

Anneyron, mars 2007

« Lafuma et Sodexo lancent l'Eco-Resto »

L'idée ?

Un restaurant **écologique** : pour réduire les impacts sur l'environnement, sensibiliser les salariés au développement durable, et améliorer les repas du personnel d'Anneyron.

Améliorer le goût et proposer un environnement chaleureux !

Le principal progrès concerne l'amélioration de la qualité des repas, où l'offre culinaire est totalement repensée grâce à l'implication de tous :

- intervention des étudiants de l'Institut Paul Bocuse pour création de menus spécifiques dont l'offre Bio
- formations mises en place par Sodexo autour « des Essentiels de la cuisine de tous les jours »
- recrutement d'un chef issu de la cuisine gastronomique

Améliorer la qualité des produits, et privilégier les fournisseurs bio et locaux

Les recettes sont plus diversifiées, pour des repas plus équilibrés.

Un menu « Institut Paul Bocuse » et une offre « bio » seront ainsi proposés chaque semaine.

Et pour un cadre plus agréable, de nouveaux meubles et luminaires décorent une salle entièrement repeinte, avec des chaises de couleurs, et une nouvelle vaisselle !

Réduire l'empreinte écologique

Ce projet novateur a reçu le soutien financier du Conseil Général de la Drôme et de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie).

Pourquoi ? Car la rénovation du restaurant intègre une forte volonté de chacun de réduire l'impact de la structure sur l'environnement :

- Des panneaux solaires installés sur le restaurant permettent d'utiliser une énergie renouvelable qui couvre 50% des besoins en eau chaude tout en diminuant les émissions polluantes.
- En cuisine, tout le matériel a été renouvelé pour diminuer la consommation électrique tout en améliorant la performance.
- Un espace dédié au tri sélectif est mis en place avant de rendre les plateaux, chacun se retrouvant acteur dans cette démarche !

Sensibiliser au développement durable

Ce nouveau concept va permettre également de sensibiliser les salariés en leur faisant prendre conscience des impacts de leur consommation quotidienne sur l'environnement.

En s'engageant dans cette démarche, Sodexo et Lafuma illustrent leur implication en tant qu'entreprises responsables, en réunissant trois composantes importantes du développement durable : effort de diminution des pollutions, sensibilisation du personnel, et bien-être au travail.

Présentation de Sodexo Alliance

Sodexo Alliance, leader mondial de la restauration et des services, emploie plus de 332 000 personnes réparties sur 28 300 sites dans 80 pays. En France, Sodexo emploie 25 000 personnes et est présent chaque jour au sein de plus de 3 000 sites (entreprises, administrations, établissements de santé, établissements pour personnes âgées, établissements pour personnes handicapées, établissements scolaires).

Présentation de LAFUMA

Le groupe Lafuma est l'un des plus importants fabricants et distributeurs au monde de matériel et de vêtements de l'industrie outdoor et de loisirs avec un chiffre d'affaires de 243 M.€ pour l'exercice 2005/2006, en progression de 20,8 %. Le groupe Lafuma regroupe plusieurs marques de dimensions mondiales : LAFUMA, MILLET, LE CHAMEAU, et OXBOW, GEORG SCHUMACHER. La marque Lafuma représente le pôle Outdoor – grand public, conçoit et fabrique des vêtements, chaussures, sacs à dos, tentes, mobilier pour la randonnée, la montagne et le trek.