



*Communiqué de presse
Paris, le 6/12/2011.*

Le Développement Durable façon Léon : 3 nouvelles initiatives majeures en 2011

L'enseigne a inscrit sa croissance dans la durée et le respect des hommes comme de l'environnement. Un engagement traduit dans sa Charte Développement Durable, qui s'appuie sur les valeurs fondamentales de l'enseigne : Transparence, Respect, Autonomie, Convivialité et Exigence.

Grâce à son fonds dédié aux actions de Développement Durable, 100 000 euros en moyenne sont consacrés annuellement à des initiatives concrètes dans ce domaine. En 2011, quatre actions ont ainsi pu voir le jour :

- **La suppression de l'huile de palme pour précuire les frites ;**
- **L'installation de broyeurs de verre dans ses restaurants ;**
- **La compensation de 100 % de ses émissions de CO2 générées par ses consommations de gaz naturel ;**
- **La participation à une étude sur les biodéchets**

Autant d'initiatives, qui concourent à faire de Léon de Bruxelles une entreprise toujours plus responsable.

Des frites sans huile de palme : bonnes pour la santé et pour l'environnement !

Montrée du doigt par les nutritionnistes internationaux, ainsi que par les associations de défense de la nature, l'huile de palme, riche en acides gras saturés, favoriserait l'élévation du taux de cholestérol dans le sang (augmentant le risque cardiovasculaire) et conduirait à une déforestation massive. Soucieux de répondre aux attentes de ses clients en matière de sécurité, de qualité et d'équilibre nutritionnel, Léon de Bruxelles a donc imposé à son fournisseur de frites, second produit phare de l'enseigne, de les précuire sans huile de palme (l'huile de cuisson des restaurants en étant déjà dépourvue). Une initiative nécessaire, qui ne modifie en rien le croustillant et la saveur des frites Léon de Bruxelles.

Léon de Bruxelles broie du « verre » !

La gestion des déchets fait partie des principales actions engagées par l'enseigne en matière de développement durable ces deux dernières années. Dans cette dynamique, Léon de Bruxelles a choisi d'installer cet été un broyeur de verre dans chacun de ses restaurants parisiens et d'Île-de-France. Cette initiative répondait à plusieurs attentes : optimiser le peu d'espace disponible pour l'entreposage, faciliter la manutention en réduisant le poids des bacs à transporter, s'émanciper des contraintes horaires de ramassage, éviter de recourir à d'imposantes colonnes à verre sur le parking...

Le broyeur offre un vrai gain de place, puisque le volume de verre est réduit de 80%. Sécurisé, il limite également les risques de coupures lors des manipulations et atténue le bruit pour le voisinage. Les bacs de collecte sont clos, ce qui réduit les problèmes d'hygiène ou d'odeurs désagréables. C'est aussi l'assurance d'un verre recyclé avec l'enlèvement organisé à chaque livraison par le partenaire de l'enseigne, France Boissons.

Avec la mise en place de ce système, Léon de Bruxelles souhaite également sensibiliser et fédérer ses équipes autour d'un processus de développement durable simple d'utilisation et qui agit directement sur le bilan carbone de l'entreprise, grâce à un transport allégé.

Témoignage du Directeur du restaurant de Saint-Germain-des-Prés à Paris.

« Dans mon établissement, nous avions très peu de place, c'était réellement problématique. Depuis fin juin, grâce au broyeur, les grands bacs verts ne sont plus en réserve, c'est beaucoup plus propre et pratique. La machine est également simple d'utilisation. Nous avons accès à un service de maintenance en cas de besoin et le ramassage est facilité : France Boissons récupère les bacs pleins deux fois par semaine quand ils viennent nous livrer. D'un point de vue financier, j'économise un tiers de la somme que je dépensais avant pour ce poste. Pour moi, le bilan est positif. »

En matière d'énergie, Léon de Bruxelles prend des engagements :

- **Compenser 100% de ses émissions de CO₂ générées par ses consommations de gaz naturel.** En partenariat avec GDF Suez, Léon de Bruxelles finance des projets concrets de réduction des gaz à effet de serre (hydrauliques, éoliens,...).
- **Anticiper la législation sur les biodéchets.** Dès 2012, la loi Grenelle 2 (article 204) obligera les grands producteurs de biodéchets⁽¹⁾, à mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique, via un prestataire spécialisé. Dans ce cadre, Léon de Bruxelles a participé à une étude interprofessionnelle pour évaluer précisément la quantité de biodéchets produite par type de restauration. Les ratios déterminés ont été présentés au Ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement, afin d'apporter des données complémentaires pour la rédaction de la circulaire d'application du décret.

¹⁾ Sont considérés comme des biodéchets tous les restes alimentaires de préparation en cuisine, ainsi que les restes de repas et les invendus ou produits périmés. Ils peuvent servir à faire du compost ou à produire du gaz par un procédé appelé « méthanisation ».



[A propos de Léon de Bruxelles : www.leon-de-bruxelles.fr](http://www.leon-de-bruxelles.fr)

Retour sur les grandes étapes en matière de Développement Durable

Léon de Bruxelles, premier distributeur de moules sur le marché de la restauration est un acteur éco responsable.

Depuis 2004 : Mise en valeur des actions sociales de l'entreprise.

2009 : Création d'une Direction Qualité et Développement Durable
Réalisation d'un bilan carbone
Implication des fournisseurs dans la démarche.

2010 : Mise en place d'une culture Développement Durable et d'indicateurs pour mesurer les avancées en matière de protection de l'environnement et sensibiliser les salariés du groupe à cet engagement.

Mise en place d'un fonds de soutien aux actions écolos de ses restaurants les plus volontaires.

2011 : Charte Développement Durable
Nouveaux engagements en matière d'énergie et de traitement des déchets.

En quelques chiffres

Léon de Bruxelles, c'est aussi près de **4 000** tonnes de moules consommées par an, **15 000** clients par jour, **66** restaurants fin 2011, **400** tonnes éq.CO₂/restaurant, **1 350** collaborateurs, **73** nationalités.

Contact Presse : BUREAU BLEU – Hélène Van Heems
Tél : 01 45 23 09 27 – 06 22 97 53 85 - hvanheems@bureaubleu.fr