



Communiqué de presse
Toulouse, le 12 septembre 2012

BATbat, le restaurant toulousain qui a la « green attitude »

Situé dans le quartier des Carmes au cœur de Toulouse, BATbat propose, dans un cadre design et chaleureux ou à emporter, une cuisine vietnamienne, inspirée de la cuisine de rue® de Hanoï. Depuis plus de 18 mois, ce restaurant s'est adapté aux exigences du développement durable et de la consommation raisonnée. Olivier Barbot, le créateur de BATbat fourmille d'idées pour aller encore plus loin dans sa démarche écoresponsable et s'inscrire dans un cercle vertueux de la consommation. Pour faire de BATbat, une adresse exemplaire, voici quelques idées simples qu'il a mis en place, transformant son activité fast-food chic du midi, en fast-food green :

Une vaisselle design en verre

Stop aux cartons et aux plastiques, BATbat a fait le choix d'une vaisselle en verre de qualité et de couverts en inox respectant le design et le concept du restaurant. Les BoBuns, soupes phô et autres plats à base de nouilles de riz sont aussi servis dans des bols en verre. Les entrées, bouchées, salades, desserts et herbes à la vente sur place sont proposés dans des verrines designs, refermables et de différents gabarits.

Une lunch box réutilisable à l'infini

La vente à emporter a également été réfléchi de manière éco-citoyenne. Les contenants plastiques et cartons sont maintenus pour les clients qui le souhaitent, mais une cantinière consignée en inox est proposée à ceux qui la demanderont et aux clients réguliers. Étagée, portable, la cantinière, permet de venir chercher son plat, jour après jour, avec le même contenant.

Toute la vente à emporter devient éco-responsable

Pour les entrées et les desserts, BATbat propose à ses clients de remplacer les emballages jetables par les verrines utilisées pour les ventes sur place. Consignées 1,5€, elles pourront être ramenées par les clients lors de leur prochain achat dans le restaurant. Comme les verrines sont étanches les plats complets pourront avantagusement être emportés dans les nouveaux contenants.

Le tri : un geste simple à la portée de tous

BATbat engage ses clients dans cette initiative, en les mettant à contribution pour le tri de leurs plateaux-repas. Deux consoles de tri sélectif sont à disposition, où doivent être déposés méthodiquement plateaux et couverts, vaisselle, bouteilles plastique (recyclées), verre perdu à recycler (poubelle blanche), déchets périssables, baguettes et serviettes (poubelle grise). Les bouchons des bouteilles en plastique seront quant à eux, collectés et donnés à l'association Bouchons d'Amour.

La chasse au gaspillage énergétique

Pour tendre à une moindre consommation énergétique, les ampoules électriques classiques ont été remplacées par des leds, le chauffe-eau changé pour éviter la sur-consommation électrique, un système

Contact presse : Marylène Bezamat – 06 03 99 62 07 – marylene.bezamat@orange.fr

BATbat – 8, rue des Filatiers – 31000 Toulouse - www.batbat.fr

Pour un accès direct à l'espace presse : <http://www.batbat.fr/1-24154-Presses.php>

de régulation du chauffage mis en place. Côté cuisine, les huiles sont recyclées, permettant de diminuer la consommation d'1/3 et de réduire le rejet des huiles usagées de 90%. Enfin, pour la partie administrative, l'utilisation de papier recyclé ou encore la dématérialisation de tous les documents (factures, contrats...) ont été systématisées.

MOBILIB au service des approvisionnements

Même l'approvisionnement du restaurant a été raisonné. Plutôt que d'utiliser une voiture personnelle, BATbAT a recours au service de MOBILIB. Pratique et citoyen, ce service de partage de véhicule permet outre des économies, un gain d'espace au cœur de la ville et surtout limite les émissions à effet de serre. A titre personnel, les salariés bénéficient des conditions d'abonnement de l'auto partage du restaurant.

Vélo-Toulouse, le moyen de transport plébiscité par les salariés de BATbAT

BATbAT ne s'arrête pas là. Il propose aussi à ses salariés d'utiliser, à titre personnel, le service Vélo Toulouse. Ainsi, ils peuvent rentrer chez eux le soir, après le service, sans avoir recours à l'utilisation de véhicule personnel ou de taxi.