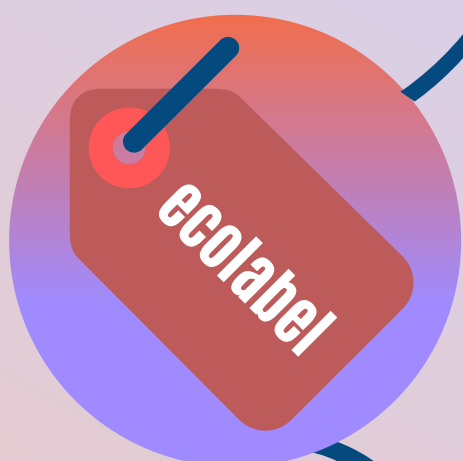


# RESTAURATION ÉCO- RESPONSABLE

## ÉCONOMIE CIRCULAIRE

### FICHE-ACTION



# LES ÉCOLABELS

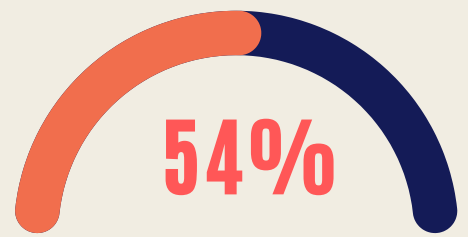


## CONSTATS

Les labels sont créés dans l'objectif de faciliter le choix des consommateurs-rices et des clients-es, mais aussi pour cadrer la démarche éco-responsable des restaurants.

Les processus de labellisation permettent également aux restaurateurs-rices de profiter de conseils et de contrôles externes pouvant les aider à optimiser leur travail. Les labels jouent également un rôle important dans la communication, le label doit être connu des consommateurs-rices et donc communiquer sur son existence.

Pour les restaurateurs-rices, la démarche de certification/labellisation permet de garantir la qualité de son offre.



**Des consommateurs veulent pouvoir identifier les restaurants engagés au travers des labels\***



**Sur les 10 restaurateurs interrogés et (accompagnés par BGE PAM et IM), seulement un restaurateur adopte la démarche labélisée**

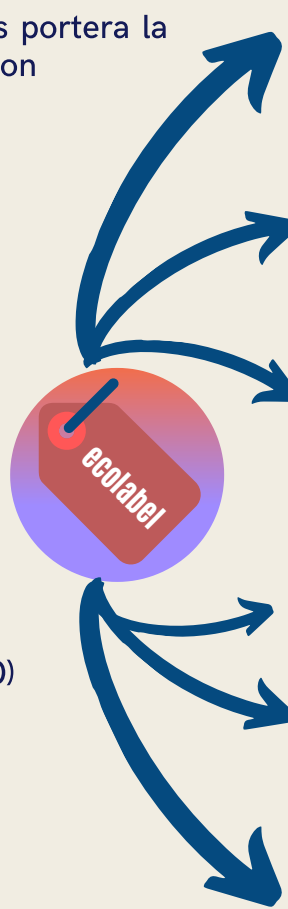
\*ÉTUDE RÉALISÉE ONLINE DU 17 AU 19 AVRIL 2019 PAR L'INSTITUT IFOP POUR C10 (GROSSISTE EN BOISSONS) AUPRÈS D'UN ÉCHANTILLON DE 1019 PERSONNES, ÂGÉES DE 18 ANS ET+ (REPRÉSENTATIF DE LA POPULATION FR).

## ACTIONS

▲ J'étudie les critères sur lesquels portera la certification pour la consommation et l'environnement:

-  Agriculture Biologique
-  Bio cohérence
-  Haute valeur environnementale
-  Ecotable
-  Le service de nettoyage intérieur (NF549)  
Les sacs à déchet (NF170)
-  Green Food
-  Commerce engagé

- ▲ Je mesure le coût réel de la labellisation
- ▲ Je compare le coût avec les bénéfices que peut engendrer la labellisation



## COMMENT ?

- ▶ Etudiez d'abord les différents gains possibles. Nous vous proposons une liste de questions essentielles à se poser pour préparer votre démarche:
  - ▶ Combien ce label me fera-t-il vendre de repas/prestations en plus ?
  - ▶ Est-il un gage d'attractivité pour mes clients-es ?
- ▶ Ensuite, identifiez la catégorie dans laquelle votre produit ou service se situe et téléchargez le référentiel
- ▶ Adressez-vous aux structures de labellisation pour effectuer un devis
- ▶ Exemple: AFNOR Certification, organisme certificateur. Cet organisme analysera vos besoins, vous procurera le référentiel de certification et la tarification
- ▶ Pour obtenir la certification, vous devez fournir toutes les informations nécessaires et les résultats des tests demandés prouvant que votre produit ou service est conforme aux critères écologiques et d'aptitude à l'usage

## MOYENS NECESSAIRES

- ▲ Aide financière de l'état
- ▲ Engager une réflexion sur le choix du label : critères d'évaluation, visibilité & soutien et diffusion du label, démarche d'accompagnement proposée



## LIENS UTILES

- ▲ Impact écotable
- ▲ Stripfood

## ACTEURS

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>Certification</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▲ Ecolabels UE</li> <li>▲ AFNOR</li> <li>▲ Ecosciences Provence</li> <li>▲ ECOCERT</li> </ul> | <p><b>Conseil et Accompagnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▲ InterMade</li> <li>▲ BGE</li> <li>▲ ADEME</li> </ul> |
|--|---|

## LE SAVIEZ VOUS ?

le label Restaurant Engagé est un label local qui distingue les restaurateurs-rices qui font le choix d'inscrire leur activité dans une démarche de responsabilité environnementale

**Contact: Ecosciences provence**

[CLIQUEZ ICI →](#)



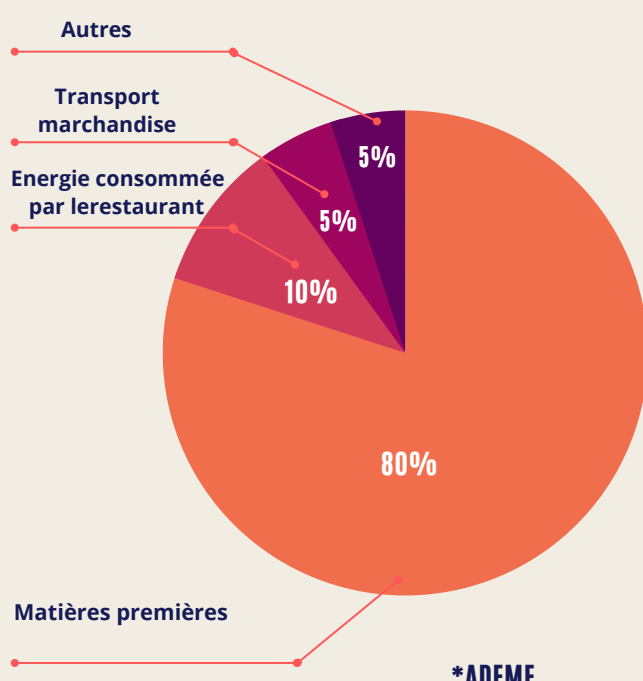
# REDUIRE SON EMPREINTE CARBONE



## CONSTATS

24% de l’empreinte carbone des ménages est issue de leur alimentation, quand 15% des repas principaux des Français-es (déjeuner et dîner) sont pris hors du domicile, dont 52% en restauration commerciale\*

L’analyse détaillée des postes émetteurs de GES (gaz à effet de serre) en ordre de grandeur par rapport à l’empreinte carbone totale d’un restaurant (réalisée à partir des données des Bilans Carbone® de deux restaurants\*) permet d’observer la répartition suivante :



\*ADEME

## ACTIONS

- ▲ J'évite le gaspillage alimentaire
- ▲ Je privilégie les approvisionnements (transports des marchandises) en circuits-courts et locaux (rayon de 100 à 200km)
- ▲ Je privilégie les viandes moins génératrices de gaz à effet de serre et choisis des produits d'origine animale issus de petits/moyens élevages
- ▲ Je privilégie les modes d'agriculture, de production et de culture raisonnés
- ▲ Je veille à la saisonnalité des produits
- ▲ Je varie les sources de protéines (céréales, légumineuses) et réduis les portions de viande et m'oriente vers la végétalisation de la carte
- ▲ Je veille à réduire la consommation d'énergie dans mon restaurant



## COMMENT ?

- ▶ En utilisant les épluchures ou en réduisant les portions alimentaires
- ▶ En s'appuyant sur l'association "Bon pour le climat" et sur [l'éco-calculateur](#) développé par "Eco2 initiative" pour étudier l'impact de vos recettes sur l'environnement
- ▶ En s'appuyant sur le diagnostic [Eco-Flux](#) de la BPI France, axé sur la réduction des consommations énergétiques
- ▶ En utilisant l'application "e-quilibre" ou "aideomenu" pour mieux vous aider à gérer vos déchets
- ▶ En s'inscrivant dans une démarche écoresponsable grâce au module "Easillys" pour la mesure et l'analyse de vos déchets de restauration
- ▶ En installant des ampoules à basse consommation et un éclairage à LED pour réduire la consommation d'énergie dans votre restaurant
- ▶ En privilégiant la livraison et approvisionnement avec un mode de transport de moindre impact sur l'environnement (vélo, cit'air1,2)

## MOYENS NECESSAIRES

- ▲ Formation et sensibilisation de l'équipe aux écogestes
- ▲ Moyens financiers pour l'achat d'équipement dont les dépenses énergétiques sont optimisées
- ▲ Création d'un groupe d'interlocuteurs d'approvisionnement pour mieux communiquer la provenance et mode de traitement des produits
- ▲ Initiation à une démarche de compensation carbone : l'éco-calculateur, bon pour le climat, calculateur carbone entreprise - Fondation GoodPlanet

## LIENS UTILES

- ▲ Localizz
- ▲ Plateforme paysanne locale
- ▲ Terre de Mars
- ▲ Auto-diagnostic "Limiter ses biodéchets"



## ACTEURS

- ▲ BGE
- ▲ Les Alchimistes
- ▲ Ecosciences Provence
- ▲ InterMade
- ▲ ADEME

## LE SAVIEZ VOUS?

Un légume de saison frais cultivé localement génère 20 fois moins de GES qu'un légume frais hors saison importé ou produit sous serre chauffée ET 7 fois moins de GES qu'un légume surgelé

Source: ADEME





# ÉCONOMIE CIRCULAIRE



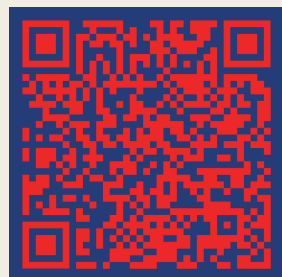
## CONSTATS

Face aux enjeux environnementaux actuels, il est de plus en plus urgent de coordonner nos efforts pour créer des restaurants qui soient : durables et engagés envers la planète, responsables des conséquences de leur activité, ouverts et sensibles aux nouvelles pratiques responsables.

À travers l'enquête menée, les restaurateurs-rices ont soulevé quatre principaux enjeux :

- ▶ Approvisionnement et offre (protéines, saisonnalité, provenance et qualité)
- ▶ Conservation - Préparation - Cuisson
- ▶ Pertes et gaspillage
- ▶ Déchets

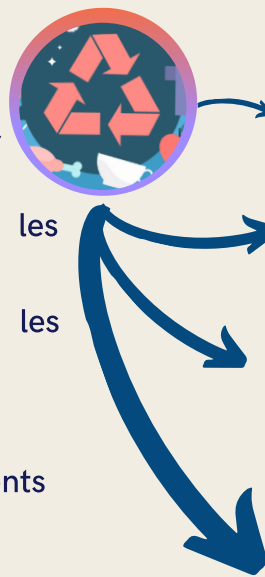
### FOCUS SUR L'ANNUAIRE DES FOURNISSEURS LOCAUX



L'intégration des principes d'économie circulaire par les restaurateurs-rices dans leurs modèles d'activité est un levier essentiel pour y parvenir

## ACTIONS

- ▲ Je m'aligne sur la [loi anti-gaspillage](#), qui interdit l'usage du plastique à usage unique
- ▲ Je réduis l'utilisation des conditionnements individuels pour produire moins de déchets d'emballage
- ▲ Je mets en place un système de consignes pour les bouteilles et de contenants réutilisables
- ▲ Je mets en place un système de tri et de compostage
- ▲ J'achète des matières premières locales, de saisons, en circuit court
- ▲ Je travaille en lien direct avec les producteurs
- ▲ Je fais mes approvisionnements chez les fournisseurs, producteurs locaux
- ▲ Je coopère avec les acteurs locaux
- ▲ Je réemploie le matériel et les équipements
- ▲ Je réduis le gaspillage alimentaire
- ▲ Je mets à la disposition des clients un sac lui permettant de rapporter le reste de son repas



## COMMENT ?

- ▶ En utilisant des consommables & des contenants réutilisables, [guide de l'association Milvi](#)
- ▶ En remplaçant les matériaux existants par des matériaux durables réutilisables et écologiques tels que [le bois](#). Pour plus d'infos, consultez le site web [écosciences Provence](#)
- ▶ En s'adressant aux producteurs locaux
- ▶ En adoptant la Green supply chain dans mes processus
- ▶ En revendant les invendus de la veille à moindre coût ou via des applications (Too Good To Go, ...) ou je les donne à des associations
- ▶ En faisant appel à un opérateur de collecte des déchets alimentaires. Ex: [Les alchimistes](#) Aix-Marseille

## MOYENS NECESSAIRES

- ▲ Dispositifs et ateliers de formation/sensibilisation aux écogestes
- ▲ Faire appel à des opérateurs de la filière (sur la consigne, la collecte de biodéchets, le réemploi d'équipements, les solutions logistiques douces)
- ▲ Demande d'autorisation de compostage par les collectivités
- ▲ Mise en place des plateformes des [fournisseurs locaux](#)



## ACTEURS

- ▲ Les communes
- ▲ BGE
- ▲ ADEME
- ▲ CCI
- ▲ INEC
- ▲ Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
- ▲ La Région
- ▲ Les conseils régionaux
- ▲ InterMade
- ▲ ARBE
- ▲ Ecoscience Provence



### LE SAVIEZ VOUS ?

L'ADEME peut mettre à votre disposition une aide allant jusqu'à 55 % des dépenses d'équipements d'installation de traitement par compostage

SOURCE: ADEME



# ACHAT RESPONSABLE

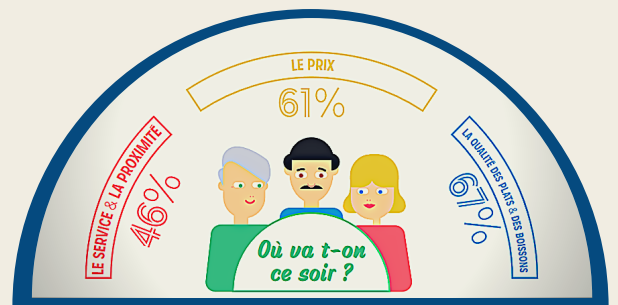


## CONSTATS

L'achat responsable peut contribuer de façon significative à la politique environnementale des restaurants. **Pourquoi acheter responsable ?**

**Vis-à-vis de la clientèle :** En communiquant sur la démarche. Acheter responsable permet aux restaurateurs -rices de se distinguer des concurrents-es et de conquérir une clientèle plus large, car les consommateurs-rices sont de plus en plus sensibles à l'engagement des restaurants.

**Vis-à-vis de l'environnement :** L'une des activités les plus importantes pour la gestion du restaurant est celle des achats, c'est donc un levier très important pour réduire au maximum son empreinte carbone.



Les trois critères des Français quand ils choisissent un café, bar, restaurant\*

\*SOURCE: RESTAURATION21

## ACTIONS

- ▲ J'achète des consommables/petits matériels durables
- ▲ J'achète des contenants réutilisables, et/ou de la vaisselle recyclable (tasses, couverts, verres, serviettes, etc.) pour la vente à livraison
- ▲ J'achète des couverts d'occasion/compostables
- ▲ J'achète des équipements/matériels reconditionnés
- ▲ J'achète des produits de décoration/mobilier en matériaux naturels, biodégradables et durables
- ▲ J'achète des équipements dont les dépenses énergétiques sont optimisées
- ▲ J'achète des produits d'entretien (nettoyage, désinfection) écologiques, biodégradables et dont les principes actifs sont d'origine naturelle
- ▲ J'achète en circuits-courts, de proximité, à des producteurs locaux, ou auprès de commerces équitables
- ▲ J'achète des produits de saison, des produits avec des emballages recyclables et des produits non-traités
- ▲ J'achète des viandes et des poissons d'origine durable ou "bien élevés"

## COMMENT ?

- ▶ En évitant l'utilisation du plastique non-recyclable, plastique à usage unique et en le remplaçant par des pailles en inox lavables, bocaux en verre pour stockage, serviettes en tissus
- ▶ En adoptant des systèmes d'éclairage de faible consommation, lampes avec détecteurs de mouvement, toilettes à chasse d'eau avec double-bouton, robinets avec mousseur/aérateur, caisse qui enregistre les factures
- ▶ En privilégiant la viande issue d'élevages qui respecte le bien-être animal et n'ayant pas recours aux engrais et produits phytosanitaires importés

## MOYENS NECESSAIRES

- ▲ Mise en place d'un annuaire pour les producteurs
- ▲ Création d'une plateforme de centres d'achats pour limiter les déplacements
- ▲ Mise en place d'achats/approvisionnements mutualisés avec des pairs restaurateurs
- ▲ Initier une réflexion sur la politique d'achat (matières premières, consommables biens durables, produits d'entretien)

## LIENS UTILES

- ▲ Dinette : [dinette@milvi.org](mailto:dinette@milvi.org)
- ▲ Vesto: [bastien@vesto.fr](mailto:bastien@vesto.fr)
- ▲ Catalogue des contenants réutilisables.Milvi
- ▲ Biofutura: Packaging durable & Jetables



## ACTEURS

- ▲ La Région
- ▲ BGE
- ▲ Association Milvi
- ▲ Adere PACA
- ▲ InterMade
- ▲ VESTO: Matériel reconditionné pour restaurateur

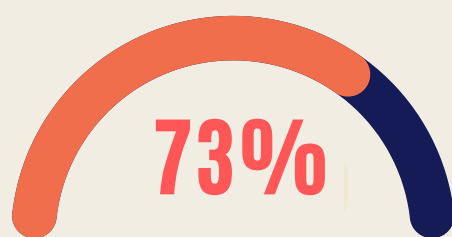
“ LE SAVIEZ VOUS?  
Adhérer à une centrale de référencement associative "ADERE" vous permet de bénéficier de prix compétitifs sur des produits de qualité ”

# ECO-COMMUNICATION



## CONSTATS

La majorité (73%) de nos restaurateurs interrogés communique sur une démarche responsable et solidaire.



Il s'agit de mettre en avant les labels obtenus et/ou leur engagements : approvisionnements locaux et/ou de saison, don du surplus & des invendus à des associations de solidarité alimentaire, consignes-contenants réutilisables, cafés-repas suspendus, recyclage, compostage, démarches d'audit-diagnostic.



Sur les 10 restaurateurs interrogés, 7 restaurateurs communiquent à travers une démarche responsable

## ACTIONS

- ▲ Je veille à choisir un fournisseur qui utilise du papier recyclé ou issu de forêts gérées durablement
- ▲ Je choisis bien mes canaux de communication
- ▲ Je pense à la durée de vie de l'information : je n'imprime que des informations dont je suis sûr qu'elles ne vont pas changer rapidement
- ▲ J'écris la carte sur un tableau noir à la craie
- ▲ Je convertie le Menu/carte sous forme de QR code
- ▲ Je rends visible les partenariats - producteurs-rices, les produits locaux utilisés, la charte qualité
- ▲ Je partage les engagements durables et les pratiques écoresponsables avec mon équipe afin qu'elle soit en capacité de les présenter aux clients-es et d'initier un dialogue sur ces sujets
- ▲ Je propose des plats selon la faim des personnes : "petit-e gourmand-e", "gourmand-e", "gourmand-e affamé-e"
- ▲ Je mise sur un équipement innovant, des techniques et/ou savoir-faire de cuisine originaux (Ex: lacto-fermentation)

## COMMENT ?

- ▶ En communiquant essentiellement par l'affichage à l'intérieur et via le site internet et les réseaux sociaux
- ▶ En s'adressant aux fournisseurs de papeterie engagés
- ▶ En s'adressant aux opérateurs de communication responsable pour vous aider dans votre stratégie de communication tels que : Petit pays, dos carré, Duodaki
- ▶ En mettant en place des affiches en incitant les clients à réduire le gaspillage alimentaire
- ▶ En mettant en avant un élément différenciant en rapport avec la cuisine et/ou son engagement responsable



## MOYENS NECESSAIRES

- ▲ Mise en place des ateliers de sensibilisation : fresque de l'alimentation 

## LIENS UTILES

- ▲ Comment créer son code QR
- ▲ Bureau vallée



## ACTEURS

- ▲ BGE
- ▲ Duodaki
- ▲ Agence Dos Carré - Pour une société durable et équitable

## “ LE SAVIEZ VOUS? ”

VegOresto peut référencer et afficher gratuitement les restaurants proposant une formule 100 % végétalienne

Contact: VegOresto

CLIQUEZ ICI →

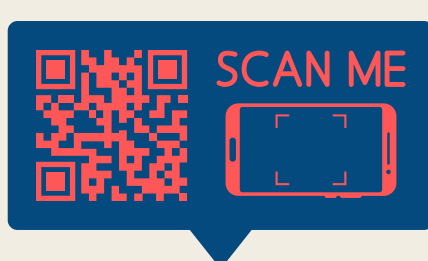




---

## Pour plus d'informations

[sur le site web créavert](#)



[Visionner](#)

