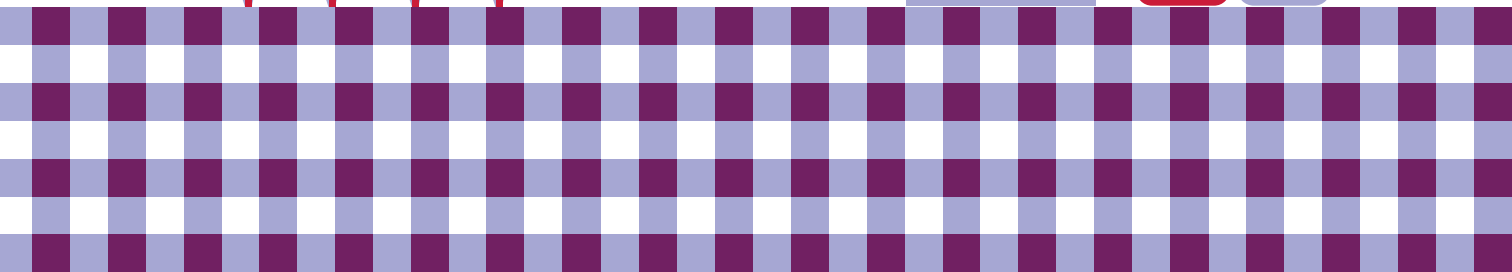
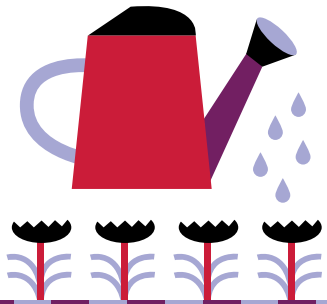




Les bonnes pratiques de la gastronomie durable





La parole à

Jean-François Têtedoie

Restaurant Café Terroir

« Le sujet de la gastronomie durable est essentiel mais complexe. Depuis dix ans au Café Terroir, à Lyon et depuis cet été au Café Terroir chez Saint-Cyr, à Anse, notre préoccupation principale, c'est l'approvisionnement. Comme notre nom l'indique, notre credo, c'est le local et nous essayons de nous rapprocher de la façon la plus directe possible des producteurs et des éleveurs de la région, en ciblant la bonne combinaison entre proximité et qualité.

Cette volonté du circuit court tient en deux raisons : réduire l'empreinte carbone de notre modèle de distribution et participer, à notre niveau, à l'économie locale. Sur ces deux aspects, les restaurants ont un rôle à jouer. D'ailleurs, on a tous la conviction qu'il se passe plein de choses autour de chez nous. Quand Paul Bocuse disait que Lyon était le garde-manger de la France, il n'avait pas tort, on trouve du beurre, de la crème, du lait en Bresse, des volailles, des poissons dans l'Isère et en Savoie, des fruits et des légumes dans la Vallée du Rhône... Avec tout ça à portée de mains, pourquoi acheter des produits qui vont passer par Rungis avant de revenir à Lyon ? On perd en qualité, en fraîcheur, en vitamines, en temps, en carburant... Il n'y a rien à gagner !

Au Café Terroir, on promeut la région à fond parce que cela nous importe, éthiquement parlant. J'ai envie de me regarder dans la glace le matin et de me dire que j'ai raison de faire ça. Pourtant, ce n'est pas toujours simple et si j'ai envie de tout faire en même temps, je ne le peux pas encore. Ce n'est pas une question de volonté mais de capacité, il faut des aides, des solutions, de nouvelles filières pour le recyclage des déchets et des biodéchets.

C'est la condition pour continuer à grandir et à faire grandir les salariés dans nos restaurants, dans le respect de cette éthique entrepreneuriale qui consiste à faire évoluer les gens qui le souhaitent.

Les restaurateurs ne sont pas réfractaires au changement et à la transition alimentaire, d'ailleurs ils ont déjà fait beaucoup, ils demandent juste de la cohérence, des formations et de l'accompagnement en tant qu'entreprises et patrons. Cela commence par ce guide et la mise en lumière d'une grande diversité de bonnes pratiques déjà existantes au sein de nos établissements.

Des initiatives testées et éprouvées qui démontrent, une fois encore, la grande vitalité de la restauration lyonnaise face aux enjeux économiques et environnementaux à venir. »

Sommaire

- 01 > L'approvisionnement p. 06
- 02 > Végétaliser sa cuisine p. 10
- 03 > La gestion des déchets p. 12
- 04 > L'antigaspillage p. 14
- 05 > S'engager avec ses équipes p. 16
- 06 > La communication p. 18
- 07 > Les aménagements et l'énergie p. 20
- 08 > L'accompagnement p. 21
- 09 > Les labels durables p. 22



La démarche

Par sa créativité, la gastronomie lyonnaise a toujours su se démarquer et occuper une place majeure sur la scène culinaire française. Il lui faut désormais faire face à de nouveaux défis et se réinventer plus végétale, plus respectueuse des ressources naturelles et de l'environnement, sans faire aucune concession, ni sur les saveurs, ni sur le plaisir.

Au-delà de l'aspect durable, cette nouvelle gastronomie doit aussi répondre au goût du plus grand nombre, quel que soit son régime alimentaire.

Il est question de tout cela dans ce guide de la gastronomie durable réalisé par ONLYLYON Tourisme et Congrès à destination des restaurants, hôtels et traiteurs de la métropole de Lyon.

Il valorise les pratiques inspirantes des professionnels du territoire qui essaient de répondre, avec bon sens, aux enjeux économiques et environnementaux, actuels et futurs.

Une vingtaine d'experts et d'acteurs locaux, tous types de restauration confondus (brasserie, gastronomique, street-food, bouchon, traiteur, food-court, bistrot, etc.) ont accepté de témoigner

pour partager leurs expériences et leurs bonnes pratiques. S'il nous a fallu faire des choix pour les « classer » dans l'un ou l'autre de nos thèmes, approvisionnement, antigaspillage ou gestion des déchets, il est évident que tous s'engagent de manière globale, la durabilité exigeant de faire avancer de nombreux sujets à la fois.

Vous les trouverez réunis au sein d'un outil utile et pratique, séquencé en **trois axes** :

- Ce que dit **la loi**, avec la réglementation en vigueur, à date
- **Les témoignages** d'acteurs locaux et les bonnes pratiques déjà mises en place au sein de leurs établissements
- **Des solutions** éprouvées et tout ce qu'il faut savoir sur les accompagnements disponibles

01

L'approvisionnement

Dans les restaurants, les matières premières représentent environ 80% de l'empreinte carbone. Sans surprise, c'est donc sur les approvisionnements et le sourcing des produits que les acteurs du secteur peuvent et doivent s'engager en priorité. Comment ? En privilégiant les produits de saison, le local et les circuits courts et en favorisant l'agriculture biologique lorsque cela est possible.



Ce que dit la loi

- Les restaurateurs ont **l'obligation d'informer les consommateurs sur l'origine des viandes** utilisées.
- **Les ingrédients bio (lait, œufs...)** utilisés en cuisine peuvent être valorisés sur le menu avec la présence du logo AB directement à côté de l'ingrédient.



Comment ça se passe chez vous ?

— **Jérémy Galvan** **Bistrot Contre-Champ**

Ouverture annoncée d'un restaurant gastronomique, 220 BPM, en février 2025

« Je suis issu d'une famille de paysans maraîchers. Ce que je fais relève pour moi du bon sens paysan. Je ne veux pas me fournir à tout prix en bio parce que s'il vient du bout du monde ça ne m'intéresse pas. Je cherche plutôt des producteurs régionaux capables de me proposer un produit sain que je vais pouvoir utiliser entièrement, avec la peau. Je m'approvisionne dans un périmètre de 250 km autour du restaurant. Cela me laisse la possibilité d'aller jusqu'au lac Léman. J'ai construit mon écosystème petit à petit et aujourd'hui, c'est moi qui m'adapte à ce que mes producteurs ont, pas l'inverse, même si cela implique parfois de changer tout ce qui était prévu. C'est une autre gymnastique mais on s'habitue et je trouve que c'est pertinent de se dire qu'il y a des moments et des endroits pour manger certains produits. Déguster un poisson au bord de la mer c'est quand même autre chose, non ? »

Local (environ 200 km autour de Lyon) **Circuit court**
Produits de saison Produits issus de l'agriculture biologique

En pratique

- Création d'un **système permettant de récupérer les calories de la cuisine pour contribuer au chauffage de la salle** au sein du nouveau restaurant 220 BPM qui comptera aussi un potager et un système de transport par véhicule électrique
- **Utilisation de produits bio Ceetal** à base de bactéries mangeuses de graisses pour le nettoyage des surfaces
- Achat pour les cuissons, d'une **machine iVario moins consommatrice d'énergie**
- **Suppression des boîtes en plastique** au profit de contenants en verre



— Olivier Canal - La Meunière

Bouchon lyonnais

Olivier Canal, chef du restaurant La Meunière et Président de l'association Les Bouchons Lyonnais rappelle « qu'il y a une sorte de bon sens dans les bouchons, qui consiste à utiliser les produits disponibles autour de chez nous dans leur intégralité. Nos clients viennent découvrir la gastronomie locale, on se doit de leur faire manger des produits régionaux, frais, de terroir et de saison. Même si c'est compliqué de trouver les bons producteurs, que cela prend du temps et que c'est moins économique. C'est vital, je ne veux pas tromper le client. »

Ressources

La Super Halle

Fondée par les membres fondateurs du GRAP (Groupement Régional Alimentaire de Proximité), l'épicerie d'Oullins est déjà partenaire de plusieurs festivals. Elle fournit depuis quelques mois des restaurateurs engagés en produits bio (300 références de la viande aux produits d'hygiène) et/ou durables répondant à la charte GRAP.

commande@lasuperhalle.fr
ou 04 78 56 69 72

De L'Autre Côté De La Rue

Cette épicerie du 3^e arrondissement qui travaille en direct ou semi-direct avec des producteurs locaux propose une offre de demi-gros pour les professionnels avec un service de livraison dans la métropole.

commande@delautrecotedelarue.net
ou 09 72 54 29 53

Agenda

En Terroirs Connus

Un speed-meeting producteurs/restaurateurs des circuits courts piloté par la Ville de Lyon, la 11, L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie du Rhône et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Rhône, prochaine édition en février.

enterroirsconnus@mairie-lyon.fr
www.enterroirsconnus.lyon.fr

Biolocal

Organisateurs de Biolocal, salon des approvisionnements bio et locaux (prochaine édition en 2026), le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes et Agribio Rhône et Loire aident les restaurateurs à sourcer des produits bio.

bboissonnier@cluster-bio.com
www.cluster-bio.com



La Commune, Food court

📍 Comment ça se passe chez vous ?

— Lucie Bouvier - La Commune

Food court

« Au sein de l'incubateur alimentaire, tous les chefs sont indépendants. C'est-à-dire que l'on peut seulement suggérer des pratiques. Par exemple nous leur demandons d'avoir 50% d'approvisionnement local, ce qui concerne surtout les fruits, les légumes et la viande. Avec beaucoup d'échoppes de cuisine du monde qui utilisent des épices et des produits spécifiques c'est difficile de faire plus mais on essaie de leur faciliter la tâche au maximum en leur donnant les bons contacts, comme Agriz. Que ce soit en cuisine ou au bar, s'approvisionner en local demande quelques ajustements. Par exemple au bar, on préfère utiliser des citrons jaunes bio français plutôt que des citrons verts bio venus du bout du monde lorsque ce n'est pas la saison en France... mais c'est un parti pris que le barman doit expliquer plusieurs fois par jour lorsqu'il prépare des mojitos. »

En pratique

- **Les bières artisanales françaises** (Nepo, Jean-Louis...) ont remplacé les bières industrielles
- Vins piochés chez Vinister, agent-grossiste qui revendique une gamme de **vins, bières et spiritueux labellisée bio, biodynamie ou en cours de labellisation à 80%**
- **Jus de fruits achetés en bouteille en verre** (pas de bouteilles individuelles) chez Alain Milliat

— Maxime et Gauthier Dorner

Dorner Frères

Pâtisserie

« Nos agrumes, nos herbes et une partie de nos fruits viennent de la Drôme tout comme notre chocolat, sélectionné auprès de Valrhona, avec qui nous sommes en train de développer un chocolat sur-mesure. C'est le moyen pour nous de garder un œil sur la provenance des fèves utilisées et de développer un produit correspondant parfaitement à nos goûts. Pour la farine, nous utilisons celle d'un moulin en Auvergne avec 0% d'additifs. Notre beurre vient d'une fruitière dans la Bresse et nous réalisons nos propres mélanges de thés, à partir de feuilles sélectionnées auxquelles nous ajoutons des fleurs que nous déshydratons, tout comme certains fruits un peu moches, afin de les intégrer à notre granola. »



Maxime Laurenson, Rustique

— Maxime Laurenson – Rustique

Restaurant gastronomique

« Dans mon restaurant Rustique, je propose à mes clients du silure, un poisson local et mal-aimé, que j'ai choisi de travailler en collaboration avec Jean-Thomas Vuillard, pisciculteur dans la Bresse. Faire du local et aller pour cela vers de l'agriculture intensive, c'est une erreur. Pour moi, il faut aller chercher des produits issus de filières solides et raisonnées qui respectent l'environnement et le consommateur, c'est-à-dire des filières propres. Pour cela, il faut parfois accepter de sortir d'un locavorisme extrémiste et aller 50 km plus loin. Moi, ce que je veux c'est le produit le plus sain et le plus qualitatif possible acheté chez quelqu'un qui fait les choses bien. Ces producteurs-là, il faut les aider et les mettre en lumière. C'est ce que j'essaie de faire avec le silure dont personne ne veut alors que c'est un super produit. C'est Jean-Thomas Vuillard qui est venu me voir, on a échangé, travaillé, progressé et maintenant j'ai une responsabilité envers lui. Cela me demande de me renouveler mais c'est important car se lancer là-dedans, c'est s'engager dans une relation de confiance. »

En pratique

- **S'approvisionner sur les marchés** : au marché Carnot on trouve par exemple de supers agriculteurs et des produits exceptionnels
- **Choisir ses produits selon ses convictions**. Cuisiner durable, c'est aussi proposer le produit le plus sain possible
- **Se simplifier la tâche et se faire livrer**



Ce que l'on peut faire

— S'approvisionner en direct

Auvergne Rhône-Alpes est le plus formidable des garde-mangers ce qui permet de travailler plus facilement qu'ailleurs, souvent sans intermédiaire, avec des producteurs locaux. Vous retrouvez certains d'entre eux au fil de ces pages mais citons aussi les [Jardins de Vartan](#), les [Jardins Telluriques](#) ou la [Maison Fressenon](#) pour le maraîchage, [Miéral](#) pour les volailles, [Viabat](#) ou [Véronique Laby](#) pour la viande... Malin, le site [mesproducteursmescuisiniers.com](#), accessible aussi au grand public, offre de géolocaliser des producteurs dans un périmètre donné tout comme le site [monproduitlocal69.com](#), initié par la Chambre d'Agriculture du Rhône ou encore [bonplanbio.fr](#), une carte interactive développée par des groupements d'agriculteurs bio.

— Faire appel à des plateformes de produits locaux

La difficulté avec un carnet d'adresses de petits producteurs très fourni est souvent l'acheminement de la marchandise jusqu'aux restaurants. Pour faciliter cette logistique, certaines plateformes centralisent les commandes et mutualisent les tournées pour livrer les établissements, c'est le cas d'[Agripousse](#) (Limonest), [Agriz](#) (Saint-Priest) ou encore [Bio A Pro](#) et [Le Relais Local](#) qui sont spécialisées dans les produits bio locaux. Il y a aussi des coopératives comme [Sicolyl](#) dans les Monts du Lyonnais.

— Privilégier les produits bio et locaux chez les fournisseurs habituels

Les fournisseurs classiques développent de plus en plus des corners spécifiques aux producteurs locaux et bio, par exemple chez [Pomona](#), [Metro](#) et sur le [marché de gros Lyon-Corbas](#) (carreau des producteurs).



02

Végétaliser sa cuisine

Qu'on le veuille ou non, le végétarisme est en plein essor et la transition alimentaire en marche. Encore vécue comme une contrainte, la réduction des protéines animales a pourtant de nombreux avantages. Elle permet de diminuer les émissions de CO₂, de s'approvisionner à coût maîtrisé, d'élargir sa clientèle en répondant aux régimes alimentaires variés (végétariens, flexitariens, intolérants, spécificités culturelles...) mais aussi de nourrir sa créativité.



Ce que dit la loi

À ce jour, **rien n'oblige les restaurateurs** à proposer des options végétariennes dans leurs menus contrairement aux établissements de la restauration collective.



Christian Têtedoie



Comment ça se passe chez vous ?

— **Christian Têtedoie**
Restaurant Têtedoie
Restaurant gastronomique

« Le végétal pour moi c'est un peu évident. Je suis fils d'agriculteurs maraîchers, on ne mangeait pas de viande tous les jours. L'autre déclic est lié à la naissance de ma petite-fille, je me suis demandé ce que je pouvais faire pour lui laisser une planète un peu plus propre. Résultat : on a fait un vrai virage il y a 5 ou 6 ans pour mettre au point des recettes dont l'élément principal est le légume. Par exemple, le céleri-rave. On le fait cuire entier sur un lit de sel, on l'émince en tranches, on insère des lamelles de truffe, un peu comme un millefeuille et on le découpe en salle comme une viande. Par nécessité ou par choix, tout nous laisse penser que dans les années à venir les gens mangeront moins de viande et de poisson. C'est une autre façon de cuisiner qui est passionnante car le champ créatif est hyper large. Je travaille également avec le Centre de Ressources de Botanique Appliquée (CRBA) autour de graines et semences oubliées mais adaptées à notre territoire par leur rusticité comme le piment de Bresse ou le haricot-viande, très intéressant nutritivement. »

En pratique

- **Approvisionnement en légumes via des producteurs** avec lesquels est déterminé le calendrier de plantations de l'année
- **Recettes créatives autour du végétal** comme le steak de pastèque
- Travail d'accompagnement auprès des pouvoirs publics pour **favoriser l'installation des jeunes agriculteurs**

— Thomas Bouanich & Adrien Zedda Culina Hortus Restaurant végétarien

« Notre envie d'ouvrir un restaurant 100% végétarien est née de notre goût pour la gastronomie végétale et durable. Dans la culture anglo-saxonne, les régimes alimentaires variés encouragent une cuisine végétarienne qui s'adresse au plus grand nombre. Notre chef a été marqué par son expérience en Australie dans un restaurant presque auto-suffisant. À l'ouverture de Culina Hortus en 2018, nous sommes restés presque vides pendant 6 mois. On a revu notre communication pour parler à tous. Notre cible n'est pas vraiment les végétariens, puisque 90% de notre clientèle ne l'est pas. Ce que l'on constate c'est un changement de comportement des clients : ils souhaitent diminuer leur consommation de viande et découvrir une cuisine plus légumière, de saison réalisée avec des produits locaux de qualité. »

En pratique

- **Réaliser des jus corsés** à partir d'oignons variés et de condiments (sauce soja, ail noir de la Drôme...)
- **Sourcer de petits producteurs locaux** pour s'assurer de la qualité des produits
- **Se lancer** et faire confiance à des clients de plus en plus flexitariens et toujours épicuriens

— Nicolas Guilloton Atelier des Augustins Restaurant gastronomique

« Dans notre menu du soir en six assiettes, nous avons deux entrées végétariennes dans lesquelles la star c'est le légume. La suite s'organise autour d'un poisson, d'une viande ou d'options végétariennes et de deux desserts, dont un au fruit. Les épices, le poivre ou le sel ne peuvent pas être sourcés localement même si j'utilise parfois du sel de la mine de Bex, en Suisse. Ce qui me semble très important pour un restaurant comme le nôtre c'est d'être dans un terroir, de prendre en compte ce qui fait la culture, l'identité d'un lieu et de ses habitants. Comme beaucoup j'en ai assez de l'uniformisation des villes et j'essaie de défendre une histoire gastronomique et des producteurs locaux pour proposer une expérience qui ne peut exister qu'à Lyon. Nous sommes actuellement en train de monter une ferme dans le nord du Rhône avec l'objectif d'être autonomes sur le végétal d'ici 3 ou 4 ans. »

En pratique

- Menu surprise pouvant être **entièrement végétarien à la demande**
- **Carte des alcools tournée vers le régional** (whiskies du Domaine des Hautes-Glaces en Isère, verveine et Marc de Bourgogne d'une petite distillerie bourguignonne...)
- **99% des achats** réalisés dans un périmètre de 200 km



Ce que l'on peut faire

— Augmenter le nombre d'options végétariennes

En proposant systématiquement au moins un plat végétarien (ou mieux un menu complet), en identifiant clairement les plats pouvant être déclinés sur une base végétarienne, voire végétalienne à la demande.

— Diversifier les sources de protéines

Pour remplacer viande ou poisson et ainsi varier les sources de protéines dans vos menus, ne pas hésiter à regarder du côté des protéines végétales : légumineuses, céréales, tempeh ou tofu...

— Se former

Pour changer d'approche et considérer le légume, non plus comme une garniture mais comme un plat à part entière, osez une formation dédiée à la cuisine végétarienne ([Institut Lyfe](#), [La Fabuleuse Cantine](#), [La Source Dorée](#), [Wellness by Sophie...](#)).



Nicolas Guilloton, l'Atelier des Augustins

Laëtitia Escarabajal - C Gastronomie

Traiteur officiel de l'événement international WorldSkills en septembre 2024, C Gastronomie a relevé le défi en fournissant près de 60 000 repas sur 6 jours à plus de 70 nationalités. Aucune vaisselle jetable n'était autorisée, et les menus devaient répondre à divers régimes alimentaires et spécificités culturelles. La difficulté d'approvisionnement et une logistique rigoureuse pour permettre à chacun de manger en moins de 30 minutes, ont exigé une organisation exceptionnelle : « Toutes les entrées étaient végétariennes, ainsi que 20% des plats. Nous avons respecté notre engagement antigaspi grâce à la redistribution des repas non consommés. »



03

La gestion des déchets

Pour alléger ses poubelles et minimiser les coûts liés aux déchets, le plus simple est encore de ne pas en produire. Comment ? En réduisant voire en supprimant le jetable, en changeant de contenants et d'approvisionnement, en pensant réemploi et économie circulaire.



Ce que dit la loi

Tous les professionnels ont l'**obligation de trier leurs biodéchets**, depuis le 1^{er} janvier 2024. Article L. 541-21-1 du Code de l'Environnement.

Selon la loi AGECE (loi 2020-105 du 10 février 2020), les gobelets, verres et assiettes jetables en **plastique sont interdits**.

Un professionnel de la restauration est **obligé d'accepter le contenant d'un consommateur** à partir du moment où celui-ci n'est pas sale ou inadapté.

Pour les boissons et plats à emporter, **10% des contenants utilisés devront être consignés d'ici 2027**. Les établissements disposant de plus de 20 places assises doivent utiliser de la vaisselle réemployable pour toute consommation sur place.

Depuis le 1^{er} janvier 2025, **les déchets textiles** (nappes, serviettes, tabliers, uniformes...) **doivent être triés à la source**.



Comment ça se passe chez vous ?

— Bernard Goret – Newtree Café / Coffee shop

« Des établissements qui font du bio il y en a quelques-uns mais des restaurants certifiés bio à 100%, il y en a très peu et c'est le cas de nos deux restaurants à Lyon. Pour l'approvisionnement et la gestion des emballages et déchets, on étudiera toujours une proposition ou une initiative capable de nous faire baisser notre impact. Par exemple, nous avons changé de fournisseur de lait de vache il y a un an pour travailler avec Le Fourgon qui nous livre des bouteilles de lait en verre consignées. C'est une source d'économie car réduire ses déchets c'est d'abord acheter moins d'emballages. Sur ce point il y a un livre que j'aime beaucoup, *Économie*, d'Emmanuel Druon. Il montre que contrairement aux idées reçues bien faire les choses ça rapporte. Autrement dit, si l'on incite les restaurateurs à changer de comportement parce que cela peut leur permettre de faire plus de marge, je pense que l'on ira plus vite. »

En pratique

- **Contenants consignés**, qui permettent de faire des économies en plus du geste environnemental
- Utilisation des **bornes à compost** collectives dans la métropole
- **Équipes fières de s'engager dans le zéro déchet**, prêtes à challenger leurs fournisseurs
- **Plats végétariens / vegan** moins chers que le carné afin d'être incitatifs

— Vincent Leblond – Nomad Kitchens Lyon Street Food Festival

Festival de street food et musique

« Le tri est l'un des premiers sujets mis en place sur le festival. Au début, il s'agissait seulement de rassembler les déchets pour veiller à ce que rien ne reste après notre passage. Puis, on a évolué avec l'installation de bacs permettant de trier et récupérer tous les contenants jetables ou non, le verre, le carton mais aussi les huiles et les biodéchets. Sur ce volet on fonctionne depuis 3 ans avec Les Alchimistes. Nous travaillons aussi avec Ecovalim pour les huiles et Paprec pour le verre, le carton ou encore le bois de nos décors. Entre deux éditions, ce dernier est récupéré, stocké puis revalorisé pour créer du mobilier ou de nouveaux éléments de scénographie. »

En pratique

- **Récupération et stockage au froid de tous les invendus** au profit d'associations
- **Sensibilisation des chefs** invités à s'approvisionner local et/ou bio et à proposer un plat végétarien dans leur offre
- Réflexion en cours autour de **l'accompagnement des chefs venus de loin pour les inciter à optimiser leur trajet** en participant à d'autres événements culinaires en France

— Tom Thiellet – Le Moulin

Traiteur – Cantine digitale – Livraison

« Le Moulin, certifié Restauration AB50%, existe depuis 18 ans. Nous limitons les emballages à usage unique et privilégions des contenants recyclés et/ou recyclables ; utilisons des emballages et serviettes en kraft non blanchi. Nous proposons des couverts sur demande, en bambou ou en matières bio-sourcées. Avec certains clients, comme la métropole de Lyon, nos plateaux repas sont livrés dans des bocaux en verre consignés. Nous assurons enfin des prestations traiteur jusqu'à 1000 personnes que nous sommes capables de réaliser en zéro déchet lorsque nous assurons la partie service. »

En pratique

- **Production déclenchée « à la commande » et dispositif zéro perte** (invendus consommés par l'équipe, placés dans le frigo solidaire de la boutique de Lyon 9^e ou donnés à des associations)
- **Livraison de repas à l'aide de triporteurs** et véhicules électriques
- **Tri systématique** : biodéchets compostés (Les Alchimistes), papier recyclé (La Cocotte à Papiers) et verre consigné (Revera)



Ce que l'on peut faire

— Trier ses déchets

Les hôteliers et établissements de restauration sont soumis au tri 9 flux, c'est-à-dire qu'ils sont dans l'obligation de trier leurs déchets à la source, en utilisant plusieurs poubelles de tri distinctes (papier-carton, métal, plastique, verre, bois, plâtre et plaque de plâtre, fraction minérale, biodéchets, déchets textiles) ou en mandatant un prestataire chargé de le faire.

— Valoriser ses biodéchets

En utilisant les **bornes à compost** de la métropole dans une limite maximale de **120 litres/semaine**, qui équivaut à la production d'un restaurant de 50 couverts (pour plus d'infos : dechets_professionnels@grandlyon.com). En faisant appel à des entreprises spécialisées dans la collecte et la valorisation des biodéchets, transformés en compost type **Alchimistes** ou **Ecovalim**.

— Favoriser le réemploi

Pour le verre, en travaillant avec **Revera** qui collecte, nettoie et réutilise des bouteilles en verre standardisées.

En testant le système de **contenants Billie®** consignés au sein d'une communauté de commerçants auprès desquels les clients peuvent librement venir déposer leur contenant et récupérer leur caution. En servant ses repas à emporter dans des contenants réutilisables qui peuvent être loués avec **Bako Consigne** ou **Vytal**.

— Limiter la production de bouteilles en plastique

En mettant le macaron **#gourdefriendly** sur votre vitrine et en proposant de l'eau du robinet aux passants et à vos clients.



04

L'antigaspillage

L'alimentation hors domicile pèse pour 13% dans les 4 millions de tonnes de produits alimentaires gaspillés annuellement ! Une perte sèche qui peut être limitée dans le cadre d'initiatives antigaspi : produire moins mais mieux et valoriser les produits dans leur intégralité, selon les principes de l'économie circulaire.



Ce que dit la loi

Selon la loi AGECE (loi 2020-105 du 10 février 2020), **la restauration commerciale doit réduire de moitié le gaspillage alimentaire** entre 2015 et 2030.

Depuis juillet 2021 et la mise en application de la loi EGalim, les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons à consommer sur place doivent **mettre à disposition des « doggy bags »** permettant aux clients d'emporter ce qui n'a pas été consommé.



La Fabuleuse Cantine



Comment ça se passe chez vous ?

— **Juliette Gérossier**
La Fabuleuse Cantine
Restaurants et traiteur

« La Fabuleuse Cantine évite le gaspillage à la source. Concrètement, nous nous adaptons aux producteurs en achetant leurs surproductions mais aussi leurs sous-productions comme les fruits et légumes ayant un aspect original dont les restaurateurs et les grossistes ne veulent pas. On cuisine tous les midis un nouveau menu et on transforme les produits de toutes les manières possibles pour les utiliser dans leur intégralité, en proposant des bocaux ou en lançant des pickles (lactofermentation). Cela nous permet de faire une cuisine de saison, fraîche et locale qui reste accessible à tous économiquement, le prix de ces invendus, même bio ou issus de l'agriculture raisonnée, restant plus avantageux. Un exemple c'est le burger Super Waste. Les buns sont réalisés à partir de 15% de pain rassis broyé, récupérés auprès de boulangers, puis transformés en farine. C'est un geste tout simple qui demande juste à être "raconté". Dans nos restaurants, il y a toujours une personne pour expliquer notre logique : nous adapter à ce que la nature peut nous donner au lieu de lui imposer nos envies. Même approche sur la partie traiteur. L'enjeu étant de ne pas rompre la chaîne du froid, nous installons le buffet au fur et à mesure des besoins pour limiter le gâchis et se laisser la possibilité de donner les non-consommés. »

En pratique

- **Tous les menus sont végétariens et un supplément viande (bio ou agriculture raisonnée) peut être ajouté.** L'idée ? Rappeler que la viande a un coût, notamment pour l'environnement

- **Transformation en bocaux des invendus** au sein de la Conserverie de Territoire
- **Couverts en résidus de céréales de bières** par Reus'eat, collection d'assiettes No Waste co-créée avec Revol à partir de résidus de porcelaine

— Charles Lazarescu – Heat

Food hall

« Concernant le gaspillage, le point le plus important mais le moins visible, c'est le travail en amont réalisé avec chaque restaurateur. Nous avons des estimations en fonction du type de restauration, du jour de la semaine et de l'heure du service ce qui nous permet d'être au plus juste sur ce qui va être consommé. On a des données là-dessus, ce qui permet de guider le restaurateur dans ses achats et sa marge. On interroge aussi les chefs sur les possibilités dont ils disposent pour réutiliser leurs denrées. La plupart le font naturellement, en prévoyant le lundi dans leurs restaurants ce qui n'aurait pas été cuisiné le dimanche. Avec ce système on a très peu de restes mais si jamais ça devait arriver nous travaillons avec l'association Linkee. On collabore également avec eux sur notre service traiteur : il est inscrit dans nos contrats qu'en cas de grand gaspillage une petite somme sera facturée afin de leur permettre de collecter et redistribuer les invendus dans le respect de la chaîne du froid. »

En pratique

- **Stands aménagés au sein d'anciens containers** et mobilier upcyclé
- **Élimination des contenants jetables** au profit d'assiettes, verres et couverts lavables
- Outre le système de tri classique avec TRiBÜ, **collecte des mégots** avec Écomégot
- **Suppression de la vente d'eau au profit de carafes** ou de verres gratuits

Qu'est-ce que l'économie circulaire ?

L'économie circulaire consiste à partager, réutiliser, réparer, rénover et recycler un produit afin d'étendre sa durée de vie tout en réduisant la production de déchets. C'est aussi une source de profits.



Ce que l'on peut faire

— Adapter les quantités dans l'assiette

Proposer plusieurs tailles de portions permet de limiter le gaspillage sans miser systématiquement sur le « doggy-bag » qui peut être contraignant (chaîne du froid, emballage supplémentaire).

— Utiliser des produits bio

Parce que les produits bio peuvent être utilisés dans leur intégralité (feuilles, fanes, graines...) sous des formes diverses (bouillons, chips d'épluchures...). Or, moins de déchets c'est plus d'économies.

— Recycler et transformer

Comme les grands-mères d'antan vous êtes nombreux à tout réutiliser : le pain dur en pain perdu, en croutons ou en chapelure, les fanes de carottes en pesto, les graines de courge en topping... Parmi les différentes techniques de conservation, la **déshydratation**, la réalisation de conserves, la **lactofermentation**...

— Revendre ou donner ses invendus

Des associations proposent de récupérer vos invendus pour les redistribuer à des personnes en difficulté mais sachez-vous que vous pouviez également les revendre à petit prix ([Toogoodtogo](#)) ou encore valoriser vos dons grâce à des économies d'impôts ([HopHopFood](#)) ?

— Se former et innover

Envie de vous mettre au zéro gaspi sans savoir par où commencer ? Formez-vous auprès de l'association [Récup & Gamelles](#) et/ou osez la solution d'intelligence artificielle [Winnow](#) de lutte contre le gaspillage alimentaire mise en place au sein du restaurant d'application (Saisons) de l'Institut Lyfe.



05

S'engager avec ses équipes

À l'heure où l'hôtellerie-restauration peine à recruter, certains établissements font le pari de s'engager dans la durabilité afin de redonner du sens et des valeurs à leur entreprise. Une politique RSE peut-elle être un argument-clé pour attirer de nouveaux collaborateurs ? Pour fidéliser les équipes en place ? C'est la conviction de plusieurs établissements fortement impliqués sur le volet social et des entreprises dites à mission.



Ce que dit la loi

Selon l'article L4121-1 du Code du Travail il est établi que **l'employeur doit mettre en œuvre les moyens nécessaires à la sécurité et à la protection mentale et physique de ses salariés**. Cela implique des obligations en matière de prévention des risques professionnels et des actions d'information et de formation.



Vincent Le Roux,
Restaurant Paul Bocuse



Comment ça se passe chez vous ?

— Vincent Le Roux Restaurant Paul Bocuse Restaurant gastronomique

« Nous nous sommes engagés à devenir une entreprise à mission pour plusieurs raisons. D'abord, la maison Bocuse, centenaire, est comme un phare dans le monde de la gastronomie. Si on ne s'engage pas, qui va le faire ? L'autre point, le plus important, concerne la transmission et l'apprentissage des nouvelles générations. Nos métiers sont difficiles et ils ont été décriés pendant des années. Être une entreprise à mission, c'est montrer qu'il est possible de former nos jeunes dans de bonnes conditions, que le bien-être au travail est important et possible. La démarche nous permet de le charter et de nous fixer des objectifs. La maison a cent ans, il fallait forcément faire des changements, que ce soit sur la saisonnalité des produits, le tri mais surtout les ressources humaines. Maintenant on ferme deux jours par semaine et nos salariés travaillent 8 à 9 heures par jour contre 15 il y a encore quelques années. »

En pratique

- Changement des cartes historiques au profit de **menus portés sur la saisonnalité**
- **Forte implication du chef Olivier Couvin auprès du Campus de Groisy** (centre de formation initiale ou reconversion)
- **Installation d'un digesteur** permettant de transformer 100 kg de déchets organiques en 10 kg de compost réutilisé dans les jardins

— Reda Bendjebbour et Patrice Knecht Tosevents

Traiteur Magner, le Moment M

« Depuis 2016 et la certification ISO 20121*, la RSE fait partie des fondamentaux du groupe Tosevents. Nous nous engageons à plusieurs niveaux afin de montrer qu'il est possible de proposer des prestations plus durables. C'est ce que nous essayons de communiquer à nos clients mais aussi à nos équipes. Il s'agit aussi de créer des postes pour des personnes en rupture, qui n'étaient pas formées. Nous pensons qu'un jeune ira plus facilement travailler pour une entreprise qui est certifiée et engagée. Notre approche n'est pas utopique, on le mesure au quotidien, notre engagement RSE nous permet de valoriser nos métiers et fidéliser nos collaborateurs. »

En pratique

- **Valorisation de l'apprentissage et du retour à l'emploi** (7 000 heures ont été réalisées par des collaborateurs en réinsertion dans la région AURA en 2023)
- **Utilisation de contenants recyclables, réemployables** et conception de buffets zéro déchet
- **Évaluation au plus près des quantités avant chaque événement**, mise au froid immédiate en cas de changement afin de pouvoir redistribuer les repas non consommés auprès des Restos du Cœur et de la Croix-Rouge



* Norme internationale garantissant la mise en place de procédures et d'outils de pilotage de la politique de développement durable au sein de l'entreprise.

— Fabrice Deflue – Vatel Académie

Hotel & Tourism Business School

« L'antigaspiillage ou le tri, je trouve que c'est plutôt bien perçu chez nos jeunes. On leur explique aussi l'approvisionnement parce que l'on utilise en priorité des produits français, locaux quand on peut et des poissons de ligne que l'on achète quand ils sont de saison... La question de l'écologie implique une autre gymnastique intellectuelle mais elle se transmet naturellement et d'autant plus facilement que la nouvelle génération est curieuse et impliquée sur ces sujets. »



— Les Aubergistes Lyonnais

Groupe hôtelier

« Devenir une entreprise à mission nous a permis de mettre des mots sur les petites ou grandes actions que nous faisons déjà au sein de nos maisons. L'idée étant de se challenger et d'aller toujours plus loin dans nos engagements sociétaux, environnementaux et humains à l'aide notamment d'un comité à mission. Nous privilégions la décoration de seconde main quand c'est possible, nous recyclons nos savons avec Unisoap et la provenance est notre priorité dans notre sourcing. D'un point de vue humain, nous travaillons avec Solikend, un concept de nuits solidaires qui permet à nos clients de réserver et de faire une bonne action. La salle de restaurant de l'Hôtel du Simplon est mise à disposition des Petites Cantines, des cantines de quartier, où l'on se rencontre autour de repas durables, participatifs et à prix libre. Enfin, nous proposons à l'association les Foyers Matter d'accueillir temporairement dans nos maisons des personnes en situation précaire lorsqu'elles sortent du milieu carcéral. »



Ce que l'on peut faire

— Initier un dialogue avec les équipes

Pour réfléchir aux pratiques actuelles et aux solutions durables adaptées à la structure, identifier les sensibilités et envies de ses collaborateurs pour mettre en place de nouveaux process et **donner du sens au-delà du métier**.

— Rejoindre un réseau engagé

Signer la [Charte des 1000](#), initiée par l'État, la métropole de Lyon et la Maison Métropolitaine d'Insertion pour l'Emploi pour repenser son modèle de recrutement, former, agir, développer une politique RSE et intégrer un réseau d'entreprises partageant une même vision.

— S'impliquer auprès d'une association

Envie de transmettre et/ou de former les jeunes de demain ? Pourquoi ne pas s'engager auprès d'une école, du [Refugee Food](#) (refugee-food.org) ou de [La Tablee des Chefs](#) (tableedeschefs.org), association de chefs engagés contre la précarité alimentaire.



06

La communication

En matière de bonnes pratiques environnementales il s'agit d'abord de passer à l'action, autrement dit de « faire » mais aussi de « faire savoir » afin d'inspirer, d'inciter et de sensibiliser d'autres à s'engager. Témoignages.



Ce que dit la loi

Qu'il réponde strictement aux critères définis par la loi ou qu'il aille plus loin dans son engagement, **rien n'oblige un restaurant ou un hôtel à communiquer sur ses bonnes pratiques en matière de durabilité** hors des mentions réglementaires comme les allergènes ou l'origine des produits (voir page 6). En revanche, à partir du moment où un établissement se réclame d'un label il doit impérativement respecter les critères de labellisation.

Attention également au greenwashing autrement dit le verdissement de son entreprise par le biais de pratiques marketing trompeuses. Selon l'article L.121-2 du code de la consommation les mentions valorisantes sur les menus du type « maison », « frais », « artisanal », « bio », « fermier » doivent être justifiées.



Comment ça se passe chez vous ?

— Charlotte Crozier - Ninkasi

Brasseries, restaurants, salles de concerts

« Dans notre stratégie d'impact à 360°, définie en 2021 et revue en 2023, à l'occasion de la Convention des Entreprises pour le Climat, nous avons travaillé notre cap 2030 autour de la formule suivante : "chaque jour un peu plus vivant". Jusqu'en 2022, on ne communiquait pas car on voulait avoir tous les indicateurs nécessaires. Ce n'est pas binaire la stratégie d'impact et la RSE, c'est complexe et il faut avoir beaucoup d'humilité. Si on communique aujourd'hui (site internet, réseaux sociaux, menus...) c'est parce que nous avons défini des objectifs très précis à atteindre d'ici 2030 ce qui nous permet de publier chaque année un petit dépliant, une vidéo et un communiqué de presse afin de dire où on en est. Ce qui nous intéresse c'est d'être factuels et transparents. Il ne faut pas avoir peur de dire la vérité ni sur vendre. On raconte juste ce qu'on fait en expliquant notre démarche et notre trajectoire. »

En pratique

- **90% des bières et spiritueux sont classés A ou B** sur Planet-score, système de notation environnementale des produits alimentaires
- **Entreprise labellisée PME+** depuis 2023, un label RSE des entreprises indépendantes françaises
- **Carte à 54% végétale**, tous les burgers et salades du menu étant disponibles en version végétarienne (utilisation des produits de la startup lyonnaise Hari&Co)

Authenticité
Modestie
Transparence



Ce que l'on peut faire

— Définir clairement son identité

Il s'agit de communiquer distinctement sur les valeurs du restaurant sur son site internet, les réseaux sociaux, l'affichage.

— Informer les consommateurs, sensibiliser ses clients

Ce que les clients attendent, c'est de la transparence. Expliquer les mesures mises en place et justifier ses choix comme ses arbitrages de manière simple suffit largement à établir un contrat de confiance entre restaurateur et clients.

— Valoriser son engagement

Vous fournissez des efforts ? Dites-le et faites-le savoir en demandant les labels et certifications auxquels vous avez droit, à l'image du label **Maitre-Restaurateur**, seul titre délivré par l'État pour les restaurateurs, qui vous permet de valoriser auprès de votre clientèle le fait-maison, la fraîcheur et la saisonnalité des produits. Pour l'obtenir vous pouvez bénéficier de l'accompagnement de la CCI : www.lyon-metropole.cci.fr



Camille Carlier - Agence Camille Carlier communication culinaire

Pourquoi est-ce important pour un établissement de prendre la parole sur ses bonnes pratiques ?

La profession a énormément évolué que ce soit sur la relocalisation des approvisionnements, sur l'anti-gaspillage, qui a un impact économique sur toute entreprise ou encore sur la gestion des déchets. Le problème, justement, c'est que tout le monde parle de la même chose pour se définir sur le local, la cuisine de saison, le bio... Partant de ce constat, si on veut avoir une communication réussie et impactante, les contenus proposés ne doivent pas tromper. La démarche doit être sincère, transparente mais surtout incarnée.

Comment valoriser la sincérité d'une telle démarche ?

En ne gardant pas le projecteur sur moi, le chef ou la cheffe, mais en le braquant sur les hommes et les femmes qui nourrissent. Mettre en valeur ces gens-là, ceux qui fournissent la matière première que l'on transforme, c'est partager une démarche qui va plus loin que les portes du restaurant. Je pense aussi que c'est inspirant, ça prouve à d'autres que c'est possible et ça donne du sens à une entreprise, au travail des équipes. Un sujet auquel la jeune génération est très sensible.

Est-ce que cette approche est valable pour tous ?

Il n'y a pas un style de cuisine qui se prête plus à une démarche éco-responsable qu'un autre. Tout le monde est concerné parce que s'il n'y a pas de respect de la terre, il n'y aura plus la possibilité de nourrir les gens correctement dans le futur. Les agriculteurs alertent depuis des années et les chefs vont devoir changer leur mode de fonctionnement. C'est fini les quatre saisons, il y a maintenant des micro-saisons auxquelles il va falloir s'adapter, il faut le dire et le comprendre. Par exemple, je ne serais pas étonnée si d'ici quelques années l'étoile verte Michelin devenait un pré-requis pour pouvoir prétendre à obtenir des étoiles, ce serait une évolution plus que cohérente et un message fort.



07

Les aménagements et l'énergie

Le contenu de l'assiette n'est pas le seul point « chaud » du bilan carbone d'un restaurant. Les ressources utilisées pour son fonctionnement (eau, électricité, gaz...), la performance énergétique de ses équipements, la qualité de son isolation ou encore le choix des matériaux en salle sont autant d'éléments à prendre en compte.



Ce que dit la loi

Depuis 2022, tous **les bâtiments du secteur tertiaire d'au moins 1 000 m², doivent réduire leur consommation énergétique** finale de - 30% d'ici 2030 - 40% d'ici 2040 et - 50% en 2050, par rapport à une année de référence ne pouvant être inférieure à 2010.

L'article 181 de la loi Climat et Résilience du 22 août 2021 **interdit l'utilisation sur le domaine public de systèmes de chauffage ou de climatisation en extérieur.**



Comment ça se passe chez vous ?

— Gaëtan Gentil – Prairial Restaurant gastronomique

« Avec l'architecte Johany Sapet, nous avons utilisé de la pierre naturelle et beaucoup de bois, notamment au sol. Côté arts de la table, nous avons fait appel à trois céramistes dont la lyonnaise Hortense Montamal. Nos manches de couteaux sont upcyclés, réalisés spécialement pour nous par Roland Lannier, coutelier à Thiers, à partir de capsules et d'étiquettes de vins. Concernant les fleurs, je ne voulais plus de fleurs fraîches coupées que l'on jette au bout d'une semaine. Nous avons composé des bouquets de fleurs en papier recyclé qui fonctionnent très bien. »

— Marianne Borthayre - ehôtels Collection

« Notre philosophie, c'est d'utiliser des objets qui ont déjà une histoire. Chiner et recycler, on l'a fait bien avant que ce ne soit tendance. Lorsqu'on a ouvert le Collège Hôtel il n'y avait que les lits de neuf ! Pour le reste, on repeint, on restaure et on récupère. Nous avons notamment racheté l'ancien mobilier signé de la Cour des Loges pour meubler notre prochain hôtel. »



Gaëtan Gentil
& Céline Boiron



Ce que l'on peut faire

— Équipez-vous durable !

Ne pas hésiter à miser sur du matériel (cuisson, frigos...) à faible consommation.

— Multipliez les écogestes

Optimisez l'éclairage de vos établissements (LED, détecteur de mouvements), ajustez la température au fur et à mesure de la journée et privilégiez un fournisseur d'énergies vertes type **Enercoop**.

— Faites-vous accompagner !

TPE et PME soucieuses d'améliorer vos performances énergétiques, vous pouvez bénéficier d'un accompagnement gratuit par **Lyon Eco Energie** ou encore de la **Prime éco-chaleur**, un dispositif, piloté par l'Agence Locale de l'Energie et du Climat (Alec) et soutenu par la métropole de Lyon et l'ADEME pour financer les projets de chaleur renouvelable.
plan-climat.grandlyon.com - alec-lyon.org

— Évaluez votre activité énergétique

En réalisant un **autodiagnostic flash** sur le site de la CCI Auvergne-Rhône-Alpes en 10 mn chrono.
www.auvergne-rhone-alpes.cci.fr

08

L'accompagnement

Malgré toutes les bonnes volontés, il est souvent complexe de se lancer, par manque de temps ou de financement. Heureusement, des solutions d'accompagnement et des aides financières existent.

Les structures ressources

- **ADEME** : pour les aides financières à destination des professionnels sur les biodéchets, l'énergie, les emballages, etc...
- **CCI Lyon Métropole Saint-Etienne Roanne** : pour son programme « Développement durable, énergie et environnement »
- **CMA Auvergne Rhône-Alpes** : pour son programme « 360 Transition » (à destination des traiteurs et restaurateurs faisant de la vente à emporter)
- **Office de Tourisme de la métropole de Lyon** : pour son programme d'aide à l'éco-labellisation et son dispositif d'accompagnement à la transition écologique



Comment ça se passe chez vous ?

— **Jonathan Chevalley** **Hôtel Mercure Saxe Lafayette** Restaurant Le Garage

« S'embarquer dans un programme d'accompagnement permet de s'associer à des acteurs travaillant les mêmes problématiques afin de trouver des solutions. Cela inspire et encourage. Cela nous a amenés à travailler notre offre de buffet, avec un objectif antigaspi et une communication spécifique à destination des clients. »

— **Thibault Salvat - Groupe CBH**

« L'envie d'améliorer nos pratiques est bien présente mais nous faisons face à des réalités économiques et sociales qui nous rattrapent. Les aides sont donc les bienvenues pour nous lancer comme celle d'ONLYLYON Tourisme et Congrès, en 2023 pour le label Ecotable. Même si la labellisation n'est pas certaine, la démarche nous aura permis d'intégrer de nouvelles pratiques comme l'intégration d'une farine bio et locale pour nos pizzas. »

— **Pascal Megard - Appart'City Lyon** **Cité Internationale** Restaurant Bistro City

« Grâce à l'accompagnement d'ONLYLYON Tourisme et Congrès avec l'association Récup & Gamelles, nous avons pris le temps de nous saisir de ces sujets. Observer nos pratiques et explorer des solutions adaptées à nos contraintes métier nous a aidé à actionner des changements : recettes antigaspi autour du pain, grammage des accompagnements et réduction des déchets avec sensibilisation des équipes. »

09

Labels durables



Certification Bio, il existe deux types de certification, une sur la base des « quantités produits » achetées en valeur : de 50 à 75% de produits bio, de 75 à 95% et plus de 95%. Une seconde « plats et menus » permet d'identifier des plats composés d'au moins 95% en poids d'ingrédients bio sur des menus constitués à 100% de produits bio.



Clef Verte, 1^{er} label de tourisme durable international pour les hébergements touristiques et les restaurants. Ses critères attestent de la sincérité et de l'efficacité des initiatives mises en place pour réduire son impact.



FiG réalise un diagnostic basé sur l'empreinte carbone en ne perdant jamais de vue la rentabilité des restaurants. Un plan d'actions est établi pour choisir de nouveaux fournisseurs et changer ses pratiques (déchets, végétal, gaspillage).



Ninkasi

écotable[®] Ecotable propose une plateforme avec des outils permettant aux restaurateurs de mesurer leur impact via le Resto-Score, d'identifier des prestataires engagés, de mettre en place de bonnes pratiques au sein de leurs équipes.



Green Food accompagne les acteurs de la restauration vers une démarche plus responsable et permet aux consommateurs d'identifier les adresses de restaurants et chefs engagés dans le développement durable.



Engagé à Lyon, ce label créé par la Ville de Lyon, valorise les établissements, dont les restaurants et hébergements du territoire qui répondent aux enjeux de la transition écologique et sociale, à travers une offre de consommation responsable.

Pour aller plus loin...

L'approvisionnement

- « **Ma région et ses terroirs** » d'Auvergne Rhône-Alpes Gourmand pour identifier les produits et producteurs de la région

- **L'annuaire des fournisseurs de la restauration commerciale bio, le guide des produits bio et locaux dans mon restaurant et le guide pour un petit-déjeuner bio et local dans mon hôtel**, du Cluster Bio et Agribus Rhône et Loire

Les déchets

Le guide « **Déchets professionnels : responsabilités, collectes et bonnes pratiques** » de la métropole de Lyon

Cuisine végétarienne

Cours de cuisine végétarienne avec la Fabuleuse Cantine ou Wellness By Sophie, cheffe de cuisine végétale

Ressources et énergie

L'annuaire des professionnels de la rénovation performante de l'ALEC (Agence Locale Énergie Climat)

Qui sommes-nous ?

Le service Tourisme Responsable d'ONLYLYON Tourisme et Congrès, l'Office de Tourisme de la métropole de Lyon, est né en 2022, pour répondre aux enjeux d'évolution naturelle de notre stratégie vers un tourisme plus raisonné, respectueux de l'environnement, de l'humain et créateur d'emplois locaux et durables.

Ses missions sont de **veiller à la mise en place de la stratégie de tourisme responsable** de la destination, aussi bien en interne que pour ses adhérents, partenaires et visiteurs.

Notre équipe

Catherine Romeyer

Directrice Tourisme Responsable

Marine Moustier

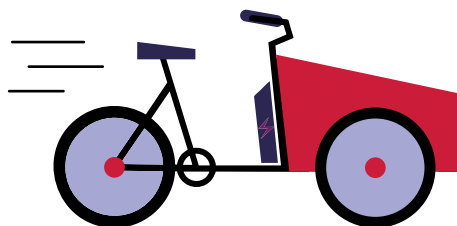
Cheffe de projet Tourisme Responsable

**Vous voulez partager une bonne pratique ?
Vous avez des questions complémentaires ?**

Contactez-nous

durable@lyon-france.com

www.tourisme-different.com



Mentions

Rédaction : Audrey Grosclaude, Marine Moustier, Catherine Romeyer Bounaix, Louise Chareyre

Edition : ONLYLYON Tourisme et Congrès

Design graphique : Made in Ka

Couverture et illustrations : Camille Gabert

Impression : Imprimerie Fabrègue sur papier 100% recyclé

Crédits photos : Page 7 : © Laurent Dupond © Agence Camille Carlier - Alexandra Battut. Page 8 : © Manon Gouhier. Page 9 : © Nicolas Villion. Page 10 : © Pierre Maier.

Page 11 : © Matthieu Cellard. Page 12 : © Pierre Coussie. Page 13 : © Le Moulin. Page 14 : © La Fabuleuse Cantine. Page 15 : © Gaetan Clément. Page 16 : © Agence Camille Carlier - Alexandra Battut. Page 17 : © Jean-Luc Mège et © Marine Piolat. Page 19 : © Gaetan Clément et © Alexandra Battut. Page 20 : © Nicolas Villion. Page 21 : © Hôtel Mercure Saxe. Page 22 : © Gaetan Clément.

Guide réalisé avec des informations validées au dernier trimestre 2024. Document non contractuel, reproduction interdite, tirage 1 000 ex.

Merci à tous les chefs, experts, entrepreneurs qui ont pu apporter leurs témoignages dans cette publication.

Agir ici. Changer demain.



ONLYLYON TOURISME ET CONGRES
Place Bellecour - 69002 Lyon
Tél. +33(0)4 72 77 69 69

www.tourisme-different.com

