



BËNNIE 1ER RESTAURANT FAST FOOD ZÉRO DÉCHET DE FRANCE 0 ET PASSE MÊME À LA CONSIGNE POUR SES LIVRAISONS (Y COMPRIS SUR LES PLATEFORMES CLASSIQUES) 0

DÉJÀ TRÈS ENGAGÉ: 100% BIO, CARRÉMENT ÉCO-RESPONSABLE ET ULTRA VERT DANS TOUT SON CONCEPT ET DÉVELOPPEMENT (DURABLE FORCÉMENT), BËNNIE ANTICIPE LA LOI, 2 ANS AVANT SON APPLICATION 0 EN FRANCE 0

BËNNIE: UN FAST FOOD DU FUTUR, ECO-RESPONSABLE, 100% BIO, ETHIQUE, ET LARGEMENT VEGETARIEN ET DÉSORMAIS ZÉRO DÉCHET. 0

Bënnie propose depuis 4 ans des menus gourmands de fast food avec des produits locaux et des valeurs fortes déclinées dans tous les étages avec notamment la création d'une filière d'approvisionnement en direct de producteurs, le respect strict de la saisonnalité (avec « pas de tomates en hiver », l'utilisation d'une électricité 100% verte et coopérative avec Enercoop, le financement avec La Nef, le mobilier upcyclé via une association de réinsertion. Ou encore la mise en place de la prime Vélo pour les équipes, l'achat de vélos pour le déplacement domicile / travail, l'arrêt de la vente de bouteille d'eau (remplacée par une fontaine d'eau plate et pétillante gratuite), l'arrêt de l'avocat à la carte (qui représentait 18% du CA en 2018), la mise en place des verres consignés à la place des jetables, la mise en place d'un conseil des parties prenantes, et le lancement des paniers Bio avec les Jardins d'Avenir réseau Cocagne.0

Bënnie a d'ailleurs obtenu le label Equitable et Durable de la Ville de Lyon et des récompenses. Mais l'équipe de Bënnie ne souhaitait pas en rester là et s'engage encore un peu plus.0

La restauration sur place se fait ainsi avec des contenants lavables et pour les menus à emporter et en livraison le packaging est, en 100% "Ok Compost », c'est à dire compostable sur les points de collectes des Alchimistes par exemples ou Ouicompost à Lyon et **la consigne est également possible avec un plat à ramené. C'est inédit en livraison de fast food !** Un effort particulier puisque la loi qui interdira l'usage de packaging à usage unique pour les repas à l'intérieur des restaurants ne sera appliquée pour toutes et tous qu'en 2023 (<https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire-1>). 0

Alors pourquoi maintenant ? Parce que c'est maintenant qu'il faut s'y mettre. Et qu'il est facile de s'y atteler dès à présent. Basée à Lyon depuis 2016, l'enseigne créée par Camille Candela, tend ainsi avec toutes ces actions à démontrer que l'on peut proposer aisément de la restauration rapide mais saine, vertueuse et exemplaire, adaptée aux régimes et modes de consommations de chacune et chacun.0



Adresse: 18 Rue du Bât d'Argent, 69001 Lyon0

Ouverts 7/7 J0

Cartes: <https://www.bennie.bio0>

Chaque mardi la carte végétarienne passe à -50%0