

Printemps 2011 : le restaurant BaTbAt adopte la consommation durable !**La première enseigne toulousaine de restauration rapide proposant à ses clients des contenants en verre**

BaTbAt, l'enseigne toulousaine d'art culinaire vietnamien, se lance dans le développement durable. Olivier Barbot, concepteur de BaTbAt, a souhaité répondre aux attentes de sa clientèle, plébiscitant une démarche éco-responsable face à l'utilisation systématique de contenants cartons et plastiques pour la vente sur place le midi et à emporter. Une démarche qualitative pour l'environnement, mais qui a un coût : nouveaux gestes de service des employés, réaménagement de l'espace de travail et de la salle, nettoyage des contenants, révision qualitative des installations et nouvelle réflexion portée sur chaque plat.

**A midi, « le fast-good » :**

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 marques Duralex et Weck ont été choisies pour leur solidité, leur aspect rétro et design. Les verres Duralex, bien connus dans les cantines, remplacent les gobelets pour les boissons chaudes et froides. Les BoBuns, soupes phô et autres plats à base de nouilles de riz sont servis dans des bols Duralex. Les entrées, bouchées, salades, desserts et herbes à la vente sur place seront proposés dans des verrines designs, refermables et de différents gabarits de la marque allemande Weck.

La vente à emporter : adoptez la « CANTINIÈRE » !

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 sera proposée à ceux qui la demanderont et aux clients réguliers. Étagée, portable, la cantinière, ayant une capacité pour une personne, permet de venir chercher son plat et d'amoinrir l'impact du tout-jetable en centre-ville toulousain.

**Des gestes simples pour diminuer l'impact carbone :**

Pour tendre à une moindre consommation énergétique, sur tous les postes, la chasse au gaspillage a été lancée. Les ampoules électriques classiques ont été remplacées par des leds, le chauffe-eau changé pour éviter la sur-consommation électrique, un système 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.

Création d'emploi :

Un nouvel emploi « vert » dédié au recyclage et à la plonge, vient gonfler les rangs de l'équipe, passant ainsi de 9 à 10 employés. Pour supporter l'effort économique éco-citoyen lié à l'embauche et aux différents investissements, les prix de certains plats vont augmenter de quelques centimes.

ET LES CLIENTS SONT MIS A CONTRIBUTION !

BaTbAt engage ses clients dans cette initiative, en les mettant à contribution pour le tri de leurs plateaux-repas. Trois consoles de tri sélectif sont mises en place dans la salle de l'étage et au sous-sol, 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). Pour en informer sa clientèle de façon ludique, BaTbAt a fait appel à Hina Hundt, illustratrice plus connue par son blog laceriselectrique.blogspot.com/, qui a réalisé une bande-dessinée explicative de la démarche. Les bouchons des bouteilles en plastique seront quant à eux, collectés et donnés à l'association Bouchons d'Amour.

**DES RESULTATS DEJA VISIBLES !**

Lors des semaines qui ont servi aux tests, les premiers résultats ont été rapidement visibles : 1 seule poubelle utilisée par jour au service au lieu de 4 auparavant, soit 75% de déchets en moins. Olivier Barbot et son équipe engagent le restaurant dans de nouvelles habitudes d'économie verte, plus en harmonie avec la cuisine proposée, légère et diététique.

Lancé en 2008, BaTbAt a généré en 2010 un chiffre d'affaire de 530.000€. En moins de 3 ans, 10 emplois auront été créés pour permettre la présence en cuisine dès 7h du matin et le service non-stop de 10h à 23h.