



TOM CAFÉ

NOS ENGAGEMENTS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

DANS LE CADRE DE LA STRATÉGIE DU CIO EN MATIÈRE DE DURABILITÉ, LE TOM CAFÉ A PRIS DES ENGAGEMENTS CONCRETS POUR INTÉGRER LES PRINCIPES DU DÉVELOPPEMENT DURABLE DANS SES ACTIVITÉS:

- Notre approvisionnement privilégie les produits locaux et de saison (au moins 75 % de fruits et légumes de saison) et exclut les espèces menacées ainsi que les organismes génétiquement modifiés
- Notre carte privilégie les plats à base de produits frais et cuisinés de manière saine, sans additif ni exhausteur de goût, et offre une variété de plats végétariens
- Nous garantissons la qualité, la traçabilité et la transparence de notre approvisionnement
- Nous informons nos clients sur les produits potentiellement allergènes
- Nous allons au-delà des exigences réglementaires concernant l'hygiène alimentaire
- Nous mettons en place diverses mesures pour réduire nos consommations d'énergie, d'eau et notre production de déchets, telles que: éclairage LED, détecteurs sensoriels, appareils à haute efficacité, ou limitation des emballages à usage unique
- Nous disposons de plusieurs sources d'énergie renouvelable sur place et notre électricité provient à 90 % de sources renouvelables
- Nous privilégions les produits de nettoyage bio-dégradables et portant un écolabel reconnu
- Nous formons notre personnel au développement durable
- Nous veillons à l'égalité des sexes et à l'équilibre vie privée / vie professionnelle et encourageons la pratique du sport par notre personnel
- Nous veillons à ce qu'un maximum de nos déchets soient recyclés, y compris les déchets alimentaires qui sont valorisés en biogaz et compost
- Nous compensons les émissions de carbone de nos activités et de nos achats

Grâce à ses bonnes pratiques et engagements, le TOM Café a obtenu le plus haut de niveau de certification ECOCOOK Restaurants Durables.

ET VOUS, QUE POUVEZ-VOUS FAIRE POUR CONTRIBUER ?

• Aidez-nous à limiter les déchets alimentaires, par exemple en indiquant si vous ne souhaitez pas de pain ou si vous ne souhaitez pas telle ou telle garniture, ou bien en emportant les restes de votre repas

Le saviez-vous ? Les pertes agricoles et alimentaires coûtent chaque année à la planète l'équivalent de trois fois le lac Léman en eau gaspillée et occupent inutilement un tiers de sa surface agricole

• Privilégiez la mobilité active et durable : venez à pied, en vélo ou en transports publics

Le saviez-vous ? Le Musée Olympique est desservi par trois lignes de bus (8, 24 & 25) et se trouve à 10 min à pied du métro M2 Ouchy-Olympique

• Privilégiez les plats végétariens

Le saviez-vous ? Outre les bienfaits pour la santé d'un régime végétarien, cela permet de réduire son empreinte carbone jusqu'à 10 fois par rapport à un régime omnivore

Étant dans une démarche d'amélioration continue, nous souhaitons promouvoir le dialogue avec nos clients sur ce thème. N'hésitez pas à nous donner votre avis !

INFORMATIONS SUR LA PROVENANCE DES DENRÉES

Dans le cadre de la certification ECOCOOK, le TOM Café s'engage à communiquer de manière transparente sur la provenance de ses achats. Le tableau ci-dessous présente les résultats d'une analyse des achats réalisée en 2017-2018 selon différents critères de durabilité :

Fruits et légumes de saison	78 %
Fruits et légumes suisses	38 %
Viandes suisses	61 %
Poissons labellisés MSC (pêche durable)	24 %
Produits laitiers suisses	66 %
Vins suisses	86 %
Produits achetés non transformés*	91 %

*Lors de grands événements ou banquets, une partie de la pâtisserie est fournie par notre partenaire Aryzta.