



## BËNNIE: LE PLUS GREEN DES FAST FOOD ECO-RESPONSABLE, 100% BIO, ETHIQUE, ET LARGEMENT VEGETARIEN LABÉLISÉ ÉQUITABLE ET DURABLE PAR LA VILLE DE LYON

**Bënnie est le fast food le plus green qu'on puisse imaginer**, de l'électricité verte à la mobilité en vélos pour le personnel, en passant par une cuisine 100% bio, des producteurs sources localement, pas d'avocat dans les recettes, ni de tomate dans les plats quand ce n'est plus la saison.

**Et c'est pour ça que la Ville de Lyon a décerné le label Lyon Ville équitable et durable à l'enseigne fondée par Camille Candela.**

Le label "Lyon, Ville Equitable et Durable" est une initiative unique en France, qui s'inscrit dans une dynamique locale de promotion de l'économie sociale et solidaire. Créé en 2010 ce label marque la volonté de la Ville de Lyon d'identifier les entreprises, commerces, artisan·e·s, lieux et événements qui répondent de manière pragmatique aux enjeux du développement durable à travers une offre de consommation responsable. Obtenir le label « Lyon, Ville Equitable et Durable » est une démarche volontariste et exigeante, gage de qualité pour les consommateur·rice·s.

Les candidat·e·s doivent démontrer un engagement exemplaire en matière de Développement Durable et répondre aux 5 critères d'un référentiel strict (<https://www.lyon.fr/economie/economie-sociale-et-solidaire/le-label-lyon-ville-equitable-et-durable>)

**C'est une vraie fierté pour l'équipe qui, chaque jour, pousse plus loin ses engagements:** la création d'une filière d'approvisionnement en direct de producteurs, le respect strict de la saisonnalité, l'utilisation d'énergie verte et coopérative avec Enercoop, le financement avec La Nef, le mobilier upcyclé via une association de réinsertion, la mise en place de la prime Vélo pour les équipes, l'achat de vélos pour le déplacement domicile / travail, l'arrêt de la vente de bouteille d'eau (remplacée par une fontaine d'eau plate et pétillante gratuite malgré le CA conséquent perdu), l'arrêt de l'avocat à la carte ( qui représentait 18% du CA en 2018 ), la mise en place des verres consignés à la place des jetables, la mise en place d'un conseil des parties prenantes, et le lancement des paniers Bio avec les Jardins d'Avenir réseau Cocagne.

Autant de convictions actées pour proposer une restauration durable, accessible qui tranche avec la restauration rapide classique. Un vrai pari pour restaurer (au sens propre comme au figuré) une clientèle plus jeune mais aussi plus large.

Son fondateur Camille Candela, entrepreneur idéaliste et téméraire, souhaite par ces changements réaffirmer plus encore ses engagements pour une cuisine de fast food (et non plus seulement de burgers) et démontrer qu'il est possible de faire de la restauration rapide engagée. Avec des produits 100% bio, sains, un tri sélectif, une vraie conscience du développement durable et pas seulement pour faire du green washing mais avec de réelles convictions et du concret dans l'assiette et autour.

**L'équipe est notamment attentive aux végétariens** et propose des plats gourmands, créatifs comme un dahl de lentille savoureux et épice délicatement accompagné d'aubergines, quinoa et riz ou encore le Super Falafel Smäk composé de boulettes de pois chiches, houmous de betterave, chou rouge confit, freshslaw, salade et sauce curcuma. Les amateurs de burgers ne sont pas en reste des burgers bœuf et saumon mais aussi trois créations veggie dont le Portobello (le plus original).

Même la déco est engagée avec du mobilier design recyclé, tout comme les packagings qui sont repensés. Et c'est sans parler de la sélection drastique des producteurs pour s'assurer de la bonne tenue des objectifs portés par Camille Candela, qui souhaite pousser la restauration rapide à suivre ceux de la COP21 sans pour autant bouder le plaisir de bien manger avec gourmandise et fun. **Avec pour prochains défis dans les mois à venir: le compostage en cuisine mais aussi en salle.**

Et pour ceux qui en redemanderait, la maison a ouvert une seconde adresse dans les cimes, à **Chamonix**, et pourrait en ouvrir d'autres ailleurs prochainement.



Adresses:

**Lyon:** 18 Rue du Bât d'Argent, 69001

**Chamonix:** 216 Avenue Michel Croz, 74400

**Ouverts 7/7J**

Site et menus:  
<http://bennie.bio>