



ACCOR



NOS 9 ENGAGEMENTS
D'ICI À FIN 2020

***pour une alimentation
saine et durable***

#serviceincluded



*We feed our
guests like we
would feed our
own family, in a
responsible way*

Amir Nahai,
Chief F&B officer

Parce que nous sommes restaurateurs,

Parce que le modèle alimentaire actuel
n'est pas soutenable,

Parce que nous souhaitons offrir à nos clients
des aliments de qualité,

Agissons concrètement pour proposer une
alimentation saine & durable dans nos restaurants.

Notre ambition ?

**PROPOSER À NOS HÔTES UNE
VÉRITABLE EXPÉRIENCE CULINAIRE
À TRAVERS UNE ALIMENTATION DE
QUALITÉ SAINE ET DURABLE**

et ce, en participant à la mutation
du modèle agricole.

Nous prenons ainsi 9 engagements

**QUE NOUS DÉPLOYONS
PROGRESSIVEMENT
DANS NOS HÔTELS D'ICI FIN 2020.**

Les disparités de modèles alimentaires et
agricoles entre les zones géographiques
peuvent nous amener à définir des
exceptions ou des engagements spécifiques.

LES ENJEUX SONT CONSIDÉRABLES :

- Dans les pays développés, plus d'1 adulte sur 2
et près d'1 enfant sur 6 est en surpoids ou obèse.
- Plus de 30% de la nourriture est gaspillée quand
1 personne sur 7 souffre de malnutrition.
- 15% des émissions carbone dans le monde sont
liées à l'élevage de viande.
- Des études soulignent la dangerosité de
nombreux additifs alimentaires pour notre santé.

NOS 9 ENGAGEMENTS

À FIN 2020 POUR UNE ALIMENTATION SAINES & DURABLE:

1 RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE 30% EN MOYENNE	Comment ? En déployant un programme pour réduire considérablement le gaspillage, et en donnant une seconde vie aux produits.
2 PRIVILÉGIER LES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX ET DE SAISON	Comment ? En proposant au moins 10 produits régionaux, et les 75% de l'offre en fruits ou légumes de saison.
3 ÉLARGIR L'OFFRE EN PRODUITS BIO ET SOUTENIR L'AGROÉCOLOGIE	Comment ? En proposant au moins deux produits majeurs bio aux déjeuners, diners et petits déjeuners (céréales et fruits par exemple). Les produits bio non importés sont privilégiés. Ou en proposant des produits certifiés issus de l'agroécologie.
4 FAVORISER LES FILIÈRES INTÉGRANT DES CRITÈRES DE BIEN-ÊTRE ANIMAL	Comment ? En proposant exclusivement des oeufs (coquilles et ovoproduits) issus de poules élevées en plein air ou hors cage*. Et en travaillant avec nos fournisseurs pour intégrer progressivement des critères de bien-être animal.
5 BANNIR LES ESPÈCES DE POISSONS MENACÉES ET PROMOUVOIR UNE PÊCHE RESPONSABLE	Comment ? En bannissant des offres 6 espèces de poissons menacés, ainsi que les espèces menacées régionalement**. Et en proposant du poisson issu d'une pêche sauvage ou d'élevage avec des pratiques responsables, si l'offre est disponible (label MSC ou ASC).
6 SUPPRIMER LES PLASTIQUES JETABLES	Comment ? En retirant les pailles en plastique, les touillettes et les pics de nos restaurants ou de nos bars, et en proposant des alternatives au plastique lorsque l'offre est disponible (contenants pour les produits à emporter, portions individuelles au petit déjeuner, capsules pour le café, bouteilles d'eau...).
7 SUPPRIMER DES ADDITIFS CONTROVERSÉS, ET LIMITER GRAISSES ET SUCRES	Comment ? En bannissant des additifs controversés dans 5 produits majeurs. En limitant la présence de graisses et de sucres dans les aliments***. Et en évitant également l'huile de palme ou en s'assurant que l'huile de palme utilisée est certifiée durable (RSPO, Bio ou Rainforest alliance).
8 PROPOSER DU CAFÉ OU DU THÉ RESPONSABLE	Comment ? En proposant au petit déjeuner du café ou du thé produits de manière responsable (avec un label Rainforest, FairTrade, Organic, WFTO...).
9 RÉPONDRE AUX DIFFÉRENTS BESOINS ALIMENTAIRES	Comment ? En proposant des menus équilibrés comprenant des plats végétariens et en répondant aux régimes spécifiques et intolérances (sans produits laitiers, sans gluten, etc.).

* d'ici fin 2020 lorsque les filières sont déjà développées (œufs coquilles dans les marchés en Europe par exemple), et d'ici fin 2025 dans tous les autres marchés.

** Liste détaillée des 6 espèces de poissons bannis : Requin (sauf la petite roussette), Raie (sauf la raie bouclée en Europe et les raies de l'Atlantique Nord-Ouest pêchées par des pêcheurs aux Etats-Unis), Thon rouge (Thunnus thynnus, T. orientalis, T. maccoyii), sauf Thunnus thynnus d'Atlantique Est ou Méditerranée pêché à la ligne de plus de 25 kg, Mérou (Epinephelus spp), Caviar d'esturgeon sauvage (Acipenser spp.), Anguille (Anguilla spp). Ainsi que les **espèces menacées régionalement**.

*** Additifs controversés : édulcorants E951 (aspartame) ; colorants azoïques E102, E104, E110, E122, E124, E129 ; glutamates E620 à E625 ; antioxydants E320, E321, E385 ; conservateurs parabènes E214 et E219.





Janvier 2019