COMMUNIQUÉ DE PRESSE

JUIN 2024

LE RÉSEAU CONFIRME SON ENGAGEMENT A promouvoir des pratiques écologiques et durables en restauration

Pomme de Pain obtient la plus haute distinction de la prestigieuse certification environnementale «LEED» pour son restaurant de Boulogne-Billancourt.

En lançant en 2023 à Boulogne-Billancourt le modèle de ses futurs restaurants, Pomme de Pain a réaffirmé sa volonté de déployer des établissements toujours plus responsables en matière environnementale. La marque a donc soumis son nouveau modèle de restaurant aux critères exigeants de la certification internationale LEED dont l'objectif est de mesurer et réduire l'impact environnemental des bâtiments. Toute l'équipe de Pomme de Pain est fière d'annoncer aujourd'hui l'obtention du niveau Platinum, le plus élevé des 4 niveaux de la certification, pour son restaurant de Boulogne-Billancourt. Ce résultat vient renforcer les engagements de Pomme de Pain, pris de longue date, sur la qualité des produits et leurs approvisionnements, sur le gaspillage alimentaire et sur le bien-être de ses collaborateurs.

UN CHOIX DE CERTIFICATION EXIGEANTE ET COMPLÈTE

Conscient de l'empreinte environnementale que les restaurants peuvent générer, et notamment à l'heure où Pomme de Pain s'engage dans le déploiement d'un nouveau concept de restauration rapide, la marque s'est naturellement posé la question de son image pour demain. La décision a été prise par l'équipe de direction d'inscrire le projet architectural des restaurants de la marque dans une démarche plus responsable, en s'engageant dans une certification qui ait du sens. Pour y parvenir, il était essentiel de pouvoir opérer la meilleure sélection parmi les différentes certifications qui se présentent aujourd'hui à travers le monde, et d'y soumettre le tout premier restaurant nouvelle génération qui a été inauguré en 2023 à Boulogne-Billancourt.

Le référentiel LEED (Leadership in Energy and Environmental Design), choisi par Pomme de Pain, certifie la construction et l'exploitation de bâtiments durables, plus respectueux de l'environnement, des ressources énergétiques et des hommes qui y travaillent. Il distingue les entreprises en fonction de 4 niveaux de progression dans leurs engagements responsables : Certified, Silver, Gold et Platinum.

Seuls 25 établissements, tous secteurs confondus, sontaujourd'hui certifiés LEED PLATINUM en France, dont notre restaurant de Boulogne-Billancourt. Nous sommes très fiers de cette distinction qui est le résultat de notre engagement constant à intégrer des pratiques durables et à minimiser notre impact environnemental tout en offrant une expérience culinaire de grande qualité à nos clients. En atteignantlacatégorie PLATINUM, nous faisons aussi la démonstration que, sur notre marché, nous avons l'ambition d'aller au-delà desréglementations en vigueurenmatière d'éco-responsabilité.

Nicolas Papageorgopoulos, Directeur Général de Pomme de Pain.

La certification LEED PLATINUM décernée au restaurant Pomme de Pain de Boulogne-Billancourt, intègre des leviers d'optimisation que l'enseigne a donc su intégrer pour le confort de ses clients et de ses équipes

• **L'efficacité énergétique** : le restaurant utilise des appareils et systèmes énergétiques à haute efficacité, réduisant ainsi sa consommation d'énergie et son empreinte carbone. Un système de récupération de la chaleur des points de cuisson a également été installé pour chauffer la salle en hiver.

• **La gestion de l'eau** : des dispositifs de réduction de la consommation d'eau, comme des robinets et des toilettes à faible débit, ont été installés pour conserver cette ressource précieuse.

• **Les matériaux durables** : la construction et l'aménagement intérieur ont privilégié des matériaux recyclés, réduisant l'impact environnemental lié au transport et à la production.

• **La qualité de l'air intérieur** : un système de ventilation avancé assure une qualité de l'air intérieur optimale, garantissant une réduction des composés organiques volatiles et créant un environnement sain pour les clients et les employés.

• **La gestion des déchets** : le restaurant a mis en place un programme de gestion des déchets rigoureux, incluant le recyclage.

Afin de pouvoir vérifier la conformité du nouveau restaurant Pomme de Pain avec les exigences de haute performance environnementale établies par la certification LEED, le projet global a été observé au cours de trois phases : la phase de la conception, la phase des travaux, la phase d'exploitation, au cours de laquelle sont testés les critères d'analyse du LEED.

Avec la certification LEED PLATINUM, Pomme de Pain prouve aujourd'hui qu'il est possible de conjuguer innovation, respect de l'environnement et qualité en matière de restauration rapide.

C'est également un engagement de Pomme de Pain envers ses équipes à proposer un cadre de travail en constante amélioration : les éclairages et le volume sonore sont adaptés et maîtrisés pour apporter un confort de travail au quotidien. Cette récompense décernée au restaurant de Boulogne-Billancourt est désormais la pierre angulaire du développement du réseau Pomme de Pain et de la rénovation des actuels restaurants.

ZOOM SUR LE RESTAURANT POMME DE PAIN NOUVELLE GÉNÉRATION

En inaugurant à Boulogne-Billancourt au mois de juin 2023 son restaurant-pilote, Pomme de Pain dévoilait le concept ambitieux qui va préfigurer ses restaurants de demain, à la fois plus modernes, plus accueillants, plus technologiques, et plus responsables. Il est le modèle pour les années à venir, en cours de déploiement sur l'ensemble du réseau, avec de nouveaux parcours clients pour commander (bornes interactives ou commande au comptoir), une meilleure ouverture sur les préparations toujours faites à la commande, des nouvelles recettes, le tout dans un décor totalement repensé.

À PROPOS DE LA CERTIFICATION LEED

La certification LEED (Leadership in Energy and Environmental Design) est une certification environnementale d'origine nord-américaine visant à promouvoir la haute qualité environnementale des bâtiments. Développée par le US Green Building Council, elle vise à mesurer et réduire l'impact environnemental des bâtiments tout au long de leur cycle de vie. Conçue pour répondre à la pluralité des projets de construction et leurs spécificités, elle concerne différentes typologies d'actifs (bâtiments tertiaires, logistiques, institutionnels, de logement...) et de projets immobiliers (nouvelles constructions, bâtiments existants, maisons individuelles, rénovation intérieure, quartiers...). Largement répandue à travers le monde, la certification LEED s'est aujourd'hui imposée comme un gage d'excellence en matière de performance environnementale et énergétique. Améliorant la valeur commerciale d'un projet immobilier, elle constitue un atout pour attirer de futurs investisseurs. Faire certifier un bâtiment ou groupe de bâtiments LEED est également un moyen d'optimiser son efficacité énergétique et de réduire les frais d'exploitation. C'est l'occasion d'aller plus loin dans les engagements RSE et d'améliorer la qualité de vie des occupants de vos bâtiments.

À PROPOS DE POMME DE PAIN

Pionnier sur le secteur de la restauration rapide à la française et fort de plus de 40 ans de savoir-faire, Pomme de Pain est aujourd'hui un acteur majeur sur son marché avec ses 108 restaurants et un CA de 40 M d'euros. Les restaurants Pomme de Pain sont présents dans les centres commerciaux, centres-villes, sur les aires d'autoroutes et dans les gares sur tout le territoire, ainsi qu'au Maroc et en Tunisie. À l'origine spécialisé dans le sandwich, Pomme de Pain a progressivement étendu son offre à une gamme qui comprend également salades, plats chauds, une large variété de desserts, ainsi que des boissons chaudes ou fraîches. Une offre qui correspond à tous les moments de consommation de la journée, proposée sur place, à emporter, en click and collect ou encore en livraison à domicile. La spécificité de Pomme de Pain : le sandwich confectionné exclusivement à la commande, comme la plupart de ses recettes préparées dans ses restaurants. L'enseigne lance en 2023 un nouveau format de restaurant plus technologique et plus responsable avec une carte encore enrichie. Le premier vient d'ouvrir ses portes à Boulogne-Billancourt.