



LE GROUPE CBH

Le Groupe CBH est un groupe de restauration indépendant fondé à Lyon en 2016 par deux jeunes lyonnais alors tout juste agés de 30 ans: Mathieu COCHARD et Thibault Salvat. Le traceur qui lie nos tous nos autres établissements: une politique RSE ambitieuse et engagée.



GROUPECBH.FR

Notre philosophie



"Avec Thibault, nous sommes très sensibles à l'impact qu'ont nos restaurants sur l'environnement. C'est un secteur d'activité où l'on doit se responsabiliser sans délais face aux enjeux de demain. Dès le départ, et la création du Hard Rock Cafe Lyon en 2016, l'approvisionnement, le traitement des déchets, et même le recrutement en local ont été au centre des débats, et ce ne sera jamais négociable."

Mathieu Cochard

Aujourd'hui à l'échelle du groupe, 40% de nos produits proviennent de la région Auvergne Rhône Alpes, et nous avons comme engagement de passer à 60% d'ici fin 2023.

Nous privilégions systématiquement le circuit court et l'économie circulaire. Pour appuyer cette démarche, nous opérons avec une totale transparence sur notre façon de travailler et de nous approvisionner. Chez Ciao Nonna, nous présentons fièrement une carte respectueuse des saisonnalités où tous nos plats sont fait maison ou préparés par des artisans triés sur le volet.

Parce que le respect de l'environnement est notre priorité nous utilisons des emballages 100% recyclables et compostables pour nos ventes à emporter. Nous travaillons exclusivement avec Fairbird pour des pailles en lignine et marc de café, et BioPak - qui présente un bilan carbone neutre - pour nos emballages en papier Kraft (non blanchis) ainsi que nos couvercles en PLA issu de coques d'épis de maïs.

Tous nos produits le permettant seront ensuite livrés dans nos locaux de stockage à Saint-Priest. Une concession de la métropole dans le cadre de la redynamisation d'une friche industrielle. Ils seront ensuite livrés par nos propres soins afin de réduire l'impact des derniers kilomètres. Pour cela, nous serons équipés d'un véhicule à hydrogène en partenariat avec Renault.



À PROPOS DU GROUPE

Mathieu Cochard est issu d'une famille de restaurateurs. Dès l'obtention de son MBA à l'école Vatel, il rejoint l'emblématique Brasserie Georges en tant que directeur commercial. Après 4 années très enrichissantes, il part pour le Mövenpick de Lausanne où il recroisera plus tard le chemin de son ami Thibault. S'en suit une nouvelle expérience réussie en Suisse, au Centre de Congrès de l'école polytechnique de Lausanne où il évolue en tant que responsable des opérations des 3 restaurants du centre.

Thibault Salvat a fait ses gammes pendant près de 7 ans dans des établissements de renom tel que le Mövenpick et l'Hôtel de la Paix à Genève, Warwick Reine Astrid de Lyon, où encore le Sofitel de Sydney. Il y occupe successivement des fonctions de contrôleur de gestion, et de responsable des achats. Il acquiert – entre autres – des expertises dans le contrôle des achats, la gestion de stock et le management d'équipes.

Quelques années plus tard, ils se retrouvent pour la naissance du Hard Rock Cafe Lyon avec l'ambition d'en faire le seul restaurant de la franchise travaillant en circuit court avec des produits frais. Pari réussi! 6 années, et 7 établissements plus tard le groupe emploie aujourd'hui une centaine de lyonnaise et lyonnais.

Une forte implication locale

Thibault est président des restaurateurs de l'UMIH 69. Il est également Président CGAD Rhône. Mathieu est lui membre du conseil d'administration et du conseil GREEN Only Lyon. Il est également Vice-Président de l'association de commerçants My Presqu'île.



NOTRE PARCOURS

Fournisseurs PARTENAIRES

Nous sélectionnons sur le volet les entreprises qui nous accompagnent pour l'approvisionnement de notre restaurant. Ils répondent tous à des critères de sélection précis et justifient une politique RSE engagée et clairement définie. Des fournisseurs non, des partenaires oui.



Tous nos pains sont produits à base de la farine des Robins des Champs. Une farine lyonnaise issue d'une agriculture raisonnée.



Pour nos produits laitiers, nous faisons confiance à la Laiterie EtrezNOUS, une crèmerie coopérative bressanne qui nous livre chaque semaine en beurre et crème AOP.



Bail Distribution nous livre en fruits et légumes issus de l'agriculture Bio et raisonnée. Nos salades et aromates sont d'ailleurs cutlivés à Lyon.

Nous travaillons avec le poissonnier aindinois Homards Acadiens pour les produits de la mer et d'eau douce. Leur Saumon Bomlo est issu d'élevage responsable, sans antibiotiques, sans farines animales, sans OGM.



Concernant la volaille et la charcuterie, nous travaillons avec les Gourmets des pays de l'Ain. Des produits exclusivement locaux et label rouge.





Patrick SALVAT - Conseiller Technique Groupe CBH

Nous avons une personne en interne dédiée à la réduction de nos consommations énergétique en la personne de Patrick Salvat. Un Ingénieur Insa, avec plus de 40 ans d'expérience dans le traitement des eaux au sein du groupe VINCI. Il s'est spécialisé dans la gestion des énergies et leurs optimisations

Nos actions sont les suivantes. Nous utilisons uniquement des ampoules LED dans nos établissements. les parties privées dites backoffice, sont équipées de capteurs de présences.

Nous avons fait installer des robinets avec temporisation. Après un audit complet, nous avons mis en place un planning d'allumage des équipements afin de nous assurer que leur utilisation soit optimisée.

Nous utilisons de l'eau adoucie pour sauvegarder les équipements et faciliter l'entretien.

Nous avons remplacé les détergents et désinfectants chimiques par la confection d'une solution saline par hydrolise : Aquama

Il s'agit d'une solution produite dans nos locaux avec empreinte carbone presque neutre, sans aucuns danger pour la santé de nos client, de notre personnel. À cela on rajoute une température de chauffage / climatisation / temporisation maitrisée grâce à un investissement conséquent sur l'isolation de nos espaces.

RÉDUCTION

D'ÉNERGIE

Le Diagnostic Décarbon'Action permet d'initier la décarbonation des entreprises. Grâce à l'intervention d'experts qualifiés, le Diag Décarbon'Action vous souhaitez mesurer les émissions de gaz à effet de serre de nos restaurants et élaborer un plan d'action pour les décarboner. Pour cela une conduite du changement a été menée en interne (alignement des équipes, formation, communication, etc.) ainsi qu'auprès des fournisseurs et partenaires.

Nos objectifs sont très clairs. Nous souhaitons diminuer la consommation d'énergie de nos restaurants ainsi que la dépendance aux énergies fossiles. Nous voulons maîtriser notre empreinte carbone et surtout sensibiliser nos salariés pour en faire des acteurs à part entière du virage durable entamé par notre groupe.

Mission RSE

Le second volet de cet audit est une mission de conseil visant à nous permettre d'inscrire dans la durée la RSE au cœur de notre réflexion stratégique. Il est question pour nous d'en faire un levier de différenciation et de performance. La mission est opérée par un binôme formé d'un Responsable Conseil Bpifrance et d'un consultant indépendant du vivier Bpifrance. Tout sujet ayant trait à des enjeux sociaux, environnementaux ou de gouvernance sont traités dans le cadre de cette mission. L'objectif étant d'établir des recommandations et de valider des engagements prioritaires pour votre entreprise. Nous avons planifié et organisé les projets de façon collaborative avec une équipe projet composée des collaborateurs clés qui travaillent sur la formalisation et la construction de notre plan d'actions 2022.