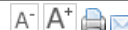


## Hotellerie-Restauration Informations



### SECTEUR // Restauration commerciale

Article publié le 11/06/2010 à 02h35 - Actualisé le 11/06/2010 à 02h34



#### > Léon carbone peu sur les moules



200M

Chez Medithau, dix panneaux solaires comme celui-ci ont été installés à titre expérimental sur les tables d'élevage. L'énergie produite par le soleil actionne les cordes environ une fois par semaine pour faire sécher les moules (via des batteries).

Écoutez notre reportage sur l'étang de Thau chez Médithau Marée

- 1 - Léon s'est attaqué au bilan carbone puis aux énergies et aux déchets
- 2 - chez Léon, des engagements formalisés depuis 2 ans
- 3 - comment Medithau s'implique aussi aux côtés de son client
- 4 - les process écologiques du producteur

**Léon de Bruxelles est l'une des toutes premières chaînes de restauration commerciale à avoir réalisé son bilan carbone. Bonne nouvelle pour Léon, il est plutôt bon. C'est aussi l'une des enseignes qui mène une politique de développement durable ambitieuse et globale, en incluant un gros volet social et managérial. Ecoutez notre reportage à Marseille, sur l'étang de Thau, chez Medithau Marée, producteur de moules et fournisseur engagé de Léon de Bruxelles.**

Écouter l'article



Florent Tarbouriech, le PDG de [Médithau Marée](#), régale ses invités du jour. Fournisseur important de Léon de Bruxelles, Médithau est aussi engagé dans une démarche de réduction de son impact sur l'environnement et de préservation de la biodiversité. C'est chez Médithau que Michel Morin, le président de Léon, avait convié la presse début juin pour présenter le bilan carbone de la chaîne et sa politique de développement durable.

#### FAITS ET CHIFFRES CLES DU DD CHEZ LEON DE BRUXELLES

##### Son bilan carbone

(Méthodologie développée par l'Ademe)

- ▶ **400 tonnes équivalent CO2 par restau**
- ▶ 20 545 tonnes pour l'ensemble du réseau
- ▶ **moules + frites + bière => 17 % de l'impact carbone global** de Léon
- ▶ **activité à faible impact**, comparée à d'autres chaînes thématiques
- ▶ une portion de moules afficherait **10 fois moins de carbone qu'un steak**
  - 1kg de moules émettrait 100 fois moins de CO2 que 1kg de viande de veau et 40 fois moins que 1kg de viande de bœuf

##### Des indicateurs de développement durable

- ▶ les outils de mesure mis en place montrent en particulier de **premières baisses intéressantes sur les consos d'électricité et de papier** au siège, une baisse des impressions couleur et des imprimés pub

##### Ses mesures de protection de l'environnement

###### Pour faire reculer la consommation d'énergie

- ▶ optimisation de l'isolation des restaurants
- ▶ installation de chauffe-eau solaires sur les nouvelles unités
- ▶ éclairage basse tension
- ▶ plan d'allumage des équipements et d'éclairage
- ▶ communication auprès des salariés sur les éco-comportements
- ▶ installation d'un système hydro-économe certifié, + de 1 000 régulateurs posés en 2009, avec une éco d'eau estimée entre 20 et 30 %

###### Pour mieux utiliser le papier

- ▶ utilisation de papiers PEFC issus de forêts durablement gérées

- ▶ réduction du grammage des sets et diminution à venir de 20 % des quantités
- ▶ réduction des impressions couleurs au siège

**Pour optimiser les appros et les flux**

- ▶ impliquer les fournisseurs dans une démarche certifiée de DD, ce qui est le cas de tous ses fournisseurs de moules
- ▶ optimisation du transport

**Pour mieux gérer les déchets**

- ▶ recyclage de l'huile de friture usagée en biodiésel
- ▶ engagement des restos en faveur du tri sélectif et recyclage des déchets
- ▶ recyclage des bols inox usagés
- ▶ étude avec le Cnam sur la valorisation des coquilles de moules

**Innovation et gestion durable des compétences****Promouvoir la diversité**

- ▶ 73 nationalités différentes
- ▶ 21 % de femmes à des postes d'encadrement (un début !)
- ▶ 19 collaborateurs handicapés ([écouter notre reportage](#))

**Former et faire évoluer**

- ▶ e-learning généralisé
- ▶ 18 mois pour former les challengers à devenir manager
- ▶ 81 % de l'encadrement issu de la promotion interne

**Accompagner et fidéliser**

- ▶ management de proximité et politique sociale responsable
- ▶ faible taux de turnover : 34 % en 2009
- ▶ politique de rémunération et d'intéressement valorisante

**Engagement de solidarité**

- ▶ actions pour la fondation **Mouvement pour les Villages d'Enfants** (MVE)
  - 64 000 € collectés en 2009 collectés grâce l'opération bracelets "L'enfance, j'y pense"
- ▶ visites de restos pour des jeunes de la fondation pour susciter des vocations

**Pour en savoir plus sur...**

*Cliquer sur le logo*



Léon de Bruxelles, c'est **91 M€ de CA en 2009**, **56 restaurants**, **1 200 collaborateurs**, **3 000 tonnes de moules** consommées par an, 5 millions de clients par an.

**Reportage : Armelle Parion**

**Photos : Armelle Parion**

**Faits et chiffres clefs : données Léon de Bruxelles**