



RESTAURANT DU MUSÉE OLYMPIQUE

Nos engagements de durabilité

Dans le cadre de la **Stratégie du CIO en matière de durabilité**, le restaurant du Musée Olympique a pris des engagements concrets pour intégrer les principes du développement durable dans ses activités :

- Notre approvisionnement privilégie les produits locaux et 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.
- Nous offrons une variété de plats végétariens et véganes. **70%** des produits alimentaires que nous achetons sont d'origine végétale et **45%** de notre offre de plats est végétarienne.
- 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 **100%** de sources renouvelables.
- Nous disposons de fourgonnettes électriques, d'un parking à vélos et encourageons l'utilisation des transports publics et le covoiturage.
- 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 utilisons les emballages réutilisables de reCIRCLE pour les repas à l'emporter.
- Nous privilégions les produits de nettoyage biodégradables et portant un écolabel reconnu. **87%** de nos produits de nettoyage sont certifiés écologiques.
- Nous compensons les émissions de carbone de nos activités et de nos achats.
- 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.

Grâce à ses bonnes pratiques et engagements, le restaurant du Musée Olympique a obtenu le niveau 4 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 3 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 les indicateurs de durabilité

Dans le cadre de la certification **EcoCook**, le restaurant du Musée Olympique 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 2020-2021 selon différents critères de durabilité.

Produits alimentaires d'origine végétale	71%
Fruits et légumes de saison	63%
Fruits et légumes suisses	25%
Viandes suisses	61%
Poissons labellisés MSC/ASC (pêche durable)	14%
Produits laitiers suisses	78%
Boissons suisses	71%
Produits achetés non transformés*	83%

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

Il s'agit de pourcentages minimaux, certaines données sur la saisonnalité n'étant pas disponibles auprès de nos fournisseurs. Nous travaillons avec nos fournisseurs pour améliorer la capture des données tout au long de l'année.



OLYMPIC MUSEUM RESTAURANT

Our sustainability commitments

As part of the **IOC Sustainability Strategy**, the Olympic Museum restaurant has made concrete commitments towards integrating sustainability principles into its activities:

- Our sourcing favours local and seasonal produce and excludes endangered species and genetically modified organisms.
- Our menu uses fresh, healthily cooked products, without additives and taste enhancers.
- We offer a range of vegetarian and vegan dishes. **70%** of the food products we buy are plant based, and **45%** of our dishes are vegetarian.
- We guarantee the quality, traceability and transparency of our supply.
- We inform our customers about potentially allergenic products.
- We go beyond legal requirements with regard to food safety.
- We implement various measures to reduce our energy and water consumption and our waste production, such as: LED lighting, motion sensors, highly efficient appliances, and restrictions on single-use packaging.
- We have several renewable energy sources on site, and **100%** of our electricity comes from renewable sources.
- We use electric vans, have an on-site bike garage and promote the use of public transport and car sharing.
- We make sure that a maximum amount of waste is recycled, including food waste, which is transformed into biogas and compost. We use reusable reCIRCLE packaging for take-away meals.
- We favour biodegradable cleaning products with recognised ecolabels. **87%** of our cleaning products are eco-labelled.
- We offset the carbon emissions associated with our operations and purchases.
- Our staff receive training on sustainability.
- We promote gender equality and a work-life balance, and encourage our staff to practise sport.

Thanks to its good practices and commitments, the Olympic Museum restaurant has obtained Level 4 of EcoCook Sustainable Restaurant certification.



What can you do to contribute?

Help us limit food waste, for example by letting us know if you do not want bread or one of the side dishes, or by taking any leftovers home with you.

Did you know?

Each year, global food waste and agricultural losses generate water wastage equivalent to three times the size of Lake Geneva, and needlessly take up one-third of the planet's agricultural surface area.

Opt for active and sustainable mobility: travel on foot/bike or by public transport.

Did you know?

The Olympic Museum is served by three bus routes (8, 24 & 25) and is within 10 mins walking distance of the M2 Ouchy-Olympique metro station.

Opt for vegetarian dishes

Did you know?

In addition to its health benefits, a vegetarian diet can help you reduce your carbon footprint by up to 10 times compared to an omnivorous diet.

As we are continuously looking to improve our approach, we would like to engage with our customers on this topic. Don't hesitate to give us your opinion!

Information on products' origins

As part of the EcoCook certification, the Olympic Museum restaurant is committed to sharing the origin of its purchases in the interest of transparency.

The table below presents the results of a procurement analysis carried out in 2020-2021 according to different sustainability criteria:

Plant-based products	71%
Seasonal fruits and vegetables	63%
Swiss fruits and vegetables	25%
Swiss meat	61%
MSC/ASC-labelled fish (sustainable fishing)	14%
Swiss dairy products	78%
Swiss drinks	71%
Unprocessed foodstuffs*	83%

*For large events or dinners, some of the pastry products are supplied by our partner Aryzta.

These are minimum percentages, as some seasonal data is unavailable from our suppliers. We are working with our suppliers to improve data capture all year long.