

Courtepaille s'engage aujourd'hui pour demain !



SOMMAIRE

1 L'urgence écologique P.3

2 Courtepaille s'engage pour une croissance durable P.4

- > Un acteur important de l'économie
- > Un groupe qui a toujours été précurseur
- > Nouveautés 2009

3 Courtepaille, naturellement ! P.6

- > La démarche développement durable : le laboratoire d'idées

4 Agir local, penser global P.8

- > Sensibiliser collaborateurs, clients et fournisseurs
- > Préserver la ressource en eau
- > Maîtriser les rejets
- > Economiser l'énergie
- > Utiliser les énergies renouvelables

5 Repères P.11

- > Courtepaille en quelques chiffres
- > Les moments clés de l'histoire de Courtepaille

1 L'urgence écologique

Nous vivons une « urgence planétaire » selon l'expression de l'ancien candidat à la présidence américaine et prix Nobel de la Paix Al Gore.

La croissance économique telle que nous l'avons connue, n'est plus possible car elle ruine la planète. Il nous faut donc aller vers une croissance plus responsable conciliant développement économique, préservation écologique et harmonie sociale.



Ce modèle de croissance dit développement durable est « un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. »

Un défi sans précédent mais à notre portée

Toute la société est concernée. Gouvernements, collectivités territoriales, acteurs économiques, associations, citoyens, etc., chacun a un rôle à jouer. Il ne peut réussir que si chaque acteur se sent responsable des progrès à accomplir et y participe tant dans ses activités professionnelles que privées.

Cela fait 3 ans que Courtepaille a fait le choix de s'impliquer fortement dans cette démarche de développement durable. Dès 2006, Courtepaille se dote d'une Direction du Développement Durable et réalise son premier bilan carbone®.

Depuis lors, Courtepaille déploie son système de management environnemental. Il s'appuie sur des engagements formels et des actions concrètes. Ses salariés se mobilisent de plus en plus pour en réduire la signature écologique. Le groupe dispose aujourd'hui d'outils permettant **une implication de tous les jours des acteurs de l'entreprise** qui mènent une véritable politique de développement durable.



Quelques repères...

97% des Français déclarent avoir déjà entendu parler de l'expression «développement durable»

(Source Etude Ipsos pour les 5^{èmes} Assises Nationales du Développement Durable (19-21 janvier 2009))



Courtepaille > s'engage pour une croissance durable

Un acteur important de l'économie

Courtepaille est aujourd'hui en France l'une des 1^{ère} chaînes de restauration de « service à table ». Avec 18 ouvertures en 2008, l'enseigne compte 213 restaurants et plus de 3600 collaborateurs. Elle réalise 192,4 M€ de chiffre d'affaires.

Nombre de restaurants



Évolution du CA (M€ ht)



Un groupe qui a toujours été précurseur



« Ce qui est intéressant, c'est d'être innovant, d'être en avance sur certains sujets. Il faut être résolument moderne. Cela implique de faire des choix et de les assumer »

Philippe Labbé, Président de Courtepaille

En 2001 > Première enseigne de restauration commerciale à obtenir la certification ISO 9001/2000.

En 2004 > Première chaîne de restauration à thème à mettre en place une école de formation pour ses collaborateurs. L'Ecole de Service et de Restauration Courtepaille forme chaque année 1400 collaborateurs.

En 2006 > Création de la Direction du Développement Durable.

En 2007 > Première enseigne de restauration à thème à proposer un système de formation interactif de e-learning, décentralisé, utilisé dans les restaurants par les 3 600 collaborateurs.



Courtepaille en chiffres

Courtepaille avec plus de 14 millions de clients par an fait partie du quotidien des français.

Courtepaille, 1^{ère} chaîne historique de restauration-grill, existe depuis plus de 45 ans. Elle a accompagné les évolutions de la société française.

E-learning

• L'e-learning a permis de multiplier par 5 le nombre d'heures de formation en optimisant la part de la pédagogie dans les coûts de formation : auparavant sur 1,5 millions d'euros investis dans la formation, 60% étaient consacrés aux déplacements et à l'hébergement et seulement 40% à la pédagogie. Aujourd'hui, grâce au e-learning, ces ratios sont inversés.

Création du label écopaille

• Les outils et les techniques mis en œuvre dans de nombreux restaurants Courtepaille depuis 2007 sont aujourd'hui éprouvés. Ils peuvent donc être proposés à l'ensemble du réseau sous forme de best-practices. C'est l'objet du label écopaille.



Ce label créé par l'enseigne est attribué à toutes les techniques bénéfiques et les bons réflexes pour l'environnement qu'il s'agisse de la valorisation des déchets, de l'utilisation rationnelle de l'eau ou des économies d'énergie.



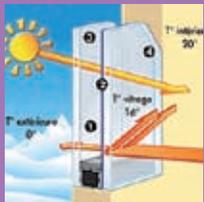
Panneaux solaires :
Plus de 50 % de la production en eau chaude est assurée par l'énergie gratuite du soleil



Puits de lumière :
Pour un éclairage naturel et économique dans les pièces sans fenêtre.



Eolienne :
Pour couvrir naturellement 10% des besoins électriques du restaurant



Isolation renforcée :
Double vitrage argon pour un meilleur confort et une inertie thermique renforcée



Enseignes en leds :
Pour une consommation électrique divisée par 10 et plus de durabilité



Structure en bois :
Pour stocker le CO2 et isoler naturellement le bâtiment

Nouveautés > 2009

Courtepaille Toulouse-Blagnac Andromède, premier pas vers un bâtiment zéro énergie fossile



Le restaurant de Toulouse-Blagnac Andromède, ouvert fin 2008, permet à Courtepaille d'ouvrir la voie du restaurant Zéro Energie Fossile. Une étude sur la thermique de ce nouveau modèle de bâtiment a permis de réduire significativement la consommation énergétique. Parfaitement isolé, bâti à partir de matériaux à l'empreinte écologique faible.

Toulouse-Blagnac Andromède, véritable restaurant bio climatique concentre la plupart des techniques du label écopaille.



1 > Puits de lumière, pour un éclairage naturel, confortable et économique



2 > Le chauffe eau solaire produit + de 50% des besoins en eau chaude



3 > Éclairages intérieurs, équipés à plus de 80% de sources lumineuse «fluo compactes» pour une consommation divisée par 3 et une durée de vie allongée



4 > Economiseur d'eau, sur tous les robinets pour réduire par 5 la consommation d'eau



5 > Mobilier bois, issu essentiellement des forêts gérées durablement



6 > Sets de table, en papier recyclé pour préserver les arbres



7 > Bac à graisse à traitement bactériologique



8 > Eoliennes, pour couvrir environ 10% des besoins électriques du restaurant



9 > Enseignes, équipés de sources lumineuses "Led" pour une consommation divisée par 10



10 > Changer les comportements, Tri sélectif des déchets / plan d'allumage des matériels e-learning / valorisation des huiles de friture



11 > Logistique, des livraisons regroupée pour limiter le nombre



12 > Double vitrage «Argon» pour une meilleur isolation



13 > Charpente, structure et revêtement en bois



14 > Chauffage par pompe à chaleur

La démarche développement durable > le laboratoire d'idées.

La démarche développement durable retenue par le groupe a privilégié l'expérimentation autour de quatre concepts clés : analyse et mesure ; sensibilisation ; pragmatisme ; innovation.

Mesurer les impacts de l'activité de Courtepaille et tendre vers l'excellence environnementale

Courtepaille entend réduire sa dépendance aux énergies fossiles par une baisse de sa consommation et le recours aux énergies renouvelables. D'ici 2020, le groupe réduira de 20 % les gaz à effet de serre / couvert.



La réalisation d'un bilan carbone[®]

A ce jour, Courtepaille est la seule chaîne de restauration commerciale thématique à avoir réalisé le bilan carbone[®] des activités.



Un nouveau bilan carbone[®] sera réalisé en 2009 afin de mesurer les progrès réalisés dans le cadre de la politique environnementale de Courtepaille.

Le chiffre Courtepaille

Le réseau a rejeté en 2005 au total 51 010 tonnes équivalent CO², soit une moyenne de 300 tonnes équivalent CO² par restaurant.



La part de GES directement générée par Courtepaille est d'environ 33% (soit 100 tonnes équivalent CO² par an).

Quelques repères...

• Le bilan carbone[®] est une méthodologie développée par l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie). Elle permet de comptabiliser les émissions de gaz à effet de serre (GES), directes ou indirectes, qui sont induites par l'activité.

+ d'infos > www.ademe.fr

• 1 français émet en moyenne 9 tonnes équivalent CO² par an



• 0,5 tonne «de carbone» par an et par habitant C'est le bilan carbone idéal. C'est-à-dire la quantité maximale que chacun devrait être autorisé à émettre chaque année pour ne pas menacer le climat.



Quelque dates...

En 2006 > Réalisation (en partenariat avec l'ADEME) du bilan carbone® du groupe

En 2007 > Publication du 1^{er} rapport environnemental*.

En 2008 > Création du label interne écopaille et ouverture du restaurant de Toulouse Blagnac Andromède, 1^{er} restaurant Courtepaille labellisé « écopaille ». Publication du second rapport environnemental.

(* Les rapports environnement sont relus par le cabinet ESPERE, Conseil en Développement Durable)

Témoignage

« La construction, puis l'exploitation d'un restaurant offre de multiples possibilités d'actions grandes ou petites, structurelles ou comportementales, afin de réduire la signature écologique de notre activité commerciale »

Philippe Labbé, Président de Courtepaille

Sensibilisation

Pour appliquer la politique environnementale dans des délais minimums et avec une diffusion la plus large, Courtepaille s'est appuyée sur les outils managériaux existants en leur donnant systématiquement une dimension environnementale :

- > **Qualigram**, le système de management de la qualité, mis en place en 2001 lors de la certification ISO 9001. Il permet d'intégrer les procédures environnementales dans les plans d'action du réseau.
- > **L'Ecole de Service et de Restauration Courtepaille** a conçu le e-learning, formation ludique et interactive des équipes sur leur lieu de travail. Ce système a permis d'économiser 1000 déplacements de collaborateurs en 2008, soit 300 000 km.
- > **Les audits et contrôles** (ISO 9001, hygiène, clients mystères) ont tous aujourd'hui des «items» environnementaux.

Pragmatisme

La restauration est une activité complexe. Courtepaille accorde une attention particulièrement forte à la qualité des produits servis à sa clientèle. La démarche environnementale est donc complémentaire à la politique qualité du groupe.

Depuis 3 ans, des outils et des techniques visant à réduire l'impact de l'activité sur l'environnement sont testés dans les restaurants. Tous ne pouvant être mis en œuvre localement, après une phase de tests en, ils sont déployés partout où cela est possible.

Innovation

Pierre Bénite. Situé dans un environnement industriel lourd (Sud de Lyon), l'établissement a été équipé de filtres très performants pour le renouvellement de l'air qui permettra aux clients de bénéficier d'une qualité d'air digne d'un restaurant à 3.000 m d'altitude et d'espaces verts harmonieux avec plantations endémiques dans le respect de la biodiversité.

4 Agir local > penser global

Chaque restaurant, ou presque, est spécifique. Autant une nouvelle construction comme celle du restaurant de Toulouse-Blagnac Andromède permet de pousser très loin la logique environnementale, autant l'implantation d'un restaurant dans un centre commercial existant implique des contraintes.

Teintée de pragmatisme, la politique de l'enseigne en faveur de l'environnement consiste à agir localement en s'adaptant et en innovant tant pour l'entretien du patrimoine que pour les rénovations.

Sensibiliser collaborateurs, clients et fournisseurs

Limiter les livraisons

Courtepaille a revu totalement en 2008 la logistique de livraison de ses restaurants.

→ Le nombre de livraisons par semaine a été divisé par 5, soit 100 000 km économisés

Un siège exemplaire

Le siège du réseau, situé en région parisienne regroupe 100 collaborateurs. La démarche environnementale y est appliquée par l'utilisation de papier recyclé et la modification des habitudes d'impression, la mise en place de fontaine pour l'eau, une réflexion sur le covoiturage qui est en cours, le tri et la valorisation des déchets du siège.

Sensibiliser les clients : du consommateur au consomm'acteur

Les français sont de plus en plus sensibles aux questions environnementales. Ils commencent à modifier leur comportement de consommation en y intégrant la problématique du développement durable.

→ Plus de 2 Français sur 3 font désormais le choix de produits respectueux de l'environnement

Source Etude Ipsos pour les 5^{èmes} Assises Nationales du Développement Durable (19-21 janvier 2009)



En avril 2009, Courtepaille lance la communication à destination de ses clients sur ce sujet : sets de tables, guide des restaurants et jeu des 7 familles centré sur l'écologie.

Quelques chiffres...

12 millions de sets de tables sont utilisés par Courtepaille chaque année. Ils sont désormais en papier recyclé, ainsi que la majorité des outils de communication.

230 tonnes de bois épargné par an soit 66 tonnes équivalent CO².

«L'écopaille Quiz»,

réalisé en partenariat avec **Ushuaïa Magazine**, a pour objectif d'apprendre et s'amuser en famille pour protéger la nature. Principe du jeu : 112 questions, réparties en 7 familles de thématiques :



- > Animaux à sauver (famille orange)
- > Gestes quotidiens à adopter (famille violette)
- > Objets à recycler (famille marron)
- > Océans à respecter (famille bleue)
- > Aliments à surveiller (famille rouge)
- > Énergie à conserver (famille grise)
- > Plantes à protéger (famille verte)

Un appareil laissé en veille consomme-t-il beaucoup d'énergie ?

Oui ! Une télé en veille peut utiliser jusqu'à 85% de l'énergie qu'elle consomme allumée ! Et un lecteur de DVD en veille consomme presque autant que lorsqu'il est en marche. A toi de jouer : en débranchant chaque appareil dans la maison, tu peux économiser jusqu'à 15% de la facture d'électricité et protéger l'environnement.

Préserver la ressource en eau

Un restaurant consomme une moyenne de 16 litres d'eau par client. Or l'eau est une ressource naturelle épuisable et dont le coût a doublé en 10 ans.

Les efforts de Courtepaille pour préserver la ressource en eau sont donc nombreux et ont portés sur :

l'optimisation du matériel

- > Tous les restaurants sont équipés de réducteurs de pression. Ces réducteurs permettent, avec le même confort, de diviser jusqu'à 5 le débit d'un robinet.
→ Economie moyenne annuelle par restaurant : 300m³
- > 30 restaurants sont équipés d'urinoirs secs qui permettent de diviser par 5 la consommation d'eau.
- > Dans les autres restaurants, des chasses d'eau à double commande sont installées.
→ 100m³/an d'eau économisés par restaurant

les espaces verts

- > 4 Courtepaille font l'objet d'un travail sur les espaces verts pour une meilleure gestion de l'eau, des tontes et de la biodiversité.

la récupération des eaux de pluies

- > 2 restaurants Courtepaille sont équipés d'un système de récupération de l'eau de pluie.

les processus de nettoyage

- > Courtepaille travaille avec les fabricants de matériel sur les processus de nettoyage afin de réduire la consommation en eau.

Maîtriser les rejets

Les huiles usagées

- > L'ensemble du réseau Courtepaille valorise les huiles de friture.
→ 200 tonnes d'huiles usagées sont collectées annuellement, traitées et transformées en biodiesel

Les déchets solides

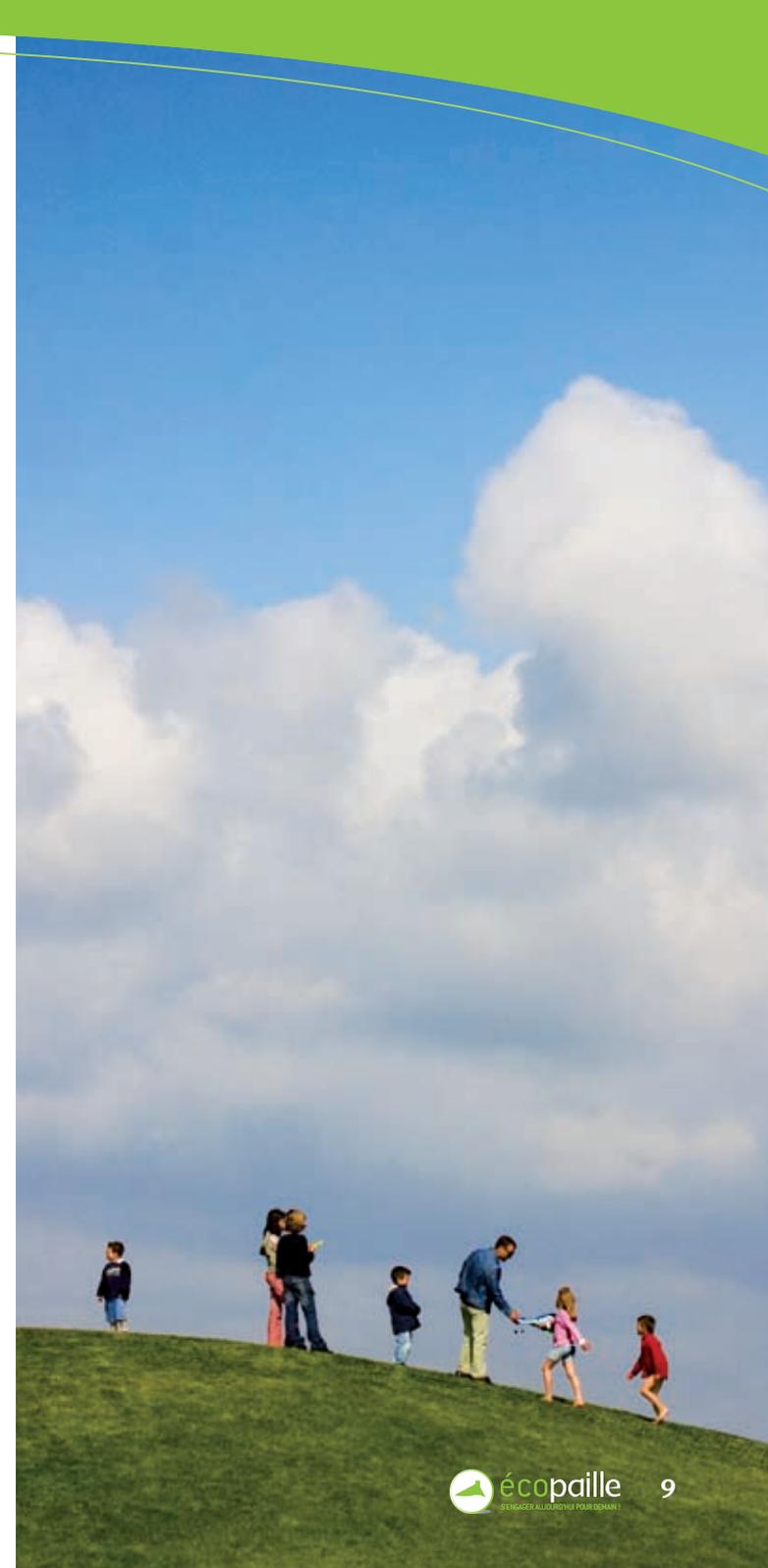
- > En fonction des contraintes locales, la majorité du réseau Courtepaille trie les déchets.
→ Le réseau a réduit de 20 à 30 % le volume des déchets

Les eaux grises

- > L'ensemble du réseau Courtepaille est équipé de bacs à graisses bactériologiques.
→ Divise par 4 le déplacement de camions de pompage soit 30 000 km par an

Les produits d'entretien respectueux de l'environnement

- > 58 restaurants nettoient les surfaces à l'aide produits d'entretien « ecocert® ».



Economiser l'énergie

La climatisation

> Utilisation de pompe à chaleur pour le chauffage ou le rafraîchissement de l'air.

Le matériel électrique

> Utilisation de chauffe-eau solaire pour alimenter les lave-vaisselles et les sanitaires.
> Plan national d'allumage des équipements. Des règles avec des priorités d'allumage des matériels sont mises en place pour diminuer la puissance appelée et la consommation.

L'éclairage

> Les éclairages des offices des restaurants sont à 100% en économiques (flu compacte, leds, néon dernière génération...).

La signalétique extérieure

> Signalétique Leds (diodes électroluminescentes) qui ont une durée de vie dix fois plus importante pour une consommation d'énergie dix fois moins importante.
→ La facture d'électricité de la signalétique est divisée par 5

Utiliser les énergies renouvelables

Le solaire thermique

> Un gain de 20 tonnes équivalent CO² en 2008 grâce à l'utilisation de chauffe-eau solaire.

Le solaire photovoltaïque

Des panneaux solaires photovoltaïques chargent des batteries qui alimentent les sources lumineuses une fois la nuit tombée.

Le petit éolien

> Deux éoliennes ont été implantées sur le restaurant de Toulouse-Blagnac Andromède.
→ Environ 10% de besoins électriques du restaurant sont produits par les éoliennes



En 2009, la charte environnementale **écopaille** sera utilisée pour mesurer restaurant par restaurant les efforts accomplis et décerner le label **écopaille** aux plus méritants.

5 Repères

Courtepaille en quelques chiffres (en 2008)



213 restaurants dont
166 succursales et **47** franchisés
192,4 M€ ht chiffre d'affaires 2008 en hausse de **6,5%** par rapport à 2007
271,8 M€ ttc volume d'affaires 2008 en hausse de **7,5 %** par rapport à 2007
38 000 clients par jour
19,66 € ttc ticket moyen
3 600 collaborateurs

Les moments clés de l'histoire de Courtepaille

1961 > Ouverture du premier restaurant Courtepaille en Bourgogne, à Rouvray, au bord de la Nationale 6, par Jean Loisier. Ce restaurateur entend proposer aux automobilistes de faire une halte sur la route des vacances pour se restaurer de façon simple, rapide et économique, dans un lieu convivial aux allures de chaumière.

1974 > Les établissements Courtepaille s'implantent essentiellement le long des grandes routes nationales, sur l'autoroute A6 et à proximité de péages. La chaîne rejoint le réseau de l'enseigne hôtelière SIEH Novotel, qui deviendra le groupe Accor en 1983.

1995 > Première extension d'un restaurant existant pour un gain de place, de confort et de luminosité. Cette évolution architecturale fait apparaître l'emploi de nouveaux matériaux et la majorité des restaurants sont rénovés avec encore plus d'espaces verts, de places de parking et de rampes d'accès pour faciliter l'accueil des personnes à mobilité réduite.

1999 > Courtepaille est la première chaîne de restauration à se doter d'un engagement « satisfait ou remboursé », portant sur plusieurs axes : le goût, la cuisson, la qualité et le rythme.

2001 > Courtepaille est la première enseigne de restauration à obtenir la certification ISO 9001/2000.

2006 > Création de la Direction du Développement Durable.

2007 > Mise en place de la formation e-learning interactive pour les 3 600 collaborateurs.

2008 > Ouverture du restaurant de Toulouse Blagnac Andromède, 1^{er} restaurant labellisé écopaille.

2009 > Charte environnementale Courtepaille applicable aux 213 restaurants.





Contact Presse :

Hélène Van Heems - BUREAU  BLEU
Tel : 01 45 23 09 27 - Port : 06 22 97 53 85
email : hvanheems@bureaubleu.fr

www.courtepaille.com

101, rue du Pelvoux -Z.I. Petite Montagne Nord - 91080 COURCOURONNES - Tél.: 01.69.47.66.00