

En route vers une restauration « responsable » !

[Coop alternatives](#) a accompagné la [CCI de Lyon](#) dans le lancement d'une approche collective de développement durable pour les restaurateurs lyonnais.



LYON RESTAURATION ÉQUITABLE ET DURABLE

Une première marche vers le Développement Durable. Marier le savoir-faire d'antan, les innovations d'aujourd'hui et les exigences pour la planète de demain tels nos points communs. En signant cette charte, nous nous engageons **individuellement et collectivement** à améliorer nos pratiques. Cette démarche de progrès pourra ensuite être valorisée dans le cadre d'une reconnaissance territoriale, voire nationale. Les valeurs qui nous rassemblent sont : Respect – Partage – Plaisir – Progrès et Éthique.

Je m'engage à :

- Informer sur l'origine des produits
- Utiliser et transformer des produits de qualité dans mon restaurant
- Garantir un bon rapport qualité/prix

Notre engagement pour nos clients
Des produits de qualité pour préserver votre santé

Les signataires de cette charte recherchent l'équilibre entre santé, qualité et prix.

Le challenge :

Après une première étude en 2009, la CCI de Lyon souhaite accompagner les restaurateurs dans une démarche « responsable » en lien avec le projet européen SUSTEN.

Avec un nombre de **1500 restaurateurs**, l'objectif est de créer une véritable dynamique de groupe au service du développement économique des professionnels et du territoire.

Notre réponse :

- Co-construire une démarche avec un groupe de **6 restaurateurs**. : **ne pas créer un nouveau label mais identifier les démarches existantes** à partir d'autres démarches (Eco-label, Swan Nordic...).
- **15 actions prioritaires** sur lesquelles la CCI se concentrera pour les accompagner.
- **Une charte et un club** sont créés pour que les restaurateurs se rencontrent, aux côtés de structures « ressources »

Les résultats :

Un club regroupant des **restaurateurs** de tout horizon, dont les 6 restaurateurs volontaires depuis le départ sont les ambassadeurs.

Une **représentativité et un poids suffisant** pour positionner des requêtes vis-à-vis d'acteurs locaux décisionnaires

Des **progrès notoires et mesurables** dans la pratique du métier

Une **reconnaissance des clients et des acteurs de la filière tourisme** au service du dynamisme économique des restaurateurs.



Contact Client:
Christine Chastang
Conseiller Tourisme
chastang@lyon.cci.fr
Tel: 04.72.40.59.35

