



DURABILITÉ ÉCOSOCIALE DU RESTAURANT L'Ó

UNE RÉALITÉ QUOTIDIENNE

Le restaurant L'Ó est situé dans l'Hôtel Món, au sein du complexe patrimonial, gastronomique et culturel de **Món St. Benet (MSB)**, appartenant à la **Fundació Catalunya-La Pedrera (FCLP)**.

Le restaurant L'Ó, dirigé par le chef Ivan Margalef, est engagé envers la société et la durabilité, suivant la mission claire de la FCLP.

<https://www.fundaciocatalunya-lapedrera.com/en>

<https://www.fundaciocatalunya-lapedrera.com/es/mon-sant-benet/sostenibilidad>

Nous mettons en avant les installations et actions suivantes qui font du restaurant L'Ó, ainsi que de l'ensemble de Món Sant Benet, une réalité engagée envers l'environnement, le milieu naturel, le territoire et la société.

- **GASTRONOMIE CORRESPONSABLE-** Le restaurant L'Ó accorde une attention particulière à la traçabilité des matières premières, en évaluant leur origine, leur production, leur distribution, etc. ; en somme, l'impact éco-social de ces matières premières et la cohérence de tout cela avec notre mission.

Quelques exemples de fournisseurs KM0 impliqués dans le projet de durabilité seraient :

<https://elsousdeloriol.cat/>

<https://www.raldavinyo.com/porc-gourmet>

<https://grupros.com/fr/compromis.html>

<https://abadal.net/sustainability>

<https://balfego.com/fr/durabilite>

<https://www.atorrella.com/quienes-somos>

<https://www.mans.coop>

Nous veillons à diffuser le message sur ces pratiques durables, tant environnementales que sociales, auprès de nos collaborateurs, clients et équipe, à travers divers moyens de communication, car il s'agit d'un aspect central de la FCLP elle-même ainsi que d'institutions affiliées telles que MANS ou ALICIA.



<https://www.regio7.cat/bages/2018/02/23/meitat-llars-compren-productes-ecologics-50226683.html>



https://www.ara.cat/estils/carlo-petrini-envoltats-pornografia-alimentaria_1_1239240.html

Nous déployons également des efforts pour promouvoir de bonnes habitudes alimentaires et nutritionnelles, notamment à travers un ambitieux programme scolaire.



<https://monsantbenet.com/fr/etablissements-scolaires>

<https://www.fundaciocatalunya-lapedrera.com/en/food-health>

- **JARDINS BIOLOGIQUES DE MÓN ST BENET.** Les jardins biologiques de Món Sant Benet ne fournissent pas seulement au restaurant L'Ó des fruits, légumes et légumes secs, mais ils jouent également un rôle social important.

Les jardins biologiques produisent également des variétés autochtones et récupérées.

Il convient de souligner le projet fondateur de préservation de la paysannerie par l'exploitation en régime de **COOPÉRATIVE AGROSOCIALE** de nombreux jardins en Catalogne via **MANS**, contribuant ainsi à la défense du secteur primaire local.



<https://www.fundaciocatalunya-lapedrera.com/en/sant-benet-vegetable-gardens>

<https://www.mans.coop>



Fundació
Catalunya
La Pedrera

MANS
agrosocials

À une échelle plus universelle, la FCLP mène plusieurs projets importants axés sur la préservation du territoire, du paysage, des espaces naturels et des espèces.

<https://www.fundaciocatalunya-lapedrera.com/en/news/we-take-action-climate-change-through-forest-management-and-sustainable-energy>

D'un point de vue plus gastronomique, nous soulignerions notamment le projet des **oliviers millénaires d'Arión**, que le restaurant L'Ó met particulièrement en avant.



<https://www.fundaciocatalunya-lapedrera.com/en/nature-spaces/millennial-olive-trees-arion>

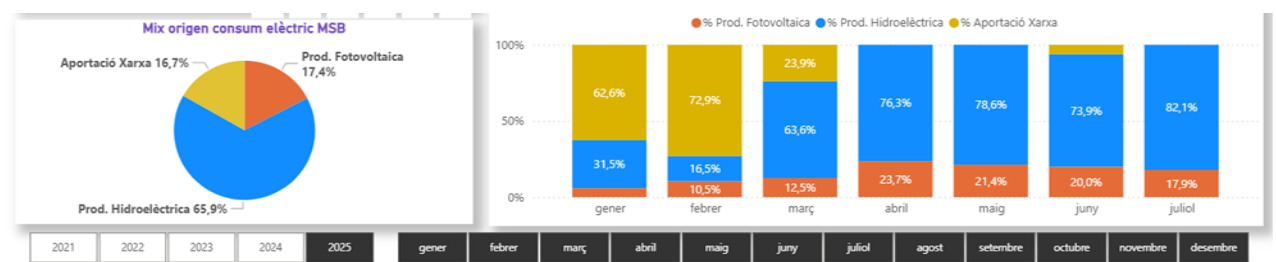
Au restaurant L'Ó, nous proposons également une huile produite à partir des oliviers de Món St. Benet.

- **SOUTENABILITÉ ÉNERGÉTIQUE.** - L'intégration de l'ancienne **turbine hydroélectrique** qui produisait de l'énergie pour l'ancienne usine textile, située dans un canal traversant « l'Angle », un méandre du **fleuve Llobregat**, ainsi que l'installation de **panneaux photovoltaïques**, ont permis une économie de plus de 304 tonnes de CO2 en 2024, générant 56 % de l'électricité consommée!

Dans des conditions favorables, nous réalisons le rêve d'être 100 % durables en énergie avec une empreinte carbone nulle (voir graphique ci-dessous).

À pleine capacité, nous pouvons produire plus de 1 450 MWh par an, soit environ 70 % de la consommation électrique annuelle totale du complexe MSB.

Z





Il convient de souligner que la turbine ne se contente pas d'utiliser l'eau dérivée du canal pour produire de l'électricité, actionnant la turbine située dans l'ancien bâtiment de la Fàbrica Vella (une ancienne colonie textile qui exploitait la force de l'eau pour générer de l'énergie), mais elle respecte également en permanence le débit écologique du fleuve Llobregat, fixé par le régulateur.

Ce débit écologique est assuré grâce à une passe à poissons, qui permet à l'ichtyofaune fluviale de remonter le cours d'eau et de compléter son cycle biologique, en franchissant une barrière fluviale et en restaurant l'écosystème aquatique, conformément aux directives européennes visant à supprimer les obstacles artificiels longitudinaux dans les rivières (barrages, seuils, gués...) pour restaurer les écosystèmes fluviaux.



- **FUNDATION ALICIA.** - Appartenant également à la FCLP et dirigée par Toni Massanés, elle joue un rôle important dans la société dans les domaines de la nutrition et de la durabilité. Elle se distingue notamment par son engagement en faveur du secteur primaire local, ainsi que par la recherche et la récupération de produits et de traditions culinaires. Alicia est l'un des collaborateurs du restaurant L'Ó, en harmonie avec la mission fondatrice de la Fondation Catalunya-La Pedrera.

The logo for Alicia is the word "alícia" in a white, lowercase, sans-serif font, centered within a solid orange rounded rectangle.

<https://alicia.cat/en/what-we-do/territory>

- **MONASTÈRE DE ST. BENET ET AUTRES** - Monastère bénédictin vieux de plus de 1000 ans. On y distingue notamment son ancienne cave où furent élaborés des vins à partir de plus de 17 cépages, dont certains sont aujourd'hui repris par des domaines de la D.O. Pla de Bages et par l'INCAVI. Au XXe siècle, ce fut la résidence d'été du peintre moderniste Ramón Casas. Tout cela constitue une source d'inspiration pour le restaurant L'Ó.



Il convient également de souligner la reconnaissance de l'Hôtel MÓN, où se trouve le restaurant L'Ó, pour sa certification de durabilité par l'UNESCO BIOSPHERE et le

label BEYOND GREEN.



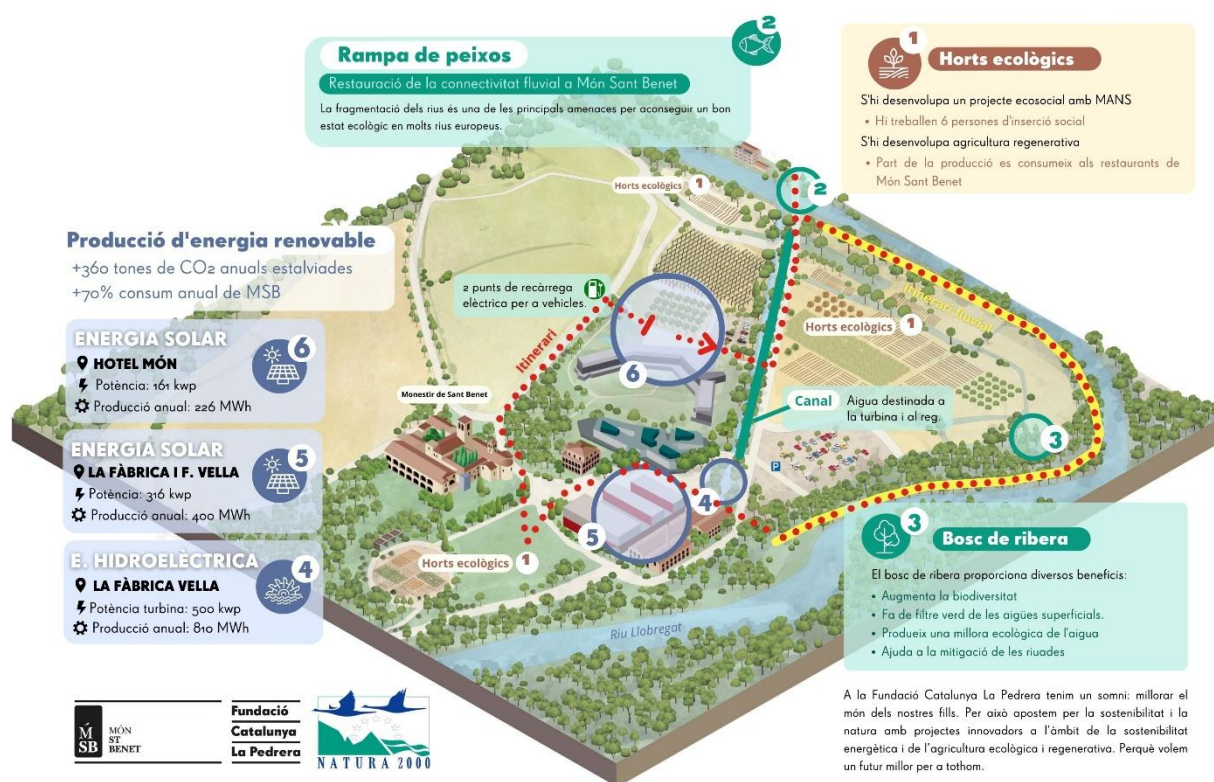
BIOSPHERE



<https://www.fundaciocatalunya-lapedrera.com/es/sala-prensa/hotel-mon-obtiene-sello-biosphere-que-premia-turismo-responsable-y-sostenible>

Merci beaucoup pour votre intérêt !

Sostenibilitat a **MÓN SANT BENET**



<https://monsantbenet.com/fr/un-projet-social-et-eco-responsable>