



SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE :

FLUNCH POURSUIT SON ENGAGEMENT

À l'occasion de la Semaine du Développement Durable 2021, flunch continue d'agir pour préserver la planète et rendre accessible à tous une alimentation saine et durable. Son ambition : réduire jour après jour son empreinte environnementale. Un engagement que flunch n'a cessé de renforcer depuis quelques années.

FLUNCH LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En France, c'est 10 millions de tonnes de produits alimentaires qui sont jetés chaque année. La réduction du gaspillage est aujourd'hui un enjeu majeur, à la fois environnemental, éthique et social dans laquelle flunch est particulièrement engagé.

Flunch a été dans les premières chaînes de restauration à rejoindre Too Good To Go en 2018. Ce partenariat qui s'inscrit désormais dans la stratégie RSE et Développement Durable, Horizon 2025 est une véritable initiative des collaborateurs de flunch ! Aujourd'hui, 100% des restaurants compagnie ont intégré le partenariat. La démarche est désormais mieux connue de l'ensemble des équipes sur le territoire national. Elle concerne notamment les flunch proposant le service « flunch Café ». Les clients peuvent donc avoir accès à des paniers constitués de sandwiches, de pâtisseries, et parfois de salades et de viennoiseries pour un montant de 3€.

Depuis le début du partenariat, cela représente :



243 200

paniers sauvés



243 tonnes

de nourriture sauvées,
soit de quoi nourrir une personne
pendant 266 ans



608 tonnes

d'émissions de CO2
économisées soit 120 tours
du monde ou 652 allers retours
Paris New York

Des actions solidaires au sein des plateformes logistiques

Flunch dispose de deux entrepôts d'où transite la majorité de l'approvisionnement alimentaire et non alimentaire des restaurants. Les quantités achetées chez les fournisseurs sont estimées au plus juste pour éviter au maximum les ruptures de stock ou les stocks non écoulés.

Malgré ces efforts en amont, il est difficile de prévoir avec exactitude les quantités nécessaires. Il arrive dès lors que des denrées approchent de la « date limite de consommation » au niveau des plateformes. Des aliments que flunch offre à la Banque Alimentaire et aux Restos du Coeur. En 2019, **ce sont 53 tonnes de produits alimentaires qui ont été donnés aux associations** et en 2020 **120 000 tonnes de nourritures données** soit l'équivalent de 80 000 repas complet donnés (une augmentation dû à la fermeture des restaurants du au Covid-19).



FLUNCH S'ENGAGE POUR LA REDUCTION DES DECHETS

Flunch accorde une importance toute particulière à la gestion des déchets au sein de ses restaurants afin de participer à la protection de la planète. Ainsi, l'enseigne a supprimé beaucoup de ses emballages plastiques (paille, godets à sauce, gobelets plastiques, couvercle à gobelet...) pour une économie de 5 tonnes de plastique par an (pour flunch traiteur), et 54 tonnes par an en restaurant. De même les sets de plateau ont été supprimés, ce qui a permis d'économiser 160 tonnes de papier soit 6 000 arbres préservés.



Pour optimiser la gestion des déchets, l'enseigne collabore nationalement depuis 1986 avec un professionnel de la collecte des Huiles « Allo à l'huile® ». Les huiles produites par flunch, sont ainsi collectées, retraitées localement et exclusivement valorisées en Bio-Carburant.

Des technologies eco-responsables



Flunch a mis en place plusieurs innovations sur le plan de ses installations techniques grâce à des technologies économes en énergie :

- Les pompes à chaleur air/air qui, pour 1KW consommé, restituent 4,5KW d'énergie finale.
- L'utilisation de sondes CO2 et la gestion différenciée des extractions et du traitement d'air lors des différentes séquences de la journée, afin d'optimiser la consommation d'énergie liée au chauffage et à la climatisation. Cette technique permet de détecter la juste valeur d'air neuf à apporter pour le confort des clients et évite la « surconsommation » inutile.
- La technologie de l'induction pour la captation des vapeurs de cuissons, qui a pour effet de réduire de manière considérable les débits d'extraction d'air vers l'extérieur.
- Les lave-vaisselles sont équipés de récupérateurs d'énergie sur le circuit de rinçage avec pour effet, en fonctionnement, le pré-chauffage de l'eau de lavage réduisant ainsi fortement le besoin d'énergie extérieure.
- 100% des éclairages des salles ou des cuisines sont en technologie LED et, des détecteurs de présence dans les locaux et vestiaires ont été installés.
- L'installation d'une trame d'allumage préconisant les horaires d'allumage des appareils de cuisson pour qu'ils soient justes disponibles dès l'arrivée des clients.

FLUNCH, UN ACTEUR ECONOMIQUE RESPONSABLE

Flunch travaille avec 250 fournisseurs et se positionne comme un acteur responsable en proposant des produits au juste prix, pour les producteurs comme pour les consommateurs, et en tenant compte de leurs impacts environnementaux et sociaux.

Adepte du « made in France », flunch collabore avec différents labels de confiance et de qualité :

- **Viande Bovine Française** – flunch est engagé depuis 2002 auprès d'INTERBEV. Ainsi, 100% des steaks hachés et plus de 90% de la viande bovine sont d'origine France.
- **Volaille Française** – depuis 2015, flunch est engagé aux côtés de l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF), garantissant ainsi des volailles nées, élevées et transformées en France
- **Pavillon France** - afin d'offrir à ses clients des produits qui garantissent la préservation des ressources, flunch a choisi de leur proposer des poissons pêchés en mer le long des côtes françaises.
- **MSC** – depuis 2019, flunch est certifié MSC. Le label est affiché dans les menus de tous les restaurants flunch afin d'informer les consommateurs de l'engagement de l'enseigne en faveur de la pêche durable.



Le développement du circuit court

Par le biais de partenariats locaux, flunch réalise son ambition d'être acteur de la transition alimentaire en développant des offres de produits locaux au sein de ses restaurants. Flunch collabore ainsi depuis mai 2020 avec la coopérative Vivalya afin que chaque restaurant puisse accéder en local à des fruits et légumes.

L'enseigne élargit également sa gamme pour proposer à ses clients plus de produits français régionaux. Fromages, yaourts de Savoie, melons charentais, gâteau basque... autant de produits que les clients auront plaisir à découvrir ou à redécouvrir tout au long de l'année.

À travers toutes ces mesures, flunch souhaite éveiller petits et grands à l'importance du bien manger et de la préservation de l'environnement.

