

POURQUOI COJEAN EST LA MARQUE DE FAST-FOOD LA PLUS ÉTHIQUE EN EUROPE ?

Bien que cette affirmation puisse vous paraître ambitieuse, laissez-nous vous lister l'ensemble des actions qu'il est temps pour cojean de revendiquer. Car si certains se réveillent aujourd'hui avec de belles paroles, la course au greenwashing n'a jamais été aussi rapide.

Chez cojean, il s'agit bien de valeurs fondatrices de la Maison, qui grandissent depuis 2001 au quoti-dien pour aller toujours plus loin.

Comme on aime le dire « on n'est pas parfaits mais on y travaille. »

Depuis juin 2019, cojean est certifié B Corp, une première pour une entreprise de restauration rapide en France.



AU CENTRE DE L'ENTREPRISE : L'HUMAIN

- **Intégration de tous** : accompagnement de salariés en situation de handicap grâce à un partenariat avec l'association AVEC TALENTS.
- **Des équipes polyvalentes et autonomes** : formées et animées dans la joie et la bonne humeur. Chez nous, c'est la personnalité et l'engagement qui comptent : 100% des directeurs de restaurants sont promus en interne.
- **Une ouverture sur le monde** : plus de 50 nationalités en provenance des 5 continents.
- **La redistribution de produits invendus** : parce qu'un invendu, comme son nom l'indique ne se vend pas, nous finançons leur collecte à vélo le soir sur 100% de nos restaurants en France. Ceux-ci sont alors redistribués à vélo à des associations de proximité.
- **Un café bio, équitable, de spécialité, et engagé** : par ce n'avoir qu'un café bio n'est que la base, notre café est récolté par un groupement de femmes rémunérées s'émancipant par ce travail, les grains de café verts sont ensuite torréfiés artisanalement à Saint Denis, puis conditionnés par un ESAT.

cojean

DES RECETTES CUISINÉES CHEZ NOUS AVEC UN SOURCING PRODUIT DE QUALITÉ

Drastique différence avec la majorité d'autres concepts fast-good, chez cojean tout est cuisiné par des équipes passionnées à partir de produits bruts de qualité, le clean label venant en 21 couronner cet accomplissement.

Le saviez vous ? Cojean est aussi précurseur de nombreux lancements en France : première enseigne à proposer quinoa, graine de chia, spiruline, l'açaï ou encore graine de basilic !



- Soupes de saison **100% légumes bio**
- **Jus de fruits & légumes bio pressés ou mixés minute** : sans eau ni sucre ajouté. Du pur jus et beaucoup d'amour.
- **100% des œufs plein air** : Un choix essentiel qui fait toute la différence sur la qualité de nos « egg brioches », œufs pochés de nos salades, nos pâtes fraîches et bien sûr de nos pâtisseries ou mousse au chocolat.
- **Pêche durable et aquaculture responsable**, valorisant des méthodes respectant notamment la pérennité des espèces, les habitants marins et le métier de pêcheur.
- **Céréales à 100% biologiques**
- **L'approvisionnement** local du quinoa ou encore de la graine de chia : un partenariat spécifique noué avec deux agriculteurs Français pour la production de ces deux céréales provenant habituellement d'Amérique du Sud.
- **Local** : d'une manière plus générale 85% de nos fournisseurs de long terme sont français et 78% de ceux-ci à moins de 380km.
- **Un avocat vertueux** : cojean a arrêté l'avocat pendant presque 2 ans pour trouver une solution à ce désastre écologique (déforestation, surconsommation d'eau, empreinte carbone). C'est en Espagne, avec la rencontre de Gregorio que la solution a été trouvée près de Malaga. Ici la culture se fait en espaliers avec des avocats 6 fois moins arrosés et venant de beaucoup moins loin.

COJEAN ET LA PLANÈTE :



- **Plastique 100% recyclé.**

Pensez-vous qu'il y a beaucoup de plastique chez cojean ?

Avant que l'on crie à la déforestation, Cojean a fait le choix de l'équilibre entre papier/carton et plastique. Alors quand nos packs sont en papier/carton, celui-ci est certifié 100% issus de forêts gérées durablement (labels FSC PEFC). Et quand le pack est en plastique, celui-ci est à 100% recyclé, et bien sûr recyclable. **Zéro création nouveau plastic pour les pack labellisés cojean !** par ce qu'un bio plastic contient plus de la moitié de plastic nouveau, et mixé avec des solvants pour tenir une poudre qu'elle soit de canne a sucre, de pomme de terre, de noix de coco, cela reste du plastic qui n'a aucune chaine de recyclage possible à date en France. Chez cojean on ne suit pas le vent ou des opinions, mais on essaie avec bon sens de tendre vers le respect de notre éthique.

«On n'est pas parfaits, mais on y travaille»

- 100% de nos restaurants effectuent le tri 5 flux. **Seule marque de fast food à date en France.**

Chacune de nos poubelles est rouverte et retriée à la main sur une table de tri spécifique qui distingue : carton/papier, plastique, verre, métal, bois. Ils sont ensuite revalorisés dans les filières de recyclage français. 100% de nos restaurants recyclent aussi les déchets organiques en salle et en cuisine.

Une reconnaissance mise en avant par la ministre Barbara Pompili en juillet dernier.

<https://www.franceinter.fr/environnement/la-ministre-barbara-pompili-affiche-les-enseignes-qui-ne-respectent-pas-les-regles-de-tri-des-dechets>

- **85% des emballages déjà éco conçus.**

Tous les pots à salades et les gobelets à jus sont en plastique 100% recyclé issu de bouteille plastique et recyclables à leur tour : des emballages recyclés et recyclables et qui minimisent l'utilisation de nouvelle matière plastique. La majorité des papiers/cartons utilisés sont certifiés issus de forêts gérées durablement. Tous les emballages transparents de nos sandwiches et pâtisseries, sont fabriqués à base de fibres de cellulose issues de forêts gérées durablement

Bien plus que déjeuner, venir chez cojean c'est l'expérience de manger avec conviction.

Nourrir son corps, son esprit et se soucier des autres.

“Eating is just the start.”

Nous sommes prêts à discuter ou débattre avec vos rédactions.

cojean