(+ 0.5 éco-point)
- Placer des plantes devant les fenêtres exposées plein sud pour rafraichir l'air en été.....(+ 0.5 éco-point bonus)
- Possibilité / projet d'éco-rénovation.....(+ 0.5 éco-point bonus)
- Nature de l'isolation du bâtiment envisagée.....(+ 0.5 éco-point bonus)

La différence de température entre l'intérieur et l'extérieur ne doit pas excéder huit degrés : cela serait nocif pour la santé.
Les gaz fluorés (refroidissants) sont 2000 fois plus polluants que le CO2.

LA CONSOMMATION D'EAU – 2/15 ÉCO-POINTS

La gestion de l'eau s'inscrit dans une démarche énergétique globale. La répartition de la consommation d'eau en restauration est de 20% pour les toilettes, 32% pour les lavabos et 48% pour la plonge !

Vos avantages :

- Réduire sa facture
- Prôner des valeurs d'écologie

Comment progresser sur ce critère ?

- Installer une chasse d'eau à double débit.....(+ 1 éco-point)
- Installer des mousseurs.....(+ 1 éco-point)
- Récupérer l'eau de pluie (pour nettoyer les sols).....(+1 éco-point bonus)
- Faire tremper la vaisselle avant de la laver.....(+ 1 éco-point bonus)
- Faire fonctionner le lave-vaisselle une fois plein.....(+1 éco-point bonus)
- Utiliser des centrales-vapeurs.....(+ 1 éco-point bonus)
- utiliser l'eau restant dans les verres et les carafes pour l'arrosage de plantes.....(+1 éco-point bonus)

En 30 ans, la consommation d'eau par personne et par an a augmenté de près de 50%.

FOURNISSEUR D'ÉLECTRICITÉ ET ISOLATION– 2/15 ÉCO-POINTS

L'électricité verte est produite à partir de sources d'énergies renouvelables. On dit qu'une offre d'électricité est « verte » si le fournisseur peut prouver qu'il a produit ou acheté autant d'électricité d'origine renouvelable que ses clients en ont consommé.

Vos avantages :

- Prôner des valeurs environnementales
- Faire des économies
- Sensibiliser la clientèle

Comment progresser sur ce critère ?

- Prendre contact / comparer les fournisseurs.....(+ 1 éco-point)
- Choisir un fournisseur d'électricité issu des énergies renouvelables...(+ 1 éco-point)
- Passer au 100% énergie renouvelable.....(+ 1 éco-point bonus)
- Se faire accompagner par des CMA.....(+ 1 éco-point bonus)

Dans les années 1990, on comptait en France 300 accidents nucléaires mineurs par an. En 2017, on en compte plus de 1000 !

TRANSPORT POUR LES LIVRAISONS – 2/15 ÉCO-POINTS

Comment progresser sur ce critère ?

- Livrer sans Uber : click&collect.....(+ 1 éco-point)
- Livraison à vélo.....(+ 1 éco-point)
- Regrouper des livraisons entre collègues.....(+ 1 éco-point bonus)

ACCESSIBILITÉ – 1/15 ÉCO-POINT

Comment progresser sur ce critère ?

- Proposer une réduction aux client.es cyclistes.....(+ 1 éco-point)
- Avoir des transport en commun à proximité.....(+1 éco-point bonus)
- Encourager la mobilité douce des employé.e.s.....(+1 éco-point bonus)
- Donner la possibilité d'accrocher son vélo.....(+ 0.5 éco-point bonus)

LISTE DES CRITÈRES LIÉS AU NUMÉRIQUE
10 ÉCO-POINTS

APPAREILS ELECTRONIQUES OU NUMERIQUES - 4/10 ÉCO-POINTS

Les objets électroniques et numériques sont omniprésents dans nos vies et se sont particulièrement multipliés durant les deux dernières décennies. Ces appareils ont d'ailleurs des conséquences multiples évidentes.

Vos avantages :

- Réduction des coûts liés à ces objets (réparation, achat d'occasion)
- Augmentation du contact et du lien social dans votre établissement

Comment progresser sur ce critère ?

- Acheter des appareils d'occasion.....(+ 2 éco-points)
- Utiliser du papier recyclé (commandes, affichage).....(+ 1 éco-point)
- Donner les appareils inutiles pour la structure.....(+ 1 éco-point)

L'Environmental Protection Agency (EPA) estime que plus de 40 millions d'ordinateurs sont jetés chaque année et seulement 15% d'entre eux sont recyclés.

RÉSEAUX ET OUTILS - 4/10 ÉCO-POINTS

Les réseaux informatiques et internet font aujourd'hui pleinement partie de nos vies quotidiennes et professionnelles. A la fois rapides et très utiles, ces outils sont cependant très invasifs.

Vos avantages :

- Réduction des coûts par l'utilisation de logiciels libres
- Augmentation du contact et du lien social dans votre établissement

Comment progresser sur ce critère ?

- Utiliser un moteur de recherche éthique (Lilo, Ecosia).....(+ 1 éco-point)
- Avoir un site internet éco-conçu.....(+ 1 éco-point)
- Utiliser des logiciels libres.....(+ 1 éco-point)
- Avoir une boîte mail éco-responsable.....(+ 1 éco-point)
- Nettoyer régulièrement sa boîte mail.....(+ 2 éco-points bonus)

En 2019, le secteur numérique a plus pollué que l'aviation.

ACCÈS INTERNET EN LIBRE SERVICE - 2/10 ÉCO-POINTS

Comment progresser sur ce critère ?

- Ne pas proposer le Wi-fi en accès libre.....(+ 1 éco-point)
- Communiquer sur ce sujet avec les client.es.....(+ 1 éco-point)

LISTE DES CRITÈRES LIÉS À LA SENSIBILISATION
10 ÉCO-POINTS

INCITATION À L'ÉCO-RESPONSABILITÉ – 5/10 ÉCO-POINTS

L'éco-responsabilité passe par la prise de conscience et la mise en place d'actions quotidiennes limitant notre impact sur la planète.

Vos avantages :

- Créer un lien autre qu'alimentaire
- Instaurer une cohérence dans votre engagement
- Mettre en avant vos valeurs

Comment progresser sur ce critère ?

- Sensibiliser sur vos actions à partir d'affiches CIE.....(+ 2 éco-points)
- Mettre en place un gâchimètre de pain.....(+ 1 éco-point)
- Publier sur votre engagement écologique.....(+ 1 éco-point)
- Mettre en place l'autocollant CIE.....(+ 1 éco-point)
- Proposer une boîte à idées aux client.es.....(+1 éco-point bonus)

78% des Français.es pensent que les entreprises ont un rôle à jouer dans la prise en charge des questions sociétales.

UN GUIDE POUR DONNER ENVIE D'AGIR – 1/10 ÉCO-POINT

Les guides regroupent une multitude d'initiatives écologiques et solidaires à développer chez soi ou dans des structures de l'agglomération lyonnaise. Ces guides donnent la possibilité à vos clients d'agir et d'encourager des démarches similaires à celles que vous entreprenez.

Vos avantages :

- Développer l'envie d'agir chez vos clients
- Participer au dynamisme associatif

Comment progresser sur ce critère ?

- Mettre à disposition le guide CIE.....(+ 1 éco-point)
- Mettre à disposition le guide Anciela.....(+ 1 éco-point bonus)
- Permettre aux clients d'acheter un guide.....(+ 1 éco-point bonus)

« *Le monde ne sera pas détruit par ceux qui font le mal, mais par ceux qui les regardent sans rien faire* » – Albert Einstein

PARTAGER UN ÉVÈNEMENT D'INTÉRÊT GÉNÉRAL – 1/10 ÉCO-POINT

Un événement d'intérêt général est un événement « pour le bien public », c'est-à-dire le bien de tous. Il s'agit à la fois de promouvoir les associations d'intérêt général mais aussi d'aider à les faire connaître en mettant à disposition des flyers dans le quartier.

Vos avantages :

- Créer une image positive
- Participer à la vie de quartier
- Développer un lien avec la clientèle

Comment progresser sur ce critère ?

- Proposer un espace de diffusion d'événements.....(+ 1 éco-point)
- Diffuser les flyers de CIE et de nos partenaires.....(+ 1 éco-point bonus)
- Recevoir ou participer à un événement CIE.....(+ 1 éco-point bonus)

Selon une enquête Eurobaromètre, 80 % des Français.es estiment avoir un rôle direct à jouer pour la protection de l'environnement.

IMPLICATION DE L'ENSEMBLE DE VOTRE ÉQUIPE - 3/10 ÉCO-POINTS

Engager votre restaurant dans une réelle démarche écologique ne pourra se faire sans l'adhésion et la compréhension de la part de l'ensemble de l'équipe. Les éco-gestes, s'ils sont dénués de sens, ne tiendront pas dans la durée. Au contraire, accompagnés d'une explication, ils peuvent même être enthousiasmants : ils permettent de dire "je m'engage pour ma société" !

Vos avantages :

- Développer vos relations avec vos employé.es
- Participer à la diffusion de connaissances, élément clef de la transition écologique

Comment progresser sur ce critère ?

- Proposer des formations CIE (impact du gaspillage, gestion des déchets.....(+ 1 éco-point)
- Appropriation du projet et coopération de la part des employé.es.....(+ 1 éco-point)
- Leur proposer de récupérer les restes.....(+ 1 éco-point)

LISTE DES CRITÈRES LIÉS À LA FINANCE
5 ÉCO-POINTS

BANQUE ÉTHIQUE - 3/5 ÉCO-POINTS

Privilégier une banque éthique (telle que la NEF ou la Crédit Coopératif) rend possible le financement de projets écologiques et sociaux. Cela permet aussi de limiter l'investissement des établissements financiers dans des projets polluants – qui impliqueraient, indirectement, l'argent de votre propre structure.

Vos avantages :

- Prôner des valeurs environnementales
- Financer des projets écologiques et sociaux

Comment progresser sur ce critère ?

- Découvrir différents types de banques.....(+ 1 éco-point)
- Ouvrir un compte dans une banque éthique.....(+ 2 éco-points)

Le GIEC estime à 900 milliards d'euros les besoins annuels globaux d'investissements pour réaliser la transition énergétique alors que le coût des catastrophes climatiques est estimé à 21 trillions d'euros.

LA GONETTE, MONNAIE LOCALE - 2 ÉCO-POINTS

Intégrer le réseau des partenaires de cette monnaie lyonnaise permet de promouvoir l'économie locale et responsable. Cela vous fait aussi gagner en visibilité non seulement auprès du public sensible aux enjeux de la finance responsable, mais également auprès de l'ensemble du réseau des acteurs de la Gonette (300 professionnel.les).

Vos avantages :

- Soutenir l'économie locale
- Attirer un nouveau public en augmentant votre visibilité

Comment progresser sur ce critère ?

- Connaître et faire connaître cette monnaie locale.....(+ 1 éco-point)
- Adhérer au réseau.....(+ 1 éco-point)

41% des Français.es ont un compte au Crédit Agricole.
C'est la banque qui investit le plus dans des projets environnementaux désastreux.

LES ACTEURS DU PROJET

CONSCIENCE ET IMPACT ECOLOGIQUE

L'association Conscience et Impact Écologique est une structure d'éducation populaire à la transition écologique. Elle a pour ambition de systématiquement allier sensibilisation des publics et projets concrets afin de donner l'envie et la capacité d'agir.

L'AGENCE LOCALE DE L'ÉNERGIE ET DU CLIMAT (ALEC)

L'ALEC défend des solutions d'économies d'énergie, promeut les énergies renouvelables et lutte contre le changement climatique. Pour ce faire, elle se veut être un outil de proximité pour accompagner et animer, un outil d'aide à la décision, un soutien au développement de bonnes pratiques locales, un lieu d'échanges entre tous.tes les acteur.trices de l'énergie, un centre de ressources et d'informations mais aussi un outil de conseil, d'expertise et de formation.

L'ASSOCIATION ZERO DÉCHET LYON

Zero Déchet Lyon a pour mission d'accompagner, de mobiliser et d'outiller les acteur.trices de terrain tels que les associations locales, les collectivités, les porteur.euses de projets et les citoyen.nes dans la mise en place d'une démarche zéro déchet, zéro gaspillage.

L'ASSOCIATION ANCIELA

Anciela est une association engagée en faveur d'une citoyenneté active pour une société écologique et solidaire. Elle organise et anime des activités participatives afin de permettre aux citoyens d'imaginer ensemble des solutions, de les discuter et de les approfondir afin qu'elles deviennent réalité !

LA MÉTROPOLE DE LYON

La Métropole de Lyon s'est investie depuis plusieurs années dans l'éducation au développement durable et tente par le biais de nombreuses associations de sensibiliser tous les publics au respect de l'environnement.

LA GONETTE

L'association Gonette a créé la monnaie locale de Lyon. Avec ses 6 coupures, 1, 2, 5, 10, 20 et 49, l'association espère redynamiser l'économie locale en créant une solidarité entre commerçant.es, producteur.trices et consommateur.rices et en développant les circuits courts.

CCI AUVERGNE-RHONE-ALPES

Une chambre de commerce et d'industrie (CCI) est un organisme chargé de représenter les intérêts des entreprises commerciales, industrielles et de service. Accompagner, informer, conseiller les entreprises à toutes les étapes de leur développement, telles sont les missions des CCI.

CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est un établissement public original puisqu'elle est gérée par des chefs d'entreprises artisanales élus par leurs pairs. Elle représente, auprès des pouvoirs publics, les intérêts généraux de l'artisanat. Elle assure des missions de service public essentielles à la structuration de l'artisanat et au développement des entreprises.

ADES RHONE

ADES est une association ayant pour mission de rassembler, de coordonner et de conduire des actions d'éducation, de prévention et de promotion de la santé, principalement au bénéfice de la population du département du Rhône. Un des objectifs principaux de l'association est la défense de la santé d'un point de vue global et multifactoriel plutôt que médico-centré.

CLUSTER BIO

Ce réseau a pour objectif de favoriser le maintien, la création et le développement d'entreprises exerçant ou désirant exercer dans la transformation et la distribution biologique. Il mène des actions en rapport avec la restauration, notamment pour faire le lien entre distributeurs et restaurateurs.

RECUP & GAMELLES

Cette association est engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle met en place des actions concrètes et participatives afin d'agir et de permettre aux citoyen.nes et aux acteur.trices de la chaîne alimentaire de s'engager et d'échanger des pratiques autour de la thématique AntiGaspi. L'association s'engage sur le territoire en faveur d'une économie sociale, écologique et solidaire et s'associe à tous les partenaires associatifs, entrepreneuriaux et institutionnels, acteurs de cette dynamique.

COORDINATION EAU BIEN COMMUN

Il s'agit d'un réseau de citoyen.nes et d'organisations cherchant à développer et valoriser la ressource en eau considérée comme un bien commun. Leur message est clair : « Nous affirmons que l'eau est un bien commun universel auquel tous les habitants de la planète ont droit d'accès et dont la gestion doit relever de la sphère publique ». Ses membres cherchent à concilier et réunir tous.tes les acteur.ices ou organisations cherchant à protéger et défendre cette ressource.

BIOCONVERGENCE

Ce réseau a pour objectif de favoriser le maintien, la création et le développement d'entreprises exerçant ou désirant exercer dans la transformation et distribution biologique. Il mène des actions en rapport avec la restauration, notamment pour faire le lien entre distributeurs et restaurateurs.

EISENIA

Eisenia est une association loi 1901 créée en 2013 par une équipe multi-tâches (ingénieurie, paysagisme, animation sociale, maraîchage, animation nature,...) . Elle a pour but le portage et la mise en œuvre de projets reposant sur les principes du développement durable qui vise à concilier l'écologie, l'économie et le social.
Ainsi, les projets de l'association couplent les intérêts humains et environnementaux. Les actions d'Eisenia s'articulent autour de trois pôles d'activités : l'économie circulaire, l'action sociale et le développement local.

L'ARDAB

ARDAB est l'association des producteur.ices biologiques du Rhône et de la Loire, créée en 1986 par des producteur.ices. Sa mission, conduite par une équipe d'ingénieur.es, est de promouvoir une agriculture performante et respecteuse de l'environnement.

NOUS CONTACTER

Pour toute demande relative à ce catalogue,
nous vous invitons à contacter nos responsables du dispositif restauration à cette adresse :

eco-restauration@association-cie.fr

ou par téléphone :

09 80 77 91 04
07 68 78 71 52

Pour toute demande relative à notre association, ses activités et la cause que nous défendons :
@ direction@association-cie.fr
☎ 07 68 78 71 52
✉ 9 avenue Piaton – 69100 VILLEURBANNE

N'hésitez pas à consulter :
Notre site : http://association-cie.fr
Facebook : https://www.facebook.com/associationCIE
Twitter : https://twitter.com/Asso_CIE

NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES FINANCIERS ET INSTITUTIONNELS

GRANDLYON la métropole

ekibio GROUPE

FONDATION NICOLAS HULOT POUR LA NATURE ET L'HOMME

Graine

LÉA NATURE