



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



RESTAURANTS COMMERCIAUX :



CLÉS POUR AGIR

**Quelles actions
mettre en place pour
un tourisme durable ?**

Ce document est édité par l'ADEME

ADEME

20, avenue du Grésillé
BP 90406 | 49004 Angers Cedex 01

Coordination technique : ADEME Direction régionale Bretagne (Sophie Plassart, Chargée de mission Entreprises B to C)

Rédacteurs : In Extenso Innovation Croissance (Alice Deprouw, Venice Graf, Anaëlle Chrétien).
Ce guide est inspiré du guide « Hébergeurs touristiques : quelles actions mettre en place pour un tourisme durable ? » rédigé par In Extenso Innovation Croissance et Groupe Afnor.

Crédits photo : Olivier Dany (Le Castel Ac'h - Plouguerneau, Roc'h Ar Mor - Ouessant)

Création graphique : JBK Corporation

Impression : Imprimé en France

Référence ADEME : 011381

EAN imprimé : 9791029717123

Dépôt légal : ©ADEME Editions, 2021

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (Art L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (Art L 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 à L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

ÉDITORIAL

La France, pays de la gastronomie, dispose d'une offre variée de restauration adaptée aux différents publics, allant des « food truck » aux restaurants étoilés. Riche de sa diversité, c'est un secteur en perpétuelle évolution pour répondre à la demande locale, nationale et internationale selon les territoires et les périodes de l'année. Lourdemment touché par la crise de la COVID 19 avec des mois de fermeture, c'est aujourd'hui un secteur qui doit se relever mais aussi se réinventer, en proposant une offre au plus près des attentes de la société.

Représentant environ 7 % des consommations alimentaires en France, la restauration commerciale doit comme les autres secteurs s'aligner avec les préoccupations sociétales de la transition écologique. Soumise à des exigences réglementaires fortes, la restauration collective a engagé sa transition, et la restauration commerciale, associée à des temps de loisir et de détente, ne saura être en reste ! Qu'il s'agisse des modes de production des aliments, du

L'enjeu est de développer des pratiques plus durables pour une restauration attractive et différenciante.

contenu de l'assiette, des déchets générés dans le cadre de l'offre à emporter, des consommations d'énergies ou du choix d'implantation de l'espace de vente, les leviers sont nombreux !

L'enjeu est donc de développer des pratiques plus durables pour une restauration attractive et différenciante. Il s'agit pour la restauration commerciale de s'adapter à l'évolution de la société et des organisations, en répondant aux aspirations de leurs clients mais aussi de contribuer à diffuser des pratiques plus responsables.

En tant qu'opérateur du Fonds tourisme durable de France Relance, l'ADEME est pleinement mobilisée auprès des acteurs de l'hébergement et de la restauration. A ce titre, nous avons voulu à travers ce guide pratique dédié aux professionnels de la restauration commerciale, proposer des actions concrètes pour les aider à devenir des acteurs de la transition écologique.

Bonne lecture à tous !

Arnaud LEROY
Président de l'ADEME



PRÉAMBULE ET REMERCIEMENTS

Ce guide, destiné aux responsables de restaurants commerciaux, propose des actions concrètes pour s'engager en matière de restauration et tourisme durable. Il comprend 33 fiches-actions présentant des solutions sur les thèmes de la gestion de l'énergie, de l'eau et des eaux usées, des déchets et des achats responsables et ancrés dans le territoire, l'offre culinaire durable, la mobilité durable, la biodiversité, et le volet social des démarches. Plusieurs fiches abordent également la gestion générale de l'ensemble de la démarche que doit avoir l'établissement pour donner de la cohérence aux actions.

Ce guide est le fruit d'une expérimentation inédite en France, menée par l'ADEME Bretagne avec 20 restaurateur.rice.s breton.ne.s et pratiquant différents types de restauration (restauration rapide, gastronomique, ferme auberge, cafétéria, crêperie traditionnelle, etc.). En impliquant les professionnel.le.s de la restauration, cette expérimentation d'excellence environnementale a mis en œuvre des actions adaptées à cette activité, en s'appuyant sur des critères co-construits. Elle est à l'origine de la création d'un référentiel compatible avec les exigences d'une certification d'envergure européenne. En s'appuyant sur les critères de ce référentiel, les 20 restaurants volontaires ont été évalués dans le contexte similaire à celui d'un audit de certification. Cette expérimentation a servi de cadre pour élaborer le programme « 1000 restaurants durables » du Plan de relance.

Pour leur implication dans le comité de relecture, nous exprimons nos sincères remerciements aux personnes citées :

- Aude ANDRUP, ADEME – Direction Adaptation, Aménagement et Trajectoires bas carbone
- Raphaël CHANELIERE, ADEME – Direction Nouvelle Aquitaine
- Laurence GOUTHIERE, ADEME – Service Consommation et Prévention (SCP)
- Sarah MARTIN, ADEME – Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie (SFAB)
- Renaud MICHEL, ADEME – Direction Bretagne
- Virginie ROCHETEAU, ADEME – Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie (SFAB)
- Pierre-Marie ROUSSEAU, ADEME – Direction Bretagne
- Claire SCHIO, ADEME – Direction Bretagne

Pour leur participation au comité de pilotage de l'expérimentation « exemplarité environnementale dans la restauration commerciale », nous exprimons nos sincères remerciements aux personnes citées :

- Virginie BREGEON DE SAINT QUENTIN – Ecole FERRANDI Paris
- Rachel BOUVARD – GNI HCR
- Xavier HAMON – Université des sciences et des pratiques gastronomiques
- Laetitia HAREL – Comité régional du tourisme de Bretagne
- Karim KHAN – UMIH
- Anthony MESTAT – Destination Baie de St Brieuc
- Laurent PRIGENT – UMIH
- Guillaume ROUSSEAU – AKTO, réseau FAFIH de Bretagne

Pour leur partage de bonnes pratiques et leur implication dans l'expérimentation « exemplarité environnementale dans la restauration commerciale », l'ADEME Bretagne remercie les restaurateurs et restauratrices suivants :

- Jean-Louis BERVILLE, Emeraude ID - Lannion (22)
- Thaïs CATHELINÉAU, Code Ø - Lorient (56)
- Laura COUTENTIN, Le Surcouf - Rennes (35)
- Camille CREIGNOU, Café Ty Pierre - Roscoff (29)
- Françoise DAYER, Angello - Rennes (35)
- Clothilde DE BONVILIER, Café Ty Pierre - Roscoff (29)
- Florence DERIAZ, Ty Flo - Rosporden (29)
- Patrice DUMONT, La Closerie des Hortensias - Bréal-sous-Montfort (35)
- Julia EOCHE, Marin'Boël - Guichen (35)
- Yann GUILLERY, Vïno e Gusto - Rennes (35)
- Julien HENNOTE, Pourquoi Pas - Dinard (35)
- Yann KERMARREC, Au Coq en Pâte - Lesneven (29)
- Yvan LE GAL, Café Ty Pierre - Roscoff (29)
- Emmanuëlle MALIGNE, La Violette - Bain-de-Bretagne (35)
- Samuel NICOL, Café Ty Pierre - Roscoff (29)
- Gwenaël ODIC, La Crémaillère - Perros-Guirec (22)
- Adélaïde PERISSEL, Les Sardines à la Plage - Lancieux (22)
- Samuel RAMOS-GIQUEL, Auberge Ty An Heol - Nizon (29)
- Christophe ROCHCONGAR, Emeraude ID - Lannion (22)
- David ROYER, Le Castel Ac'h - Plouguerneau (29) et Roc'h Ar Mor - Ouessant (29)
- Sibylle SELLAM, Bercaïl - Rennes (35)

SOMMAIRE

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ÉDITORIAL | 3 |
| PRÉAMBULE ET REMERCIEMENTS | 4 |
| SOMMAIRE | 6 |
| LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE, C'EST QUOI ? | 8 |
| DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE AU SEIN D'UN RESTAURANT COMMERCIAL : COMMENT FAIRE ? | 9 |
| CONTENU DU GUIDE | 12 |
| AIDES POSSIBLES (LISTE NON EXHAUSTIVE) | 13 |
| FICHES | 14 |
|  Gestion générale | |
| 1. Poser les bases d'un système de management environnemental | 14 |
| 2. Former et impliquer le personnel dans la démarche | 16 |
| 3. Mesurer les différentes consommations et la production de déchets | 18 |
| 4. Entretenir les équipements | 20 |
| 5. Informer et sensibiliser la clientèle sur la démarche environnementale | 22 |
|  Énergie | |
| 6. S'approvisionner en énergie d'origine renouvelable | 24 |
| 7. Produire de l'énergie renouvelable | 26 |
| 8. Choisir des équipements performants | 28 |
| 9. Isoler bâtiments et surfaces vitrées efficacement | 30 |
| 10. Optimiser l'éclairage des espaces | 32 |
| 11. Maîtriser le chauffage et le conditionnement d'air | 34 |
|  Eau et eaux usées | |
| 12. Maîtriser les consommations d'eau | 36 |
| 13. Limiter les consommations d'eau des équipements | 38 |
| 14. Optimiser les rejets d'eaux usées | 40 |
|  Déchets | |
| 15. Réduire la production de déchets et mettre en place des actions « zéro déchet » | 42 |
| 16. Trier et valoriser les déchets | 44 |
| 17. Lutter contre le gaspillage alimentaire | 46 |
| 18. Réduire à la source et valoriser les biodéchets | 48 |
| 19. Limiter les déchets des activités administratives et tendre vers la sobriété numérique | 50 |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Achats responsables | |
| | 20. <u>Avoir une politique d'achats responsables</u> | 52 |
| | 21. <u>Avoir un approvisionnement alimentaire durable et de qualité</u> | 54 |
| | 22. <u>Avoir un approvisionnement alimentaire ancré dans le territoire</u> | 56 |
| | 23. <u>Proposer une offre culinaire responsable</u> | 58 |
| | 24. <u>Limiter l'utilisation de produits chimiques</u> | 60 |
| | 25. <u>Allonger la durée de vie et donner une seconde vie aux objets</u> | 62 |
|  | Mobilité durable | |
| | 26. <u>Promouvoir la mobilité durable</u> | 64 |
|  | Biodiversité | |
| | 27. <u>Participer à la conservation de la biodiversité, des écosystèmes et des paysages</u> | 66 |
| | 28. <u>Favoriser les espèces indigènes et adaptées au changement climatique dans les plantations extérieures</u> | 68 |
| | 29. <u>Installer un jardin potager et/ou des ruches</u> | 70 |
| | 30. <u>Supprimer l'utilisation de pesticides dans les espaces verts</u> | 72 |
|  | Politique social | |
| | 31. <u>Disposer d'une politique sociale au sein de l'entreprise</u> | 74 |
| | 32. <u>Accueillir personnel et clientèle en situation de handicap</u> | 76 |
| | 33. <u>Enrichir la politique sociale</u> | 78 |
| | ANNEXES | 80 |
| | ANNEXE 1 : Sources bibliographiques..... | 80 |
| | ANNEXE 2 : Expérimentation « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »..... | 82 |
| | ANNEXE 3 : Référentiel « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »..... | 84 |
| | ANNEXE 4 : Plan de relance : « 1000 restaurants durables »..... | 106 |

LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE, C'EST QUOI ?

Le climat change ! Déjà très visible, ce changement climatique oblige les restaurants commerciaux à trouver des solutions face aux enjeux environnementaux et énergétiques, et ces solutions s'inscrivent dans la transition écologique des entreprises. Cette transition écologique se concrétise par une évolution vers un nouveau modèle économique et social et vers un modèle de développement durable qui renouvelle les façons de consommer, de produire, de travailler et de vivre ensemble pour répondre aux grands enjeux environnementaux, du changement climatique, de rareté des ressources, de perte accélérée de la biodiversité et de multiplication des risques sanitaires environnementaux.

Les responsables de restaurants commerciaux doivent engager des actions pour **atténuer** les impacts environnementaux liés à l'activité de leur entreprise et **adapter** leur offre de services pour répondre aux conséquences du changement climatique.

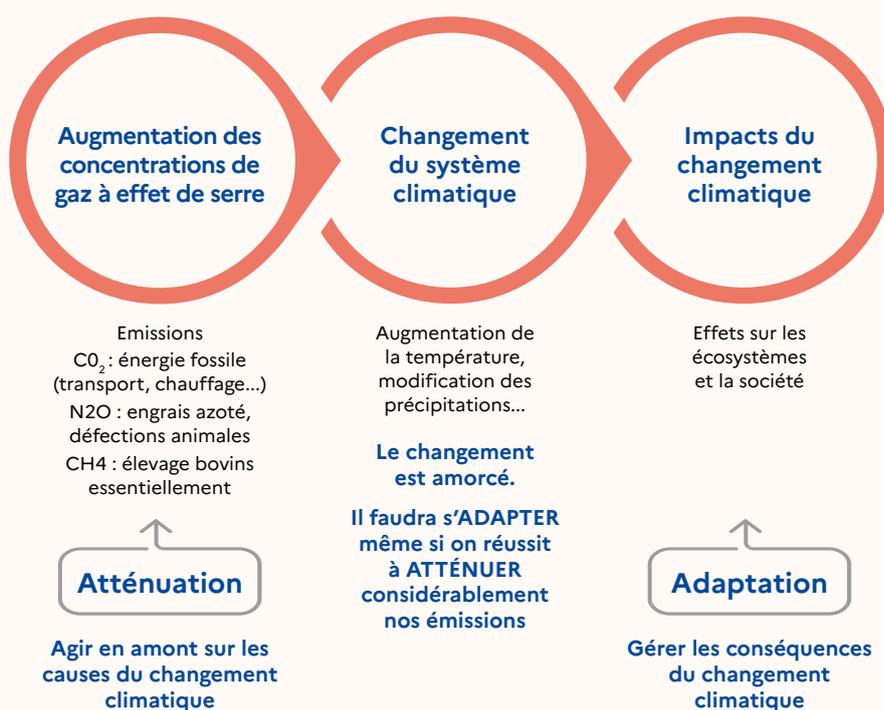
Après la filière agri-alimentaire, aucune autre filière n'est plus dépendante des aléas liés au

changement climatique (pluie, tempête, canicule, etc.) que les voyages, et le tourisme ! La filière du tourisme dont la restauration commerciale sera parmi les plus impactées par les changements climatiques.

Les restaurants commerciaux ont un rôle à jouer à la fois en modifiant leurs pratiques, sans altérer la satisfaction de la clientèle (voire en l'améliorant et en répondant à des attentes sociétales nouvelles) mais aussi en utilisant leur pouvoir d'influence sur leurs parties prenantes internes (personnel) et externes (clientèle, fournisseurs, collectivités, etc.).

La mise en place d'une gestion environnementale dans l'établissement concoure non seulement à la lutte collective contre le changement climatique mais **entraîne une baisse des charges et une attractivité pour la clientèle**. Il s'agit d'une réelle opportunité pour générer des économies et contribuer à la constitution d'un territoire plus résilient.

Atténuation des impacts et adaptation des pratiques sont nécessaires pour une transition écologique



Définitions du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC) :

→ Le climat est l'ensemble des conditions météorologiques moyennes (température, précipitations, vent) dans un endroit donné, et observées à long terme (30 ans).

→ Le changement climatique est l'évolution à la fois :

- des conditions climatiques moyennes sur des longues périodes de temps (ex : augmentation des températures moyennes,

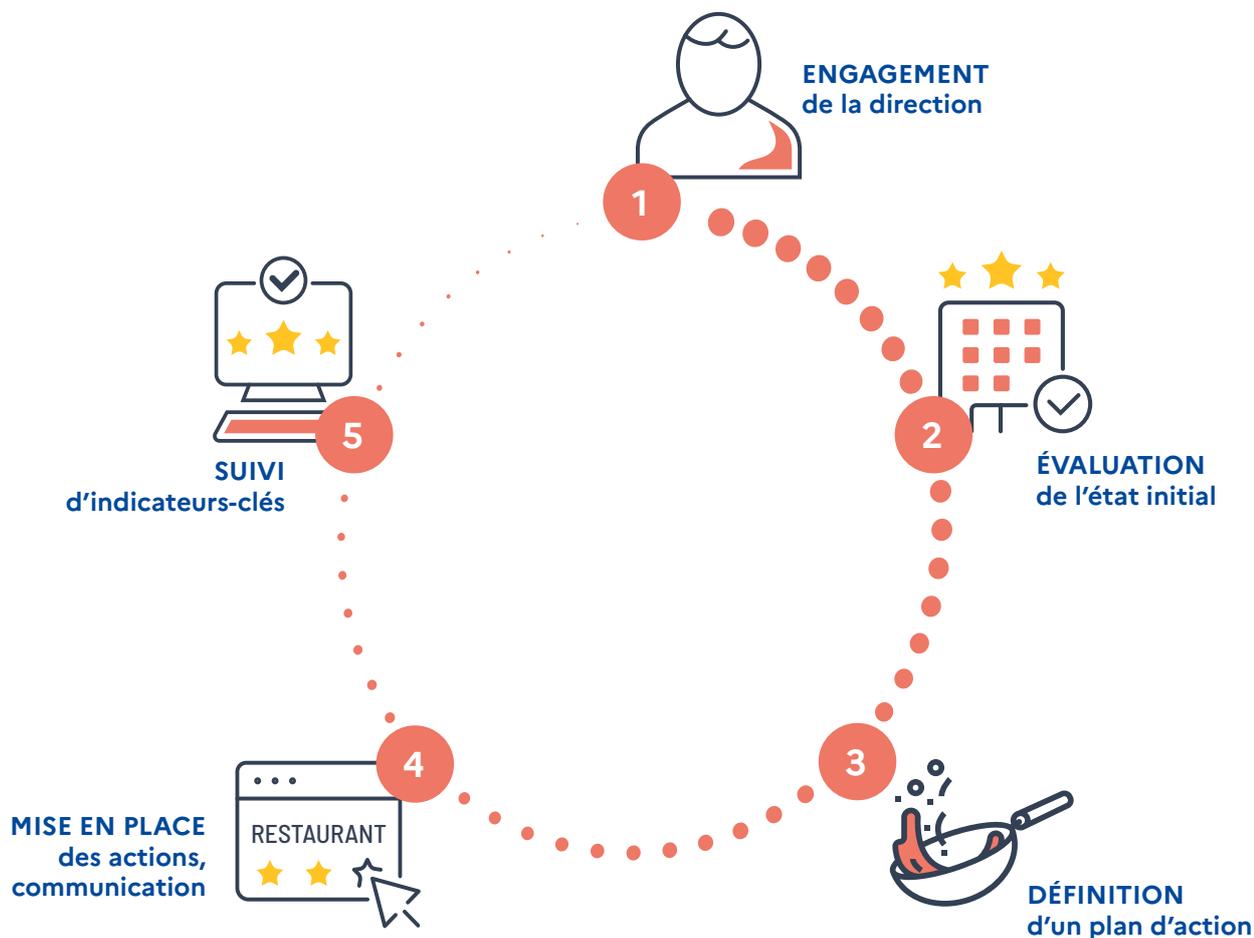
évolution des régimes de précipitations, élévation du niveau marin, etc.).

- de la fréquence et l'intensité des événements climatiques extrêmes (ex : augmentation de la fréquence des épisodes de sécheresses, des pluies intenses, etc.).

Le rôle de l'équipe d'un restaurant est de mettre en place des actions qui pourront répondre au changement climatique.

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE AU SEIN D'UN RESTAURANT COMMERCIAL : COMMENT FAIRE ?

Pour faciliter la mise en place d'une démarche environnementale au sein d'un restaurant commercial et en retirer des bénéfices, un processus simple et efficace en 5 étapes est préconisé :



1 ENGAGEMENT DE LA DIRECTION ET IMPLICATION DU PERSONNEL

→ Créer une dynamique, un élan venant de la direction

Toute démarche environnementale au-delà des exigences légales nécessite un engagement et une implication forts de la part de la direction. Sans cet engagement et sans une conviction réelle de l'intérêt environnemental, social et économique d'une telle démarche, d'autres projets viendront supplanter la démarche, même si celle-ci est génératrice d'économies financières sur les postes « charges » (ex : énergie, déchets, eau) ou « achats » (ex : gaspillage alimentaire), mobilise le personnel, et répond à une sensibilité croissante des consommateur.trice.s vers de nouveaux modes de consommation.

Selon la taille de l'établissement, il est recommandé de nommer un.e référent.e pour assurer la coordination et le suivi de la démarche en appui à la direction. Il s'agit d'un rôle de conduite de projet, chaque responsable de service étant en charge de proposer des actions et de déployer la démarche au sein de ses équipes.

Un système visant à faire remonter les propositions des collaborateur.trice.s peut être mis en place sous différentes formes (fiches, tableau dans la salle du personnel, cahier, etc.). L'adhésion et la pérennité d'un tel procédé repose sur l'existence de réponses, positives ou non, apportées par la direction aux suggestions. L'objectif vise à utiliser la matière grise existante au sein des établissements et à inciter à être force de proposition pour enrichir les pratiques. Pour exemple, le critère N°1 du Référentiel Restaurant demande la traduction de cet engagement dans une politique environnementale¹ datée et signée, qui doit être affichée dans les locaux.

2 RÉALISATION D'UN DIAGNOSTIC INITIAL

→ Faire un état des lieux pour mieux cibler ses futures actions

Le diagnostic initial permet d'évaluer la situation environnementale du restaurant afin de déterminer les actions à mettre en œuvre pour se mettre à niveau et progresser pour réduire ses impacts sur l'environnement.

Développé par l'ADEME et des restaurateur.rice.s engagé.e.s, le référentiel « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale » (voir Annexe n°3), véritable aide à la définition et mise en place d'un programme d'action, permet de réaliser ce diagnostic initial en passant en revue l'ensemble des pratiques de l'établissement. Son avantage notable est d'évaluer la situation environnementale de l'établissement au regard de critères compatibles avec les exigences

d'une certification d'envergure européenne tel que l'Écolabel européen pour les hébergements. En s'autoévaluant critère par critère, le ou la référent.e d'hébergement détermine les points forts et les pistes de progrès. Il.elle identifie les éventuelles actions nécessaires pour répondre au niveau de performance environnementale demandé par ce référentiel.

3 DÉFINITION D'UN PROGRAMME D'ACTION

→ Définir des axes prioritaires avec une volonté d'avancer

À partir des données collectées lors du diagnostic initial, le ou la référent.e du restaurant détermine les actions environnementales à mettre en place en priorité. Il.elle les organise dans un programme d'action pour en faciliter le suivi dans le temps et structurer la démarche. Le présent guide est un soutien dans le choix des actions à mener et donne des indications sur le montant des investissements, les gains et les temps de retours sur investissement attendus. La présentation sous forme de fiches-actions permet de sélectionner celles qui répondent le mieux aux enjeux et priorités de chaque établissement.

4 MISE EN PLACE DES ACTIONS ET COMMUNICATION

→ Pour une meilleure compréhension et adhésion de tous

La mise en place du programme d'action est supervisée et coordonnée par le ou la référent.e environnement. Selon la taille de l'établissement, chaque responsable de service ou chaque salarié.e s'occupe des actions relatives à ses activités.

En parallèle, la sensibilisation de l'ensemble du personnel² est primordiale pour assurer un bon déploiement de la démarche dans le restaurant. L'engagement du personnel permettra d'atteindre les résultats attendus et d'inscrire la démarche environnementale dans la durée et dans le projet de l'entreprise. La démarche crée une dynamique vertueuse, les salarié.e.s se sentent impliqués et s'engagent dans un projet qui leur parle.

L'ensemble des actions mises en œuvre va également servir à sensibiliser la clientèle³ et à favoriser l'émergence de comportements vertueux pour l'environnement. Pour une meilleure efficacité et lisibilité, il est recommandé de clore le programme d'action au bout de 2 ans. Dans certains cas, il sera nécessaire de reporter des actions non réalisées dans le programme suivant.

5

SUIVRE ET MESURER SES ACTIONS

→ Mesurer pour mieux maîtriser afin d'avancer et de valoriser son engagement

Cette dernière étape a pour objectif de s'assurer de la bonne mise en œuvre des actions et de pouvoir en quantifier les bénéfices économiques et environnementaux.

Pour cela, il convient de définir des indicateurs. Les plus fréquents sont :

- La mesure des consommations d'énergie, d'eau et de produits détergents/désinfectants ;
- La mesure de la part d'achat de fruits et légumes locaux et/ou sous labels, notamment le label AB ;
- La mesure de la part du végétal par rapport aux produits d'origine animale dans les assiettes ;
- Le suivi du gaspillage alimentaire ;
- Le suivi des autres déchets produits (notamment emballages) ;
- La mesure de la satisfaction des client.e.s à travers une enquête.

LES CLEFS DE SUCCÈS

- Obtenir l'engagement de la direction ;
- Augmenter sa connaissance des thématiques environnementales ;
- Définir une méthodologie intégrant la mesure des actions menées ;
- Communiquer (rendre compte, inciter) ;
- S'appuyer sur les structures ressources dont l'ADEME, les collectivités locales, le comité régional du tourisme, les associations environnementales, etc. ;
- Impliquer les parties prenantes internes (direction, salarié.e.s, extras) et externes (fournisseurs, collectivités, client.e.s, associations locales, etc.).

Pour information, le référentiel restaurant comporte des indicateurs qui peuvent aider à suivre les actions. De plus, à titre d'exemple, le référentiel restaurant demande la mise en place d'un processus d'évaluation interne destiné à vérifier au moins une fois par an l'avancée de la réalisation des actions prévues afin de les clôturer, les reporter ou, si nécessaire, les enrichir. Des actions correctives peuvent être mises en place, en s'appuyant notamment sur les remontées client.e.s et suggestions salarié.e.s et sur les indicateurs relatifs aux consommations d'eau, d'énergie, aux achats de produits alimentaires durables, à la végétalisation de l'offre et au suivi du gaspillage alimentaire.

La communication des résultats auprès du personnel est importante afin de valoriser les résultats et motiver les équipes (ex : tableau d'affichage disponible dans le kit de communication fourni par l'ADEME Bretagne). Au bout de 2-3 années de suivi, il est intéressant de communiquer les résultats auprès de la clientèle pour donner de la visibilité aux résultats des actions mises en place.

LES 5 BÉNÉFICES D'UNE DÉMARCHÉ ENVIRONNEMENTALE

- Se positionner sur le marché de l'excellence environnementale en réponse aux attentes croissantes des clientèles ;
- Augmenter ses marges en réduisant ses charges (gaspillage alimentaire, eau, énergie, déchets, produits d'entretien, etc.) ;
- Fédérer et fidéliser le personnel autour d'un projet d'entreprise responsable ;
- Améliorer les relations avec les parties prenantes externes (client.e.s, office de tourisme, fournisseurs, etc.) ;
- Anticiper les évolutions réglementaires.



¹ « Intentions et orientations d'un organisme en matière de performance environnementale telles qu'elles sont officiellement formulées par sa direction » – définition ISO 14001:2015

² Voir Fiche 2 : former et impliquer le personnel dans la démarche

³ Voir Fiche 5 : informer et sensibiliser la clientèle sur la démarche environnementale

CONTENU DU GUIDE

Le guide comprend 33 fiches actions portant sur les 8 thématiques suivantes :



- Ces fiches présentent des solutions concrètes et réalisables, déjà mises en place au sein de restaurants commerciaux. Elles visent une réduction de l'ensemble des impacts environnementaux et proposent également des actions promouvant les aspects sociaux de l'entreprise. Les solutions portent aussi bien sur des bonnes pratiques que sur des actions innovantes.
- La présentation des fiches propose une mise en page lisible et pédagogique pour favoriser l'aide au choix des actions à mettre en place. Les fiches comprennent :
 - o Une description des actions avec des recommandations ;
 - o Des ordres de grandeur sur les niveaux d'investissement, les temps de retour sur investissement, les gains attendus ainsi que les aides existantes ;
 - o Les bénéfices attendus et les points de vigilance ;
 - o Un focus sur les exigences réglementaires applicables et sur les critères du référentiel « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale » concernés ;
 - o Des exemples de restaurants ayant mis en place ces actions ;
 - o Des liens vers d'autres guides ou informations complémentaires.
- Pour chaque fiche, deux indicateurs permettent d'évaluer le montant de l'investissement et la rapidité de mise en œuvre de l'action :

| Délai de mise en œuvre | Montant estimé de l'investissement |
|------------------------------------------------|------------------------------------|
| <p>Court terme : immédiat et < 2mois</p> | <p>Moins de 100€</p> |
| <p>Moyen terme : entre 2 mois et < 1 an</p> | <p>Entre 100 et 1 000€</p> |
| <p>Long terme : > 1 an</p> | <p>Plus de 1 000€</p> |



Le logo est présent sur les fiches référentes des critères de la charte « 1000 restaurants durables ». Voir Annexe 4.

À NOTER : le guide n'a pas la vocation d'être exhaustif dans les solutions présentées dans les fiches, ni dans la représentativité des établissements ayant mis en place ce type de solutions. D'autres bonnes pratiques et innovations environnementales ou sociales

existent au sein de restaurants. Ce guide pourra également être mis à jour au fur et à mesure de l'apparition de nouvelles pratiques en faveur de l'environnement, de l'évolution du montant des investissements, des aides et des nouvelles réglementations.

AIDES POSSIBLES (liste non exhaustive)

AIDES FINANCIÈRES

• Les aides ADEME

Certaines actions peuvent bénéficier de subventions de l'ADEME. Leur attribution, voire la modulation de leur montant, peuvent être fonction de la qualité de l'opération financée, des priorités définies aux niveaux national ou régional, ainsi que des budgets disponibles. La demande de subvention doit être obligatoirement adressée à l'ADEME avant le démarrage de l'étude, du diagnostic ou de l'investissement.

Les dispositifs d'accompagnement et de soutien aux entreprises sont consultables sur la plateforme AGIR POUR LA TRANSITION ECOLOGIQUE : <https://agirpoulatransition.ademe.fr/entreprises/>.

Dans le cadre du Plan de relance (2021 – 2022), le Fonds Tourisme Durable déployé par l'ADEME apporte des aides financières aux hébergements et restaurants situés en zone rurale. Il permet de financer des investissements spécifiques sur les approvisionnements, le gaspillage alimentaire, les économies d'eau ou d'énergie, la mobilité, la formation des collaborateurs ou la communication sur l'engagement de transition écologique. Pour solliciter ce Fonds, un diagnostic gratuit est réalisé par les partenaires de l'ADEME. Il s'est très largement inspiré du référentiel élaboré dans l'expérimentation « exemplarité environnementale dans la restauration commerciale ».

Pour en savoir plus sur l'éligibilité géographique, la liste des partenaires et les actions éligibles, consulter : <https://agirpoulatransition.ademe.fr/entreprises/dispositif-aide/fonds-tourisme-durable-restaurateurs-hebergeurs-accelerez-transition-ecologique>

• Les financements pour les travaux de rénovation énergétique des bâtiments

→ Certificats d'Economie d'Energie (CEE) :

Le mécanisme de financement des certificats d'économies d'énergie repose sur une obligation imposée par l'État aux vendeurs d'énergie depuis 2005. Ce dispositif représente un levier financier potentiel supplémentaire lors d'un projet intégrant la maîtrise de l'énergie (isolation, changement de la chaudière, achat d'équipements éligibles, etc.). Un restaurant commercial peut donc bénéficier de ce dispositif en étant porteur d'un projet d'économie d'énergie. Depuis 2015, les opérations réalisées doivent être mises en œuvre par un artisan qualifié RGE (Reconnu Garant de l'Environnement). La validité de la mention RGE des entreprises est à vérifier sur le

site www.faire.fr. Pour en savoir plus, consulter la fiche explicative sur les CEE : <https://bretagne.ademe.fr/sites/default/files/fiche-dispositif-certificat-economie-energie.pdf>.

→ Crédit d'impôt :

Le crédit d'impôt est une aide dont les modalités sont les suivantes :

- o Son montant est de 30 % de la dépense éligible, dans la limite de 25 000 € d'aide par entreprise. Le montant de crédit d'impôt est déduit du montant de l'impôt sur les sociétés dû par l'entreprise. Si le montant de crédit d'impôt dépasse le montant d'impôt sur les sociétés dû, l'excédent est payé à l'entreprise par chèque du Trésor Public.
- o Il s'applique sur des travaux d'isolation thermique des parois opaques et vitrées, ainsi que des équipements composant des systèmes de chauffage, de refroidissement, de climatisation, de ventilation.
- o Les travaux éligibles au crédit d'impôt concernent les travaux engagés dans les bâtiments tertiaires entre le 1^{er} octobre 2020 et le 31 décembre 2021.
- o Le crédit d'impôt s'applique aux entreprises situées sur l'ensemble du territoire national, outre-mer compris.
- o Pour les entreprises ne rentrant pas dans les obligations du Décret Tertiaire, un accompagnement technique, juridique, social et financier est proposé par le biais de conseillers locaux.

Pour en savoir plus, consulter le site faire.gouv.fr.





Poser les bases d'un système de management environnemental

Investissement
€€€



Temps de mise en œuvre

DESCRIPTIF

Réussir l'engagement d'un restaurant dans la transition écologique implique une **organisation structurée** :

- Rédiger une **politique environnementale** qui recense les principaux aspects environnementaux en ce qui concerne les achats, l'énergie, l'eau, les déchets et la mobilité. Elle doit inclure les plans d'action suivants :
 - o Une réflexion sur l'élaboration des menus et recettes en intégrant les enjeux de durabilité / de transition alimentaire : part du végétal, cuisine de produits bruts, bios, de saison, issus de producteurs locaux.
 - o Une **politique d'achat qui privilégie les produits alimentaires issus de l'agriculture biologique ou de modes de production durables** ; et des produits écologiques pour les produits consommables, les biens d'équipement et les matériaux de construction.
 - o La **lutte contre le gaspillage alimentaire** avec en premier lieu la prévention (ex : taille des portions servies), puis le don alimentaire.
 - o Un **programme d'action** précis sur 2 ans pour définir des objectifs de performance, précisant le thème de l'action (énergie, eau, déchets, etc.) et sa description, l'objectif visé, la personne en charge et la date prévisionnelle de mise en œuvre. Les objectifs peuvent être fondés sur les indicateurs de performance environnementale. À l'issue des 2 ans, continuer à s'améliorer en concevant un nouveau programme reprenant éventuellement des actions non réalisées précédemment mais souhaitées, ainsi que de nouvelles actions issues du bilan et de la

volonté d'aller plus loin.

- o Un **processus d'évaluation interne** visant à faire le point une fois par an sur la démarche au regard des objectifs définis dans le programme d'action. Il s'appuie sur l'avancée des actions, les remontées de la clientèle et du personnel, les indicateurs (part de bio, SIQO - signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, quantité gaspillée, consommation d'eau, d'énergie, etc.). Il permet de définir des ajustements ou des actions correctives si nécessaire.
- Nommer une **personne référente** qui pilotera les actions, permettra l'amélioration continue de l'établissement et rendra compte auprès des parties prenantes internes (personnel) voire externes (clientèle, fournisseurs, collectivités locales).
- Mettre en place des outils d'accompagnement et de certification, en faisant réaliser un audit énergétique de l'établissement, un diagnostic de gaspillage alimentaire, en se faisant certifier ISO 14001 ou ISO 50001, ou encore en étant enregistré dans le système de gestion environnementale et d'audit (EMAS) de l'Union européenne.

Intégrer la clientèle :

- Les inviter à partager leur avis sur une fiche de suggestion ou une enquête environnementale.
- Proposer la consultation du programme d'action.
- Communiquer des résultats chiffrés qui renforcent la crédibilité des propos tenus.
- Compiler les avis de la clientèle et les remarques du personnel (voir fiche 2).



POINTS DE VIGILANCE

- Fonctionner en mode projet : déléguer la réalisation des actions, rédiger des questions appropriées pour l'enquête environnementale destinée à la clientèle, apporter des réponses aux suggestions du personnel.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Amélioration de la démarche, obtention de résultats tangibles, pertinence des actions, implication du personnel et satisfaction de la clientèle.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Coûts variables pour la mise à niveau selon l'accompagnement technique externe et l'ambition de la politique environnementale.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Variable en fonction de la situation environnementale initiale, des actions mises en place et des investissements réalisés.



GAINS

Baisse des charges jusqu'à 34 % sur l'eau, 31 % sur l'électricité, 47 % sur le gaz, 93 % sur l'achat de détergents et 82 % sur la production de déchet (Étude d'impacts ADEME, 2016 / HETEL 2020). Gains en termes de notoriété : 72 % des français demandent des produits bio au restaurant, 60 % des français pensent qu'il est urgent d'agir pour l'avenir de la planète.



AIDES

- ADEME : subvention à l'accompagnement vers la « certification environnementale ».
- ADEME : subventions aux investissements « tourisme durable ».
- Via les relais par l'ADEME : accompagnement technique.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Sans objet.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 1 : management environnemental

C 5 : démarche environnementale certifiée

¹ Agence Bio. Baromètre de consommation et de perception des produits biologique en France. Mars 2021. <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/>

² Baromètre GreenFlex-ADEME de la consommation responsable. 2019. <https://info.greenflex.com/contenu-barometre-greenflex-consommation-responsable-2019>



POUR ALLER PLUS LOIN

ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :

- Mettre en place un Système de Management de l'Environnement (SME).
- Politique environnementale et plan d'action.

Ressources OPTIGEDE « Restauration commerciale et événementielle ». <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-commerciale-evenementielle>



FICHE 2



Former et impliquer le personnel dans la démarche

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre

DESCRIPTIF

Sensibiliser/Former :

- Informer le personnel constitue une étape indispensable pour favoriser son implication dans la démarche, le rendre actif dans la mise en œuvre mais également dans l'information de la clientèle (voir fiche 1).
- Expliquer à chacun son rôle et le bénéfice de son implication pour la préservation de l'environnement en indiquant les écogestes et les pratiques responsables à mettre en place en matière :
 - o D'achats responsables.
 - o De composition des menus et notamment d'intégration du végétal.
 - o De lutte contre le gaspillage alimentaire.
 - o D'économies d'énergie (éclairage, chauffage, climatisation, ventilation dans les cuisines, etc.).
 - o D'économies d'eau (détection des fuites, arrosage raisonné, remplissage des machines, etc.).
 - o D'économies de produits d'entretien (recours au minimum à ces produits en favorisant ceux à moindre impact, respect des dosages).
 - o De gestion des déchets (réduction, tri, etc.).
 - o De préservation de la biodiversité.
 - o De mobilité durable.
- **Créer des fiches pour le personnel** listant les engagements du restaurant, les écogestes et faciliter les pratiques par différentes actions : équipements pour le tri, fiches de remontées d'incidents (fuite, lumière absente, etc.). Définir avec précision les objectifs, les moyens disponibles et les acteurs clés pour s'assurer que la pratique est aboutie et réalisable.
- **Noter les formations** dispensées par des

prestataires extérieurs pour les intégrer dans un plan de formation du personnel, en particulier s'il s'agit de formations concernant les techniques culinaires durables (plats végétaux, alternatifs, cuisson douce, etc.) ou la réduction du gaspillage alimentaire.

- Créer un **guide des formations** en lien avec les critères du référentiel « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale » (voir annexe 3) et suivre le niveau de formation du personnel avec des feuilles d'émargement, des attestations de suivi de formation, etc.
- Faciliter l'accès à l'information pour le personnel, particulièrement les extras et les saisonniers, grâce à un **livret d'accueil** comportant la politique environnementale, les écogestes communs et ceux spécifiques à chaque service, un plan de masse (indiquant les emplacements des zones de tri et des extincteurs, le point de rassemblement, etc.), la charte sociale, le règlement intérieur, etc.

Écouter :

- Favoriser le **recueil de propositions du personnel** par la mise à disposition d'un support (fiche, boîte à idées) et en apportant systématiquement une réponse, en l'expliquant, même si celle-ci consiste à ne pas retenir la proposition. L'engagement à répondre de la part de la direction et/ou des managers démontre l'intérêt porté à chaque proposition.
- Organiser un **challenge de la meilleure proposition** d'action du mois/de l'année avec remise de prix.



POINTS DE VIGILANCE

- Renouveler les formations et inclure les extras réguliers et les saisonniers.
- Conduire le changement de pratiques avec des périodes d'expérimentation permettant au personnel de s'adapter voire d'apporter des améliorations.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Compétences accrues du personnel en matière d'écologie.
- Implication du personnel dans un projet fédérateur.
- Cohésion d'équipe.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Coûts de formation effectuée par un prestataire externe.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

Difficiles à quantifier directement. La mise en place d'écogestes sur les différentes consommations (eau, électricité, produits d'entretien, alimentaire) permet une économie sur les factures concernées, à minima de 10 %.



AIDES

- Aides de l'Opérateur de Compétence (OPCO) correspondant au restaurant pour les frais de formation.
- ADEME : subventions aux investissements « tourisme durable ».

Emeraude ID – Lannion (22)

Personnel très sensibilisé au gaspillage alimentaire, formé pour réaliser des pesées des déchets provenant des assiettes. Plan d'actions pour l'énergie co-construit avec le personnel.

Angello – Rennes (35)

Volonté de mettre en place des formations sur le gaspillage alimentaire pour le personnel, notamment via le partenaire du développement touristique local.

La Closerie des Hortensias – Bréal-sous-Montfort (35)

Engagement à proposer au moins une formation par an pour chaque employé ayant plus d'un an d'ancienneté : formations prévues sur la sensibilisation au tri des déchets et aux gestes éco-responsables en hôtellerie-restauration.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Sans objet.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 2 : formation du personnel



POUR ALLER PLUS LOIN

ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :

- Formation du personnel.
- Information des clients.



Mesurer les différentes consommations et la production de déchets

Investissement
€€€



Temps de mise
en œuvre

DESCRIPTIF

Mettre en place des outils et procédures :

Prévoir le recueil des données chiffrées pour :

- La consommation **d'énergie** spécifique (via les compteurs voire, si existant, les sous-compteurs pour une analyse plus fine des différents usages), et le pourcentage final couvert par la production d'énergies renouvelables.
- La consommation **d'eau**, y compris pour l'irrigation le cas échéant.
- La consommation de **produits chimiques** pour le nettoyage, la vaisselle, etc.
- La part de produits issus de l'agriculture biologique (en séparant achats alimentaires et boissons), ainsi que la part de produits issus d'autres labels de qualité (SIQO, HVE, etc.).
- La part de **produits non alimentaires porteurs d'un label écologique ISO** de type I utilisés.
- La production de **déchets** (voir fiches 15, 16, 17 et 18) par pesée des poubelles ou par volume de remplissage. Des campagnes de pesées permettent (en réalisant des pesées une fois par mois sur une semaine représentative de l'activité du restaurant) d'obtenir une moyenne de la production et de la composition de déchets du restaurant sur le mois. A défaut, la pesée d'un bac de déchets plein permet de calculer une moyenne de la production de déchets, si par la suite, un comptage du nombre de bacs pleins est réalisé. Le suivi de la production de déchets peut s'effectuer :
 - o Par flux : papier/carton, métal, plastique, verre, bois et autres.
 - o Par nombre de collecte des huiles et graisses.
 - o Par volume du gaspillage alimentaire.

Déterminer la fréquence de ces recueils, a *minima* annuels, mais ils peuvent être plus fréquents pour certaines données, comme l'eau. Le suivi doit permettre d'obtenir des valeurs par jour/service/convive selon ce qui est pertinent.

Mettre en place un **outil de gestion et de management** des différentes consommations et productions qui permet de :

- Évaluer les potentielles améliorations ou des besoins pour de nouvelles actions.
- Repérer les surconsommations inhabituelles (fuites d'eau, surdosage des produits de nettoyage, etc.), notamment en étudiant les factures.
- Communiquer les résultats auprès du personnel et de la clientèle.

Rédiger un **rapport de suivi** au moins une fois par an, et suivre les résultats avec un tableau et des graphiques pour comparer les résultats obtenus d'une année sur l'autre. Analyser les évolutions pour s'assurer de la pertinence des actions menées et, en cas de dégradation, identifier les pistes de progrès qui pourront enrichir le programme d'action.

Choisir une unité de mesure adaptée et la pondérer :

- L'énergie en kWh, grâce à un coefficient de conversion si nécessaire.
- L'eau en litre (plus lisible que les mètres cubes).
- Les produits d'entretien en litre ou en kilo, et, si les deux unités existent, conserver le coefficient de conversion dans l'outil de suivi.
- Les déchets en kilo ou en nombre de bacs remplis.
- Les papiers et les impressions en unités.



POINTS DE VIGILANCE

- Réaliser régulièrement les relevés en les envisageant de la manière la plus simple et opérationnelle possible.
- Concevoir les outils avec les personnes responsables des relevés.
- Analyser les résultats au regard de l'activité du restaurant : nombre de convives, jours d'ouverture, nombre de services.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Prendre conscience de la situation grâce aux indicateurs chiffrés et motiver l'équipe.
- Maîtriser les coûts du poste « déchets » en minimisant leur production et en améliorant le tri.
- Contribuer au pilotage du management environnemental.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Installation de compteurs divisionnaires :
 - Électricité : de 35 à 350 €.
 - Eau : de 25 à 575 €.
- Prix variables selon les fonctionnalités proposées.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

< 1 an.



GAINS

- Baisse des charges jusqu'à 34 % sur l'eau, 31 % sur l'électricité, 47 % sur le gaz, 93 % sur l'achat de détergents et 82 % sur la production de déchet (Étude d'impacts ADEME, 2016/ HETEL 2020).



AIDES

- Agence de l'eau : subventions pour les actions d'économies d'eau.

Marin'Boël – Guichen (35)

Mise en place d'un tableau de suivi mensuel pour l'électricité et l'eau et d'un défi «réduisons notre consommation» avec l'équipe (objectif : -5 % sur les consommations d'eau, d'électricité et de gaz des usages quotidiens).

Café Ty Pierre – Roscoff (29)

Mise en place d'un protocole pour le suivi des consommations : nomination de personnes référentes, fréquences de relèves (mensuelles ou bimensuelles), unités pour le suivi (litres, kWh, kg, nombre de conteneurs, etc.).

La Crémaillère – Perros-Guirec (22)

Suivi des consommations d'eau et d'énergie depuis 2019, et mise en place d'un suivi des déchets générés (biodéchets, emballages, carton, verre, ordures ménagères résiduelles) avec des pesées quotidiennes.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Réglementation liée aux Établissements Recevants du Public (ERP) en matière de sécurité, d'hygiène et d'accessibilité (installations électriques, de chauffage et de gaz ; moyen de secours incendie ; porte automatique véhicule ou piéton ; ascenseur ; système de climatisation ; piscine, etc.).

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 4 : suivi des consommations



POUR ALLER PLUS LOIN

- Calculatrice de conversion des unités énergétiques : <https://atee.fr/document/calculatrice-de-conversion-des-unites-energetiques>
- Gaz de ville : <https://www.grdf.fr/particuliers/coefficient-conversion-commune>
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » : suivi des consommations d'énergie.



Entretenir les équipements

DESCRIPTIF

Entretenir les équipements permet d'optimiser leur fonctionnement, d'allonger leur durée de vie et d'éviter les surconsommations. L'absence d'entretien a un coût financier potentiellement important.

- **Regrouper l'état d'entretien des différents équipements dans un tableau**, notamment ceux qui sont obligatoires et suivis dans d'autres registres existants (cahier de sécurité, vérification électrique, carnet sanitaire). Le tableau servira d'outil de gestion et de planification, en précisant la société ou personne intervenue, la fréquence, la date du dernier passage et celle du prochain. Il peut aussi lister les problèmes relevés et leur résolution.
- Mettre en place un **système de remontées d'incidents** permettant au personnel de signaler un dysfonctionnement (ampoule grillée, fuite, casse, etc.) via un document de suivi qui sera transmis à la personne en charge de la maintenance pour réparation.
- Réaliser au moins une fois par an un **entretien des appareils et installations** liés à l'énergie et à l'eau (plus souvent si la législation ou les instructions du fabricant l'exigent) afin d'assurer un fonctionnement optimal.
- **Détartre la machine à laver** le linge du restaurant régulièrement avec des cycles à vide à 60°C ou 90°C à vide avec du vinaigre.

Les actions suivantes permettent de vérifier le bon fonctionnement des équipements consommant de l'énergie :

- Inspecter les équipements fonctionnant avec des fluides frigorigènes (climatisation, réfrigération, pompe à chaleur, protection incendie, etc.) tous les 3 à 12 mois selon la quantité équivalente de CO2 contenue (cf. le guide de maintenance des équipements concernés).
- Faire réaliser la maintenance de la chaudière y compris la mesure du rendement et la vérification du respect des valeurs limites des émissions de particules et d'oxydes d'azote (NOx) par combustion pour les chaudières au gaz, à combustibles liquides ou solides.
- Dépoussiérer régulièrement les grilles des réfrigérateurs, congélateurs et les dégivrer en l'absence de mécanisme automatique.
- Vérifier les joints d'étanchéité des portes de fours.

Et des équipements consommant de l'eau :

- Rechercher les fuites d'eau, par exemple via le relevé des sous-compteurs s'ils existent, pour détecter des dysfonctionnements d'installations : canalisations, chasse d'eau, etc.
- Vérifier l'isolation des tuyaux d'eau chaude.
- Mesurer chaque année, les débits d'eau des robinetteries (à l'aide d'un débitmètre par exemple) pour détecter des problèmes de tartre, la disparition de l'aérateur, une fuite en amont, une perte de pression. Cette action permet également de vérifier le bon état du robinet et l'absence de fuite.

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre



POINTS DE VIGILANCE

- Suivre la réalisation des actions prévues.
- Nommer une personne responsable.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Allonger la durée de vie des équipements.
- Limiter les consommations et le risque de rejets polluants.
- Réduire le risque de panne.
- Respecter la réglementation.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Contrat d'entretien avec une entreprise de maintenance.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

- Réduction des consommations.
- Allongement de la durée de vie des équipements.



AIDES

Sans objet.

Vino e Gusto – Rennes (35)

Demande au personnel de contrôler les éventuels écoulements anormaux d'eau au niveau des canalisations et de les signaler à la direction pour remédier aux fuites.

Code Ø – Lorient (56)

Procédure d'entretien et de nettoyage détaillée pour chaque équipement (machine et moulin à café, four, hotte, lave-vaisselle, tireuse à bières, etc.).

Café Ty Pierre – Roscoff (29)

Mise en place d'une procédure d'entretien sous la responsabilité des deux gérants qui concerne l'ensemble des appareils/dispositifs : machine à glaçons, groupes froids, congélateurs, frigos, chaudière, aspirateur.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Réglementation liée aux établissements Recevant du Public (ERP) en matière de sécurité, d'hygiène et d'accessibilité (installations électriques, de chauffage et de gaz, moyen de secours incendie, porte automatique véhicule ou piéton, ascenseur, système de climatisation, etc.).

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 3 : entretien général



POUR ALLER PLUS LOIN

- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » - Chaudière à haut rendement.



Informer et sensibiliser la clientèle sur la démarche environnementale

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre

DESCRIPTIF

Communiquer sur la démarche environnementale du restaurant :

- En amont de la venue au restaurant : sur le site internet et les réseaux sociaux du restaurant.
- Dans le restaurant, sur la carte, les ardoises du menu, sur un panneau d'affichage à proximité du bar ou du lieu de paiement, des toilettes, ou dans tout autre espace pertinent et visible par la clientèle.

Certains messages clés sont importants à transmettre :

- Les choix du restaurant concernant l'approvisionnement (circuits courts, agriculture biologique), avec un focus sur l'origine des ingrédients principaux (viande, poissons, fruits et légumes, produits laitiers, œufs), en précisant au minimum la région de provenance ou zone de pêche, et le producteur si possible.
- L'offre culinaire du restaurant et notamment l'importance accordée à la saisonnalité des produits et l'offre de plats végétariens.
- La politique environnementale du restaurant.
- Les actions d'économie d'énergie concernant l'éclairage, les systèmes de chauffage et de conditionnement d'air.
- Les actions d'économie d'eau.
- Les actions de réduction des déchets (dont les

biodéchets et le gaspillage alimentaire) et de suppression des articles jetables.

- La politique sociale mise en place par le restaurant, en interne pour ses employés et à destination de la clientèle.
- L'offre d'une mobilité responsable pour venir au restaurant : parking à vélos, arrêt de bus/métro à proximité, borne de recharge électrique, etc.
- Les actions en faveur de la préservation de la biodiversité.

Sensibiliser la clientèle :

- Sensibiliser la clientèle en proposant la réalisation d'écogestes d'économie d'énergie et d'eau, de réduction et tri des déchets.
- Prévenir le gaspillage alimentaire, en incitant la clientèle à demander une portion adaptée à son appétit.
- Sensibiliser la clientèle à des initiatives en lien avec le développement durable à travers l'organisation d'activités pour les client.e.s (semaine du goût, semaine du développement durable, accueil de producteurs locaux, lutte contre le gaspillage alimentaire, alimentation durable).
- Communiquer à la clientèle sur l'impact de leurs actions et les comportements responsables.



POINTS DE VIGILANCE

- Éviter la sur-communication qui peut être interprétée comme du greenwashing.
- Valoriser la démarche en affichant le signe de reconnaissance obtenu.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Capter une clientèle sensible au développement durable.
- Sensibiliser la clientèle.
- Se démarquer de la concurrence.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Coûts de développement du site internet.
- Coût de développement des supports de communication.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

- Fidélisation de la clientèle.
- Nouvelle clientèle sensible à l'environnement.



AIDES

- ADEME : subventions aux investissements « tourisme durable ».
- Outils de communication : les Comités régionaux du Tourisme peuvent proposer des outils gratuitement.

Les sardines à la plage – Lancieux (22)

- Utiliser des produits bio et locaux.
- Choisir un fournisseur d'électricité dont l'origine est 100 % verte.
- Cuisiner des poissons bretons pêchés de manière durable.
- Trier les déchets d'emballages et composter les déchets végétaux.
- S'adapter aux habitudes alimentaires de la clientèle (options végétariennes, vegan, etc.).
- Utiliser des produits d'entretien éco-certifiés (Écolabel européen, label Eco-cert, etc.).

Auberge Ty An Heol – Nizon (29)

Extraits de la politique présente sur le site internet du restaurant :

« Membre de l'alliance Slowfood [...] nous nous engageons, chaque jour, à améliorer notre action pour une cuisine bonne, propre, équitable et saine.

- Bonne : c'est une cuisine véritablement « Fait Maison » à base de produits locaux autant que nous pouvons.
- Propre : nous travaillons avec des éleveurs, paysans, maraîchers, souffleur de verre, techniciens, etc. engagés à respecter l'environnement, l'animal, l'humain. [...] ».

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Sans objet.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

- C 43 : information de la clientèle sur le choix des produits
- C 65 : information de la clientèle
- C 66 : informations sur la démarche environnementale
- C 67 : activités développement durable



POUR ALLER PLUS LOIN

- ÉCOLABEL TOOLBOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Information des clients.
 - Éducation/sensibilisation à l'environnement.
- Exemple d'enquête environnementale et posters sur le gaspillage alimentaire à télécharger sur l'ÉCOLABEL TOOLBOX.



FICHE 6

S'approvisionner en énergie d'origine renouvelable

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre

DESCRIPTIF

En France, pour la production d'électricité et de chaleur, les principales sources d'énergies renouvelables sont d'origine hydraulique, éolienne, solaire et biomasse.

Parvenir à couvrir de manière autonome les besoins en énergie d'un restaurant reste rare, mais des offres commerciales existent pour souscrire des contrats qui permettent l'achat d'énergie d'origine renouvelable à 100 % :

- Les offres d'énergie verte « premium » : le fournisseur produit lui-même de l'électricité d'origine renouvelable ou s'en procure directement auprès de producteurs bien identifiés. Il achète à ces petits producteurs d'énergie d'origine renouvelable des « garanties d'origine » (système européen donnant accès à un outil de traçabilité de l'origine de l'énergie, obligatoires pour pouvoir commercialiser des offres « vertes ») de façon transparente et traçable. Cette électricité 100 % d'origine renouvelable est injectée directement dans le réseau électrique français.
- Les offres d'énergie verte « standard » : le

fournisseur s'appuie sur les garanties d'origine : elles certifient que le producteur a injecté une quantité équivalente d'électricité d'origine renouvelable sur le réseau électrique européen, mais l'électricité qu'il achète dans le cadre du contrat d'énergie verte peut être issue du charbon, du gaz fossile ou du nucléaire.

Une vingtaine de fournisseurs proposent des offres vertes (électricité et/ou gaz). Pour choisir, le restaurant peut utiliser le comparateur d'offres pour les particuliers et les professionnels du Médiateur national de l'énergie.

Par exemple, l'un des critères de la certification Écolabel européen pour les hébergements touristiques valorise :

- Une production autonome sur site d'électricité à partir de 10 % de la quantité totale consommée annuellement.
- L'utilisation d'énergie provenant de sources d'énergie renouvelables à hauteur d'au moins 70 % pour chauffer ou refroidir les locaux ainsi que pour chauffer l'eau sanitaire.



POINTS DE VIGILANCE

Il est pertinent de se questionner sur la puissance souscrite, les besoins réels, les sources de gaspillage d'énergie et de comparer les offres des fournisseurs d'énergie (coût d'abonnement et des consommations).



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Développement des offres « énergies renouvelables ».
- Anticipation de la réglementation.



INVESTISSEMENT

- Coût variable selon les prestataires.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Donnée inconnue.



GAINS

- Diminution de l'abonnement, notamment s'il y a une baisse de la puissance souscrite.
- Diminution des coûts du kWh d'électricité ou du m³ de gaz.



AIDES

Sans objet.

Auberge Ty An Heol – Nizon (29)

Choix d'un contrat d'électricité 100 % d'origine renouvelable avec le fournisseur Enercoop.

Marin'Boël – Guichen (35)

Passage au fournisseur ikek : électricité verte produite sur fleuve, par la compagnie nationale du Rhône, 100 % made in France.

Café Ty Pierre – Roscoff (29)

Contrat d'électricité garantissant une production à 100 % à partir de sources d'origines renouvelables à travers des garanties d'origine.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

La loi « **Transition énergétique** » de 2015 a fixé pour objectif 32 % d'énergies renouvelables dans la consommation finale brute de la France en 2030.

La loi **Énergie-Climat de novembre 2019** confirme cet engagement et fixe un objectif de réduction de 40 % de la consommation d'énergies fossiles (et des émissions de gaz à effet de serre liées à cette source d'énergie) à horizon 2030 par rapport à 1990.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« **Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale** »

C 12 : électricité d'origine renouvelable
C 16 : approvisionnement en énergie



POUR ALLER PLUS LOIN

- Avis ADEME « Les offres d'électricité verte » 2018.
- Fiches pratiques pour expliquer les offres « vertes » d'électricité et gaz ainsi que des comparateurs sur le site d'information du médiateur national de l'énergie : www.energie-info.fr/pro/?s=offre+verte
- Fiche pratique sur le gaz vert : www.energie-info.fr/fiche_pratique/quest-ce-quune-offre-de-gaz-vert
- Guide de l'électricité verte : <https://www.guide-electricite-verte.fr/>



Produire de l'énergie renouvelable

DESCRIPTIF

On appelle énergies renouvelables les énergies issues de sources non fossiles renouvelables. Elles servent à produire de la chaleur et de l'électricité. La mise en place d'une installation de production d'énergie renouvelable par un restaurant implique plusieurs étapes :

- Identifier son besoin : électricité ou eau chaude sanitaire.
- Dimensionner l'installation avec une étude de faisabilité : dimensionnement technique, solutions de financement, formalités administratives, cahier des charges pour la consultation des entreprises, etc.
- Réaliser l'installation : sélection des entreprise(s), suivi du chantier, vérification et validation de l'installation, formation du responsable de l'exploitation et de la maintenance.
- Suivre l'exploitation : entretien, maintenance, relevé des compteurs.

Différentes sources d'énergie renouvelables peuvent être envisagées :

Production d'eau-chaude avec le solaire thermique (T)

L'installation solaire thermique consiste à implanter sur une surface bien exposée des capteurs solaires reliés à un circuit hydraulique comportant un/des ballon(s) de stockage d'eau chaude. Les panneaux ont une durée de vie de 30 ans et se recyclent à plus de 90 %.

Production d'eau-chaude et chauffage avec le bois énergie

L'installation d'une chaudière utilisant le bois comme combustible pour chauffer les locaux et l'eau sanitaire nécessite d'avoir un espace suffisant pour la chaudière et pour le stockage du bois dans un silo (enterré, de plein pied, etc.). La nature du combustible (humidité, granulométrie, densité) est également déterminante pour un fonctionnement optimal.

Production d'électricité avec le solaire photovoltaïque (PV)

L'installation de panneaux photovoltaïques permet de transformer la lumière du soleil en électricité. Une implantation sur les toits orientés sud voire sud-est/sud-ouest est idéale, tout en évitant les ombres. Les panneaux peuvent également être placés sur les façades, brise-soleil ou ombrières. La réalisation d'une étude technico-économique préalable à l'installation est vivement recommandée pour obtenir la meilleure rentabilité possible. Les constructeurs garantissent en général une baisse maximale d'efficacité de 20 % au bout de 15 ans d'utilisation pour les modules, tandis que les onduleurs ont une durée de vie estimée de 10 ans.

À noter : cette fiche n'aborde ni la géothermie ni l'éolien car ces installations ne sont pas pertinentes dans le contexte énergétique d'un restaurant commercial.

Investissement
€€€



Temps de mise
en œuvre



POINTS DE VIGILANCE

- Faire appel à des professionnels RGE (Reconnu Garant de l'Environnement).
- Réfléchir au recyclage des modules photovoltaïques.
- Réfléchir à l'implantation du silo pour un projet bois énergie.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Réduire les factures d'énergie.
- Gagner en indépendance face aux augmentations du prix des énergies.



INVESTISSEMENT

Variable selon la puissance installée et son mode d'intégration au bâti ou à l'existant.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

5 à 12 ans selon le dispositif mis en place.



GAINS

Variables selon les installations, de l'ordre de 30 à 40 % par rapport à l'utilisation d'une source d'énergie non renouvelable.



AIDES

- ADEME : subventions aux études de faisabilité.
- ADEME : subventions aux investissements d'installations solaires thermiques et/ou bois.

Le Présage – Château Gombert, Marseille (13)

Premier restaurant solaire à avoir ouvert en France, il utilise différentes technologies pour cuisiner grâce à l'énergie solaire thermique, notamment un système de miroir « Scheffler » pour le fourneau, un séchoir solaire et un four solaire.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte : objectif que la part des énergies renouvelables soit de 32 % de la consommation énergétique finale en France en 2030.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

- C 17 : production autonome sur site d'électricité à partir de sources d'énergie renouvelables
- C 18 : production autonome sur site de chaleur/ d'eau chaude à partir de sources d'énergie renouvelables



POUR ALLER PLUS LOIN

- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » – Solaire photovoltaïque.
- Guide ADEME « L'électricité solaire – Mener à bien un projet photovoltaïque » 2019.
- Guide ADEME « Le solaire thermique – Installation d'eau chaude sanitaire collective » 2018.
- Guide ADEME « Production de chaleur par le bois énergie » 2016. Recommandations à l'usage des porteurs de projet, fiches techniques et « carnet de chauffe ».
- Collectif SOCOL : élaboration de schémas d'installations solaires, gages de performance et de sécurité : www.solaire-collectif.fr



Choisir des équipements performants

DESCRIPTIF

Prêter une attention au choix des équipements :

- Limiter les équipements au strict nécessaire, par exemple pour la conservation des aliments (par fermentation, casiers en argile brut pour le vin, etc.) et pour le confort thermique (pas de climatisation à l'intérieur ou de chauffage en terrasse).
- Favoriser les équipements économes :
 - o Pour la chambre froide, préférer celles disposant d'un moteur à commutation électronique et de rideaux à bandelettes.
 - o Pour les systèmes de réfrigération, préférer les équipements avec un PRG100 inférieur à 5 et ceux utilisant des agents réfrigérants naturels.
 - o Pour les équipements de cuisson, préférer des équipements efficaces comme des plaques à induction, des tables de cuisson au gaz.
 - o Pour la bureautique (ordinateurs, imprimantes, copieurs, scanners, etc.), préférer ceux détenteurs d'un label (Energy star, Ange bleu). Préférer les ordinateurs portables aux fixes, et un seul appareil multifonction au lieu de plusieurs appareils distincts.
 - o Pour les appareils électroménagers domestiques, favoriser les classes énergétiques A, B et C pour les systèmes de réfrigération, de lavage, de nettoyage, d'éclairage et A++ pour les sèche linges et les fours.
- Favoriser les équipements à détection (capteur de mouvement), par exemple pour les sèche-mains ou pour l'éclairage des sanitaires.

Maitriser les consommations d'énergie :

- Limiter les apports de chaleur dans les bâtiments

l'été et les pertes l'hiver :

- o Utiliser la végétation afin de protéger les bâtiments de rayonnements directs.
- o Installer des protections solaires (stores, écrans pare-soleil) à l'extérieur des surfaces vitrées, particulièrement celles exposées à l'ouest et au sud, afin de réfléchir les rayons du soleil. Fixes ou amovibles, elles offrent un choix adapté à l'usage, au type de fenêtre, à la facilité d'emploi et à l'entrée du soleil dans la pièce en hiver.
- o Poser des volets pour conserver l'air frais en été et chaud en hiver.
- Réguler la ventilation en fonction des besoins.
- Favoriser les méthodes de cuisson à basse température.
- Éviter les veilles et préférer éteindre les équipements.
- Placer les équipements à utilisation ponctuelle en mode économie d'énergie, et ne les allumer que pendant les phases de fonctionnement (ex : uniquement en journée).
- Utiliser des multiprises à interrupteur afin de couper simultanément la veille sur un groupe d'équipements.

Pour vous situer : indicateur de performance (Décision EU 2016/611)

Consommation d'énergie finale totale inférieure à 180 kWh par m² de surface chauffée et refroidie/an.

Intégrer les plus hauts niveaux de performance énergétique pour les nouveaux bâtiments tels ceux des normes Passive house et Minergie-P.

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre



POINTS DE VIGILANCE

- Assurer la fin de vie des appareils (voir fiche 25).
- Surveiller l'évolution des classes énergétiques.
- Faire appel à des professionnels RGE (Reconnu Garant de l'Environnement).



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Réduction des consommations d'énergie.
- Allongement de la vie des équipements.
- Confort de la clientèle.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Audit énergétique : coût variable de 1 500 à 10 000 €.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Variable.



GAINS

- Réduction de la consommation d'énergie entre 50 et 80 % sur les appareils électriques.
- Gains sur les coûts d'exploitation.



AIDES

- ADEME : subvention aux études « audit énergétique ».
- ADEME : subventions aux investissements « tourisme durable ».

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

La **réglementation thermique 2020** prévoit que les nouvelles constructions devront être « à énergie positive ».

Au 1er mars 2021, l'étiquette énergie obligatoire évolue pour faciliter sa lecture avec la disparition des sigles +. Une base de données, libre d'accès et permettant de comparer les équipements dans l'UE, est en cours de création et devrait être disponible courant 2021.

Bercail – Rennes (35)

Utilisation de techniques de conservation innovantes comme la fermentation, les pickles et la cuisson basse température pour limiter les consommations d'énergie.

Auberge Ty An Heol – Nizon (29)

Classe énergétique des équipements : réfrigérateurs C, sèche-linge C et lave-linge B.

Au Coq en Pâte – Lesneven (29)

Ordinateurs et appareils de bureau programmés en mode économie d'énergie dès qu'ils sont inutilisés. La caisse d'encaissement a été remplacée par un modèle pouvant être totalement éteinte, notamment les jours de fermeture du restaurant.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

- C 10 : équipements consommateurs d'énergie
- C 14 : système d'arrêt automatique des appareils/dispositifs
- C 20 : équipements consommateurs d'énergie
- C 24 : réfrigérants
- C 25 : alternatives aux équipements consommateurs d'énergie



POUR ALLER PLUS LOIN

- Guide ADEME « Déciffrer les étiquettes environnementales » 2019.
- Guide ADEME « Réduire sa facture d'électricité » 2019.
- Guide ADEME « Chaud dehors, frais dedans » 2018.
- ADEME « Eco-responsable au bureau » 2017.
- Pour aider à se repérer : <https://agirpoulatransition.ademe.fr/particuliers/labels-environnementaux>
- Guide d'achat en ligne pour les équipements domestiques et professionnels, et proposition d'écogestes pour diminuer la facture et protéger la planète : <https://www.guidetopten.fr/>
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Audit énergétique de l'hôtel.
 - Travaux extérieurs destinés à améliorer le confort en été.
 - Installation de dispositifs pare-soleil.
 - Mise en place d'une Gestion Technique de Bâtiment (GTB).
 - Équipements électriques économes en énergie.



Isoler bâtiments et surfaces vitrées efficacement

Investissement
€€€

Temps de mise
en œuvre

DESCRIPTIF

Effectuer un état des lieux en faisant réaliser un audit énergétique au démarrage d'un projet de rénovation ou d'extension d'un bâtiment permet d'identifier les déperditions énergétiques et de proposer des solutions d'amélioration pour le confort et diminuer la facture énergétique. Cela permet d'évaluer le gisement de chaleur fatale et de proposer des solutions pour la récupérer.

Agir sur les points névralgiques :

- Isoler les parois (murs, sols, plafond/toits) par l'intérieur ou l'extérieur.
 - Isoler les combles ou la toiture (sources de déperdition de chaleur importante). Profiter de la réfection de la toiture ou de l'étanchéité d'une toiture terrasse pour isoler par l'extérieur.
 - Privilégier l'isolation des murs par l'extérieur : suppression des risques de pont thermique (zone de faiblesse, où le froid extérieur s'infiltré, caractérisée par une forte déperdition thermique et des phénomènes de condensation), surface habitable non impactée, inertie des murs conservée, murs extérieurs protégés des variations climatiques. Avec les aides financières, le coût de l'isolation par l'extérieur est similaire à celui d'un simple ravalement.
- Penser à l'isolation des planchers notamment lorsqu'ils sont en contact avec un espace non chauffé (garage, extérieur, vide-sanitaire, etc.).
- Isoler les parois vitrées :
 - Installer des surfaces vitrées performantes thermiquement (ex : double vitrage) en portant attention à la nature de la menuiserie, la performance du vitrage et la qualité de la pose lors d'un changement d'ouverture (à privilégier) ou de sa rénovation.
 - Privilégier un double vitrage à isolation renforcée qui est deux à trois fois plus isolant qu'un double vitrage classique.
- Travailler la ventilation et les échanges d'air :
 - Limiter l'humidité intérieure en installant une ventilation efficace et adaptée : ventilation mécanique contrôlée (VMC) hygro-réglable, double flux, etc.
 - Vérifier l'adéquation de la ventilation et des appareils de chauffage en place suite à des travaux d'isolation.
 - Éviter la condensation dans les parois par la pose sur l'isolant, côté intérieur du bâtiment, d'une membrane étanche à la vapeur (pare-vapeur, frein-vapeur, etc.).
- Mener une réflexion pour limiter les déperditions d'air chaud liées à l'ouverture des portes d'entrée : installation d'un sas, rideau pour supprimer les entrées d'air froid par les portes accédant à des pièces non chauffées (garage, cave, etc.). Améliorer leur étanchéité avec des joints en mousse tout autour pour éviter l'évacuation d'air chaud par les conduits de cheminée non utilisés en les fermant ou les condamnant.



POINTS DE VIGILANCE

- Faire appel à des professionnels RGE (Reconnu Garant de l'Environnement).
- S'assurer du respect des résistances thermiques minimales réglementaires.
- Adapter l'isolation aux bâtiments anciens (pierre, terre, bois) pour préserver les équilibres thermiques et hygrométriques.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Baisser les consommations d'énergie.
- Diminuer les émissions de gaz à effet de serre.
- Augmenter la valeur marchande du bâtiment.
- Limiter les travaux d'entretien.
- Améliorer le confort de la clientèle.



INVESTISSEMENT

- Coût variable (Prix public France HT) :
 - Isolation interne des murs extérieurs : de 20 à 50 € le m².
 - Isolation externe des murs extérieurs : de 50 à 80 € le m².

Très variable pour les fenêtres.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

- Isolation des murs extérieurs : < 5-10 ans.
- Isolation des combles : < 5-7 ans.
- Isolation des sols : < 5-7 ans.



GAINS

Économies d'énergie :

- Isolation extérieure : entre 30 et 50 %.
- Double vitrage au lieu du simple : environ 10 %.



AIDES

- Certificat Économie d'Énergie (CEE).
- ADEME : subvention aux études « audit énergétique ».
- Crédit d'impôt pour la rénovation énergétique des bâtiments tertiaires.

Ty Flo – Rosporden (29)

Isolation des murs extérieurs.

La Crémaillère – Perros-Guirec (22)

Isolation de la charpente du restaurant pour une meilleure conservation de la chaleur en hiver.

Roc'h Ar Mor – Ouessant (29)

Triple vitrage mis en place pour toutes les fenêtres et baies vitrées du restaurant et de l'hôtel, situé en bord de mer et soumis à de forts vents.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Les résistances thermiques minimales à respecter lors d'un projet de rénovation sont fixées par la réglementation thermique existante.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

Critère 23 : isolation et transferts de chaleur



POUR ALLER PLUS LOIN

- Guide ADEME « Isoler sa maison pour gagner en confort et dépenser moins » 2018.
- Conseils sur les travaux d'amélioration thermique dans le bâti ancien de l'association nationale de sauvegarde du patrimoine rural bâti et paysager : <http://maisons-paysannes.org/restaurer-et-construire/fiches-conseils/>
- Trouver un artisan RGE : www.eco-artisan.net/rge-reconnu-garant-environnement-explications
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Isolation du bâtiment.
 - Isolation des fenêtres.
 - Systèmes de ventilation efficaces.
 - Prévention des infiltrations d'air et apports d'air extérieur inutiles.
 - Installer des dispositifs pare-soleil.
- Centre de ressource « Bâtiment durable » : <http://www.planbatimentdurable.fr/reseau-batiment-durable-r123.html>



Optimiser l'éclairage des espaces

DESCRIPTIF

Maitriser les lampes et luminaires :

- Recenser la classe énergétique de l'ensemble des lampes/ampoules et luminaires intérieurs et extérieurs de l'établissement, pour identifier ceux qui doivent être remplacés au regard de leur consommation (comme les lampes halogènes) ou qui sont par exemple allumés plus de 5 heures/jour.
- Évaluer le coût global (achat, consommation et entretien) du poste financier « éclairage », pour envisager une action d'optimisation de l'éclairage, dite « relamping ».
- Viser le remplacement des lampes en classe A au sein de l'établissement.
- Si besoin, changer les luminaires (ou supports des lampes) qui n'acceptent pas d'éclairage économe et choisir ceux qui permettent les lampes en classe A.
- Préférer les LED à lumière blanche « chaude » (autour 4000 kelvins pour les bureaux, cuisines, etc.) à risque de niveau « 0 » ou « 1 » en intérieur.
- Éviter le sur-éclairage décoratif.
- Utiliser des lampes solaires à l'extérieur (cheminement piéton, espaces verts, etc.) en limitant l'éclairage vers le haut pour éviter

la pollution lumineuse, impactant pour la biodiversité.

Utiliser des dispositifs visant les économies d'énergie :

- Optimiser les durées d'éclairage grâce à des dispositifs automatiques faciles à mettre en place : minuteur, horloge couplée à un crépusculaire pour l'extérieur (enseigne, parking), détecteur de présence dans les espaces communs (couloir, sanitaires) ou réservés au personnel (réserve, vestiaires), etc. Ces dispositifs peuvent également être couplés dans une même zone (éclairage du parking : une partie des lampes reste allumée, couplée à l'horloge, et une autre s'allume par un détecteur de présence pour assurer sécurité et économie d'énergie).
- Mettre en place avec votre équipe, en l'absence de dispositif automatique, une procédure simple pour réduire l'éclairage en fonction de la luminosité du jour et de l'occupation des locaux (ex : extinction des points lumineux dans le restaurant à la fin du service, etc.).
- Prévoir des puits de lumière lors de la conception ou rénovation d'un bâtiment.

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre



POINTS DE VIGILANCE

- Recycler les ampoules dans des filières adaptées.
- S'assurer de la compatibilité entre le type d'ampoule et le dispositif automatique choisi.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Réduction de la facture d'électricité.
- Réduction du poste financier des lampes.



INVESTISSEMENT

- Ampoule LED E14 de 2 à 3 €.
- Les détecteurs de présence, crépusculaire et minuterie peuvent être reliés facilement à des systèmes existants : de 10 à 100 € en fonction du système choisi.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Relamping de l'établissement < 1-3 ans.



GAINS

- Économies d'électricité potentielles en matière d'éclairage : jusqu'à 75 %.



AIDES

- Certificat Économie d'Énergie (CEE).
- ADEME : subventions aux investissements « tourisme durable ».

Vino e Gusto – Rennes (35)

87 % de l'éclairage du restaurant est constitué d'ampoules LED (108 sur 124 ampoules). Le remplacement des ampoules classiques pour des LED se fait progressivement.

Ty Flo – Rosporden (29)

Les spots extérieurs s'allument avec un capteur. Réflexion en cours sur la mise en place de luminaires solaires à l'extérieur du restaurant.

Castel Ac'h – Plouguerneau (29)

80 % des luminaires sont équipés d'ampoules LED.

Café Ty Pierre – Roscoff (29)

90 % de l'éclairage utilisé dans le restaurant appartient au moins à la classe A.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Fin des lampes à incandescence depuis le 1er janvier 2013 et des halogènes depuis le 1er septembre 2018.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplanité environnementale dans la restauration commerciale »

C 7 : éclairage économe en énergie

C 22 : système d'arrêt automatique des appareils/dispositifs



POUR ALLER PLUS LOIN

- Guide ADEME « Choisir son éclairage, LED ou LFC, des lampes adaptées à tous les besoins » 2018.
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Ampoules à économie d'énergie.
 - Contrôle de l'éclairage et gestion de présence.
- Suivre les recommandations de l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) : éviter les lampes à forte lumière froide dans les lieux fréquentés par les enfants, choisir des luminaires sans vision directe avec une diffusion de la lumière.

Pour vous situer : indicateurs de performance (Écolabel Européen) :

→ 90 % de l'éclairage extérieur s'arrête automatiquement 1 heure après la fin du service.



Maitriser le chauffage et le conditionnement d'air

Investissement
€€€



Temps de mise en œuvre

DESCRIPTIF

Choisir des équipements performants :

- Sélectionner des appareils de chauffage, de climatisation et de production d'eau chaude sanitaire les plus performants grâce à l'étiquette énergie obligatoire, sauf pour les radiateurs électriques et les chaudières bois, non marqués pour le moment.
- Privilégier les chauffe-eaux de classe A à C selon le profil de soutirage de l'appareil. Le « profil de soutirage », classé de 3XS à XXL, indique la capacité de production d'eau chaude sanitaire. Le profil de soutirage n'est pas corrélé au volume du chauffe-eau, les deux informations doivent être prises en compte lors de l'achat.
- Vérifier que le rendement mesuré par le chauffagiste lors des visites obligatoires est de 88 % minimum pour les chaudières existantes à eau chaude alimentées en combustibles liquides ou gazeux (hors biomasse). Seuls les générateurs d'eau chaude sanitaire permettant le chauffage des locaux sont considérés comme des chaudières.

Isoler les ballons d'eau chaude et les canalisations grâce à des mousses isolantes préformées, ce qui évitera également les risques de gel.

Récupérer la chaleur des systèmes de réfrigération, équipements de cuisson, ventilateurs, lave-linge, lave-verre, lave-vaisselle et eaux usées sanitaires.

Éloigner les appareils produisant de la chaleur

(piano, four, bain-marie, friteuse, radiateurs, etc.) des systèmes de réfrigération.

Ne pas utiliser de chauffages extérieurs, notamment en terrasse, et mettre des plaids ou couvertures à disposition de la clientèle par temps froid.

Privilégier les dispositifs de régulation de la température :

- Régler de façon individuelle la température de la salle du restaurant par l'usage d'équipements appropriés : gestion technique des bâtiments (GTB), robinets thermostatiques, thermostat d'ambiance, programmeur, etc. Il est conseillé de fixer des plages de température si possible : ne pas dépasser 22°C l'hiver et ne pas descendre en dessous de 16°C, climatiser (si nécessaire) à partir de 26°C, ne pas avoir plus de 5 à 7°C de différence entre intérieur et extérieur. En cas de non utilisation d'un espace, sur une longue période, il est nécessaire de mettre les thermostats en mode « hors gel ».
- Mettre en place des actions de rafraîchissement de l'air autres que la climatisation, par exemple en réduisant l'exposition au soleil avec des auvents, des plantes grimpantes sur la façade.
- Prévoir un plan d'adaptation en période de canicule qui modifie les horaires d'ouverture afin d'éviter le déclenchement des climatiseurs.



POINTS DE VIGILANCE

Dans les devis, demander au prestataire la classe énergétique des produits qu'il propose. Le devis sera accompagné d'une fiche produit dédiée calculant l'efficacité et la classe énergétique de l'installation.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Investir dans des dispositifs performants.
- Réduire les dépenses liées à l'énergie.
- Accroître le confort du client.



INVESTISSEMENT

- Coût variable selon le dispositif choisi.
- Enveloppe isolante pour ballon d'eau chaude : 20 €.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

< 2-5 ans mais peut être < 1 an.



GAINS

Économies d'énergie potentielles :

- Installation de système de GTB : 20 à 40 %.
- Passage à une chaudière à haut rendement : jusqu'à 35 %.
- Baisse d'un degré du thermostat : 7 %.



AIDES

- Certificat Économie d'Énergie (CEE).
- Crédit d'impôt pour la rénovation énergétique des bâtiments tertiaires.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Depuis le 26 septembre 2015, la réglementation européenne impose aux fabricants de chaudières, chauffe-eau, PAC et radiateurs de fournir avec leurs appareils une étiquette énergie.

Pourquoi Pas – Dinard (35)

Tous les dispositifs produisant de la chaleur en cuisine sont électriques, ce qui empêche tout rayonnement entre les appareils de chauds et de froid.

Roc'h Ar Mor – Ouessant (29)

Le chauffage est contrôlé via un thermostat, qui règle automatiquement le chauffage au sol du restaurant et les températures des chambres de l'hôtel.

Au Coq en Pâte – Lesneven (29)

Les fenêtres et la menuiserie entourant les fenêtres ont été changées en 2018, garantissant une bonne étanchéité et des économies d'énergie.

Emeraude ID – Lannion (22)

Récupération de la chaleur des fours, planchas et autres équipements de cuisson (friteuse, auto-cuiseuses, piano, etc.).

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

- C 8 : rendement et production thermique
- C 9 : dispositifs de conditionnement d'air et pompes à chaleur à air
- C 11 : consignes de températures (hiver / été)
- C 13 : émissions des dispositifs de chauffage des locaux
- C 15 : dispositifs de chauffage des locaux et de production d'eau chaude économes en énergie
- C 19 : rafraîchissement des locaux
- C 21 : récupération et rayonnement de chaleur



POUR ALLER PLUS LOIN

- Guide ADEME « Déchiffrer les étiquettes environnementales » 2019.
- Guide ADEME « 40 trucs et astuces pour économiser l'eau et l'énergie » 2019.
- Guide ADEME « Installer une pompe à chaleur – Quand le sol, l'eau ou l'air chauffent la maison ou produisent l'eau chaude » 2016.
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Chaudière à haut rendement.
 - Chauffage urbain.
 - Chauffage, ventilation et climatisation (CVC) économes en énergie.
 - Isolation thermique des chaudières, des réseaux et des ballons d'eau chaude.
 - Pompes à chaleur (PAC).
 - Solutions efficaces de climatisation active.
 - Prévention des infiltrations d'air et apports d'air extérieurs inutiles.



Maitriser les consommations d'eau

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre

DESCRIPTIF

Mener un diagnostic de consommation pour identifier les points d'eau les plus consommateurs.

Récupérer l'eau provenant :

- Des seaux à glace, des bouteilles servies à table, du lavage des légumes.
- De la condensation (sèche-linge, climatisation).
- Des lessives et des lavabos, d'où l'intérêt d'utiliser des détergents et produits d'hygiène non polluants.

Cette eau est adaptée pour l'arrosage des plantes (hors potager si eaux grises), les chasses d'eau et le lavage des terrasses.

Installer un système de récupération des eaux de pluie en évaluant :

- Les besoins en eau pour l'utilisation interne ou externe ciblée.
- L'espace disponible et les contraintes techniques pour l'accueillir.

Robinets des lavabos :

- Mesurer les débits d'eau des robinets des lavabos et lave-mains des sanitaires individuels et collectifs à l'aide d'un débitmètre.
- Mettre en place des dispositifs de réduction adaptés : régulateur de pression, bouchon mousseur, aérateur.
- Obtenir un débit moyen* de 8,5 L/min sur l'ensemble des robinetteries et 6 L/min pour les robinets de toilettes.
- Privilégier les mitigeurs, robinets thermostatiques ou boutons poussoirs qui assurent un réglage rapide et précis de la température de l'eau au contraire des mélangeurs.
- Installer des détecteurs de mouvement dans les

lavabos communs pour éviter les oublis de fermeture.

Toilettes et urinoirs :

- Recenser les volumes d'eau utilisés par chaque toilette et urinoir de l'établissement (indication fournie par la notice du fabricant, mesure avec un seau).
- Lors d'un renouvellement, installer des chasses d'eau efficaces pour les toilettes : volume \leq 4,5 L ou doubles chasses 3/6 L.
- Réduire le volume des chasses d'eau supérieur à ce niveau en installant un dispositif dans le réservoir (Éco plaquette, bouteille d'eau pleine) sans nuire à l'effet cascade indispensable à l'évacuation. Les briques sont fortement déconseillées car elles peuvent se désagréger et bloquer le mécanisme.
- Installer un mécanisme permettant d'utiliser de l'eau récupérée pour les chasses d'eau.
- Privilégier les urinoirs à rinçage individuel et sans écoulement continu de l'eau.
- Aménager des urinoirs sans eau et des toilettes sèches.

Optimiser l'arrosage des espaces verts :

- Choisir en amont des plantes adaptées au climat.
- Adapter l'arrosage selon la météo.
- Utiliser un système d'arrosage automatique économe (goutte à goutte ou tuyau microporeux).
- Pailler le sol pour conserver l'humidité.

* « Débit moyen » signifie que certaines robinetteries peuvent être au-delà ou en-deçà de l'objectif, selon l'utilisation qui est faite de la robinetterie. Une moyenne est à calculer sur l'ensemble de l'établissement.



POINTS DE VIGILANCE

- Sensibiliser le personnel à la détection des fuites, la récupération et l'usage raisonné de l'eau.
- Étudier les projets de systèmes de récupération d'eau.
- Tester différents systèmes avant de choisir (toilettes, urinoirs).



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Économies financières sur les postes eau et énergie, particulièrement si l'eau récupérée est utilisée pour les chasses d'eau (en moyenne 30 % des consommations d'eau).
- Meilleure durabilité du réseau d'eau.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Cuve de récupération d'eau : 40 à 120 € si hors sol, 3 000 à 8 000 € si enterrée.
- Débitmètre, réducteur de pression, économiseur d'eau pour robinet, éco plaquette WC : moins de 35 €.
- Mitigeur et mitigeur thermostatique : de 50 à 150 €.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

- 30 à 50 % d'économies d'eau minimum.
- Jusqu'à 70 % d'économies sur la facture d'eau des sanitaires selon le contexte.



AIDES

- Certificat Économie d'Énergie.
- Crédit d'impôt pour la rénovation énergétique des bâtiments tertiaires.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Article L1321-7 du code de la santé publique : une autorisation préfectorale doit être sollicitée pour les puits et forages privés.

Arrêté interministériel du 21 août 2008 : règles strictes pour l'utilisation de l'eau de pluie limitée aux chasses d'eau et au lavage des sols dans les habitations, voire interdite au sein des établissements accueillant des populations sensibles (patients, enfants, personnes âgées).

Avis ANSES – Février 2015 : utilisation des eaux grises.

Le Surcouf – Rennes (35)

Récupération de l'eau des carafes non utilisées pour l'arrosage des plantes.

La Crémaillère – Perros-Guirec (22)

Bouchons mousseurs installés sur les robinets, réducteur de pression sur l'installation générale d'eau, double chasse d'eau au niveau des sanitaires et récupération de l'eau de cuisson.

Castel Ac'h – Plouguerneau (29)

Plantations d'extérieur choisies en privilégiant des espèces locales adaptées au climat, résistantes au sel, aux tempêtes et aux fortes pluies, et ne nécessitant aucun arrosage.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 26 : consommation d'eau

C 30 : sanitaires économes en eau

C 31 : recyclage des eaux de pluie et des eaux grises

C 32 : irrigation efficace



POUR ALLER PLUS LOIN

- ADEME : subventions aux investissements « tourisme durable ».
- Agence de l'eau : subventions pour les actions d'économies d'eau au regard des économies d'eau réalisées.
- Guide ADEME « 40 trucs et astuces pour économiser l'eau et l'énergie » 2019 : www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-economiser-eau-energie.pdf
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Récupérateur d'eau de pluie.
 - Recyclage des eaux grises.
 - Économie d'eau des lavabos et des douches.
 - Économie d'eau des sanitaires.

Pour vous situer : indicateurs de performance (Écolabel Européen) :

- Les toilettes installées doivent avoir une chasse d'eau efficace de ≤ 4,5 litres.



Limiter les consommations d'eau des équipements

Investissement
€€€



Temps de mise en œuvre

DESRIPTIF

- Favoriser les **équipements économes** en eau :
 - Privilégier les équipements peu consommateurs d'eau : lave-vaisselles basse consommation en eau, etc.
 - Pour les appareils domestiques disposant d'une étiquette énergie, privilégier les classes énergétiques A, B et C.
 - Concernant les lave-vaisselles ménagers couverts par le règlement (UE) n° 1016/2010 de la Commission du 10 novembre 2010*, une consommation d'eau moyenne performante est au maximum de 10 L pour un cycle de lavage standard, si le lave-vaisselle est utilisé plusieurs fois par service.
 - Concernant les lave-linges ménagers couverts par le règlement (UE) n° 1015/2010 de la Commission du 10 novembre 2010*, une consommation d'eau moyenne performante est au maximum de 56 L pour un cycle de lavage standard avec une capacité nominale de 8 kg.
 - Concernant les lave-linges commerciaux ou professionnels, une consommation d'eau moyenne performante est au maximum de 7 L par kg de linge lavé.
- (*) Règlement (UE) de la Commission du 10 novembre 2010 portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux lave-vaisselles ménagers (JO L 293 du 11.11.2010, p. 31).
- Privilégier l'utilisation des programmes « ECO » si les appareils disposent de ces modes.
- Assurer un remplissage optimal des lave-vaisselles et lave-verres.
- **Gérer l'entretien des équipements :**
 - Relever régulièrement les compteurs pour surveiller les consommations.
 - Prévoir les modalités de détection (voir fiche 3) et de traitement des fuites au niveau des robinets.
 - Connaître la pression de l'eau arrivant dans l'établissement. La pression idéale se situe entre 2,7 et 3,2 bars.
- **Choisir des équipements innovants :** toilettes avec lave-mains intégrés sur le réservoir de la chasse d'eau, lave-linge et lave-vaisselle utilisant l'eau du dernier rinçage pour le premier lavage du cycle suivant.



POINTS DE VIGILANCE

- Bien veiller à la fin de vie des appareils (voir fiche 25).



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Réduction des consommations d'eau.
- Allongement de la vie des équipements.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Variable < 1-8 ans.



GAINS

- Réduction des consommations d'eau.
- Allongement de la durée de vie des équipements.



AIDES

- ADEME : subventions aux investissements « tourisme durable ».

Vino e Gusto – Rennes (35)

Demande au personnel de contrôler les éventuels écoulements anormaux et de les signaler à la direction afin de remédier le plus rapidement aux fuites. Lave-vaisselle rempli au maximum pour limiter le nombre de cycles.

Lave-linge utilisé en pleine charge.

La Crémaillère – Perros-Guirec (22)

Achat d'un lave-vaisselle de type ECO.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Une base de données, libre d'accès et permettant de comparer les équipements dans l'UE, est en cours de création et devrait être disponible courant 2021.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 27 : consommation d'eau des lave-vaisselles / lave-verres

C 29 : consommation d'eau des lave-linges



POUR ALLER PLUS LOIN

- Pour aider à se repérer : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/labels-environnementaux>
- Guide d'achat en ligne et proposition d'écogestes pour diminuer la facture et protéger la planète : <https://www.guidetopten.fr/>



Optimiser les rejets d'eaux usées

DESCRIPTIF

- Améliorer la qualité des eaux rejetées en :
 - Utilisant des produits respectueux de l'environnement.
 - Respectant en interne la réglementation applicable pour les rejets en réseau d'assainissement collectif, en veillant à préciser les substances interdites qui altèrent le fonctionnement des canalisations et stations d'épuration.

Elles concernent généralement :

- › Les produits solides : épluchures, mégots, lingettes et rouleaux de papier toilettes (même annoncés biodégradables), tampons et serviettes hygiéniques, coton-tige, etc.
 - › Les produits chimiques, toxiques : peinture, solvants, pesticides, médicaments.
 - › Les huiles et graisses alimentaires et mécaniques.
- Installer un dispositif autonome d'assainissement performant en s'assurant de son bon fonctionnement par une vérification régulière de la qualité des rejets (phytoépuration, microstation d'épuration, filtre à sable drainé ou en infiltration du système Enviroseptic), en privilégiant dans la mesure du possible l'infiltration des eaux traitées.

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre

- Économiser l'eau consommée en privilégiant l'installation de compteurs.
- Réduire la quantité d'eaux pluviales et grises rejetées en les réutilisant.
- Installer des toilettes sèches.

Pour se situer : Indicateurs de performance (décision EU 2016/611) :

Lorsqu'il n'est pas possible d'envoyer les eaux usées vers un traitement collectif, le traitement sur place inclus :

- Un prétraitement de séparation des solides et de sédimentation des matières particulaires (tamis/grille, homogénéisation et décantation),
- Suivi d'un traitement biologique efficace (par exemple dans un réacteur biologique séquentiel) pour éliminer une grande partie des matières et polluants à hauteur de :
 - > 95 % de la DBO (quantité d'oxygène nécessaire aux microorganismes décomposeurs pour dégrader les effluents),
 - > 90 % de nitrification (étape visant l'élimination de l'azote des eaux usées) et digestion anaérobie (hors site) des boues en excès pour décomposer la matière organique restante.



POINTS DE VIGILANCE

- S'assurer auprès des services compétents du contrôle du système d'assainissement individuel (SPANC).



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Réduire l'impact environnemental des rejets liquides.
- Anticiper la réglementation.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Dispositif d'assainissement non collectif : coût moyen de 8 500 € pour une habitation mais grande variabilité des prix selon les installations et la configuration des bâtiments.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Données non disponibles.



GAINS

- Économies sur l'achat de produits d'entretien.
- Réduction de la facture de consommation d'eau.



AIDES

- Agence de l'eau : subventions très exceptionnelles sur le volet assainissement sous réserve d'une dégradation constatée des usages littoraux (site de baignade, de pêche à pied récréatif ou zone conchylicole déclassés).
- Agence de l'eau : subventions pour les actions d'économies d'eau au regard des économies d'eau réalisées.

Marin'Boël – Guichen (35)

Assainissement par filtre planté de roseaux (jardin d'assainissement Aquatiris agréé).

La closerie des Hortensias – Bréal-sous-Montfort (35)

Attestation de conformité de l'installation d'assainissement non collectif (2015), avec entretien annuel.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Arrêté de juillet 2020 : une autorisation administrative est nécessaire pour le traitement sur place des eaux usées. La fréquence des contrôles est fonction des volumes. La mesure du rendement DBO est obligatoire mais pas toujours pour l'azote.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 28 : traitement des eaux usées



POUR ALLER PLUS LOIN

- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Le bon usage des détergents et désinfectants.
 - Nettoyage mécanique sans utilisation de produits d'entretien.
 - Déverglaçage-déneigement.



Réduire la production de déchets et mettre en place des actions « zéro déchet »

Investissement
€€€



Temps de mise en œuvre

DESRIPTIF

Achats alimentaires :

- Acheter les denrées alimentaires en vrac autant que possible.
- Acheter à des producteurs locaux et prévoir des contenants réutilisables.
- Trouver des alternatives aux produits habituellement servis en portions individuelles emballées : sucre, thé, carrés de chocolat ou confiseries, biscuits, sauces, condiments, sel et poivre. Ces produits peuvent être servis dans des contenants en verre de type sucrier/poivrier/moutardier. Les carrés de chocolat, biscuit ou confiseries peuvent être remplacés par des petits gâteaux faits maison, ne nécessitant aucun emballage. Le thé en vrac peut être servi dans une boule à thé.
- Supprimer les bouteilles d'eau en plastique.
- Utiliser une solution de filtration de l'eau du robinet.

Achats pour l'entretien :

- Préférer des lavettes lavables et réutilisables plutôt que du papier essuie-tout ou lavettes à usage unique.
- Limiter les références des produits d'entretien.
- Utiliser des produits contenus dans des emballages rechargeables, achetés en vrac et/ou privilégier les formules concentrées ou, à défaut, privilégier les grands contenants, moins consommateurs de matières.
- Utiliser des microfibrilles ne nécessitant pas de produits chimiques, et des produits d'entretien naturels ou faits maison.

Autres achats :

- Favoriser des équipements de protection de type charlottes, masques et gants durables et lavables.
- Bannir l'utilisation d'articles de vaisselle jetable (contenants, couverts, pailles, etc.).
- Trouver des alternatives aux serviettes et nappes en papier au sein du restaurant : serviettes en tissu, sets de table nettoyables avec une éponge, etc.
- Utiliser des contenants consignés et réutilisables pour la vente à emporter du restaurant, ou bien proposer aux client.e.s de venir avec leurs propres contenants. À défaut, utiliser des contenants biodégradables ou compostables en informant la clientèle de l'impact de ces contenants et de la manière de les éliminer.
- Au niveau des sanitaires : éviter l'utilisation de papier à usage unique pour le séchage des mains, et préférer l'utilisation de sèche-mains électriques, de distributeurs essuie-mains en tissu lavable ou de serviettes en tissu lavables.
- Solliciter la reprise des emballages par les fournisseurs (cagettes, caisses en plastique/polystyrène, consigne).

Activités administratives :

- Réduire l'utilisation du papier : limiter les impressions, imprimer en recto/verso, utiliser d'autres supports pour les menus (ardoise, tableau), conserver les brouillons pour réutilisation.
- Utiliser des cartouches d'encre réutilisées ou reconditionnées, et recycler ses cartouches d'encre.



POINTS DE VIGILANCE

- Sensibilisation du personnel à la démarche de réduction des déchets.
- Achats de contenants durables pour stocker les produits achetés en vrac.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Réduction des volumes transportés et des quantités d'emballages utilisées.
- Image vertueuse de l'établissement, active sur la réduction des plastiques à usage unique au-delà des contraintes réglementaires.



INVESTISSEMENT

- Achats de contenants réutilisables/ consignables pour la vente à emporter.
- Achat de contenants durables pour stocker les produits achetés en vrac.
- Solution de filtration de l'eau ou achat de carafes.
- Achat de lavettes réutilisables pour l'entretien.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

<1 an.



GAINS

- Réduction de la production de déchets jusqu'à 30 % et économies sur la gestion des déchets en cas de tarification incitative.
- Économies sur les achats.



AIDES

- ADEME : subvention aux études pour des actions innovantes.
- ADEME : subventions aux investissements « tourisme durable ».

Bercail – Rennes (35)

Tissu enduit de cire utilisé pour emballer le pain et éviter le film plastique.

Consigne d'emballages en verre via les fournisseurs pour le lait, la crème et le beurre.

La Violette – Bain-de-Bretagne (35)

Mise en place de sucriers avec pincette pour éviter les emballages. Remplacement des chocolats à café par des mignardises préparées avec les desserts du jour.

Roc'h Ar Mor – Ouessant (29)

Mise en place d'une solution d'eau filtrée (Castalie) pour éviter les bouteilles d'eau en plastique.

Auberge Ty An Heol – Nizon (29)

Achat de pots en verre consignés pour la vente à emporter et de contenants en fibre de canne à sucre pour les aliments ne pouvant être mis dans du verre.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire : interdiction de la mise à disposition de certains plastiques à usage unique.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplerité environnementale dans la restauration commerciale »

- C 33 : réduction des déchets d'emballages
- C 34 : suppression des articles jetables
- C 35 : déchets liés au nettoyage des mains
- C 38 : limitation des déchets des activités administratives
- C 40 : offre d'eau aux clients
- C 50 : limite d'achats de bien jetables



POUR ALLER PLUS LOIN

- Future of waste, boîte à outils « Réduire les déchets dans le tourisme et l'événementiel ».
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Réduction des emballages.
 - Alternatives à la vaisselle jetable.
 - Nettoyage mécanique sans utilisation de produits d'entretien.
- Interdiction de la mise sur le marché ou de la mise à disposition de certains produits : calendrier des interdictions des produits plastiques jetables : www.actu-environnement.com/ae/news/calendrier-interdictions-produits-plastique-jetables-34997.php4



Trier et valoriser les déchets

DESCRIPTIF

Dans le cadre de son activité, le restaurant est responsable des déchets générés, de leur production jusqu'à leur élimination. Le coût d'élimination des déchets non triés augmente ; c'est pourquoi il convient d'adopter une gestion simple et claire pour garantir un tri efficace des déchets. Les actions suivantes sont recommandées :

- Sensibiliser le personnel à l'importance du tri et le former sur les procédures.
- Mettre des équipements adéquats à disposition du personnel (containers, sacs, bacs de tri, etc.).
- Afficher les consignes de tri locales (affiches, autocollants, pictogrammes) à proximité des bacs de collecte.

Le tri des déchets doit suivre l'obligation du tri 5 flux : papier/carton, verre, plastique, métal, bois. Le tri des biodéchets doit être mis en place. D'autres types de déchets peuvent également être triés, comme les mégots de cigarettes. Des initiatives à destination des professionnels existent, et offrent une solution clé en main pour la récupération et la valorisation de cigarettes.

Le suivi de la production de déchets (voir fiche 3) permet d'en analyser l'évolution suite à la mise en place d'actions de réduction des déchets ou d'actions « zéro déchet » (voir fiche 15). La communication des résultats auprès du personnel permet de motiver les troupes et de les engager dans la démarche.

Certains déchets ont des exigences de tri spécifiques, comme les déchets dangereux pour l'Homme et l'environnement, signalés par l'un des pictogrammes suivants :



Dans les restaurants, les déchets dangereux sont principalement : les piles et les ampoules, les équipements électriques et de réfrigération, les huiles minérales et autres types d'huiles, les matériels électrique et électronique, les cartouches d'encre, les peintures, les laques, les vernis, les résines et les colles, etc.

Ces déchets nécessitent d'être collectés spécifiquement et triés afin d'être éliminés dans les filières adaptées : déchèterie, point de collecte des déchets toxiques, reprise par le fournisseur au titre de son obligation dans le cadre de la Responsabilité Élargie du Producteur (REP). Par exemple : piles, batteries et ampoules usagées à déposer dans les points de collecte situés en magasin, toners auprès des fournisseurs, etc. Cette obligation concerne également les restes de produits dangereux et leurs emballages vides (chlore, peintures, solvants).

Dans le cas des restaurants, le tri des huiles et des fritures dépend d'une filière de collecte et de traitement dédiée. Le tri de ces déchets est accessible gratuitement grâce à un prestataire agréé ou contre rémunération avec mise à disposition de bacs. Il est interdit de jeter les huiles et fritures usagées à la poubelle ou avec les eaux usées.

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre



POINTS DE VIGILANCE

- Sensibilisation et formation du personnel (dont à la gestion des déchets dangereux).
- Mise à disposition de bacs de collecte.
- Vigilance sur le poids des bacs de tri pleins s'ils doivent être déplacés par le personnel.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Implication du personnel.
- Pas d'impact sur l'environnement d'une mauvaise gestion des déchets dangereux.
- Image vertueuse du restaurant.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé (gestion des déchets, formation et sensibilisation du personnel).
- Bacs de collecte dédiés aux déchets.
- Coûts éventuels des prestataires de gestion des déchets.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

- Réduction de la production de déchets jusqu'à 30 % et économies sur la gestion des déchets en cas de tarification incitative ou redevance spéciale.
- Maîtrise des risques liés à la réglementation et à l'impact sur l'environnement.



AIDES

- ADEME : subvention aux études pour des actions innovantes.
- ADEME : subvention aux investissements « tourisme durable ».

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Depuis le 1er juillet 2016, le **Décret n°2016-288 du 10 mars 2016** oblige les entreprises au tri à la source et à la valorisation de 5 flux de déchets.

Code de l'environnement :

- L'article R541-8 définit les « déchets dangereux ».
- L'article L.54-10 définit la REP.

Au Coq en Pâte – Lesneven (29)

Les ampoules et les piles sont triées et ramenées en point de collecte. Les toners d'imprimante usagés sont renvoyés au fabricant par voie postale.

Le Surcouf – Rennes (35)

Le tri multiflux est mis en place : déchets recyclables (bacs jaunes), verre, biodéchets, bouchons en liège, et collecte séparée des huiles usagées.

Castel Ac'h – Plouguerneau (29)

Contrat avec une société de collecte et recyclage des mégots de cigarettes.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 36 : tri des déchets

C 39 : récupération des cigarettes



POUR ALLER PLUS LOIN

- Plaquette ADEME « Obligation tri 5 flux » 2017 : https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/dechets-obligation-tri-5-flux_2_010227.pdf
- Trouver la meilleure façon de trier et connaître les points de collecte : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/maison/dechets/faire-dechets>
- ADEME : Informations spécifiques sur les déchets dangereux : www.ademe.fr/expertises/dechets/quoi-parle-t/types-dechets/dossier/dechets-dangereux/categories-dechets-dangereux
- Liste des filières à Responsabilité Élargie des Producteurs : www.ademe.fr/expertises/dechets/elements-contexte/filieres-a-responsabilite-elargie-producteurs-rep



Lutter contre le gaspillage alimentaire

DESRIPTIF

Les principales causes du gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale sont les suivantes : difficulté d'évaluer le nombre de repas à servir, quantités servies inadaptées à l'appétit du client, mauvaise gestion des stocks ou encore des minima de commandes imposés par certains fournisseurs. Le gaspillage alimentaire est coûteux à la fois pour le ou la restaurateur.rice et pour la société :

- Pour le ou la restaurateur.rice : coût d'achat des aliments, dépenses d'énergie et d'eau pour la conservation et la préparation des aliments, gestion des déchets et pertes de temps de personnel associés.
- Pour la société : impacts environnementaux de la production, transformation, transport des produits alimentaires gaspillés ; dépenses d'énergie et d'eau pour la conservation et la préparation des aliments, gestion des déchets et pertes de temps de personnel associés.

La réalisation d'un diagnostic au sein de l'établissement permet de cibler les actions pertinentes à mener. Par exemple, la réalisation de campagnes de pesées permet d'avoir des résultats représentatifs en pesant les déchets alimentaires générés sur une semaine à plusieurs moments de l'année. Il permettra notamment d'identifier si les efforts sont à porter sur les quantités préparées ou sur les restes d'assiette. Après le diagnostic initial, une réflexion sur les sujets suivants permet d'identifier les postes les plus susceptibles de générer des pertes, et donc de mettre en place des actions appropriées.

Approvisionnement et offre réfléchis :

- Concevoir des menus pour limiter les pertes : carte réduite pour une meilleure gestion des stocks.
- Offrir un choix de portions réduites dans les assiettes (option petite faim, menu enfant).
- S'il y a une offre de buffet⁴ : installer les produits frais en petite quantité et prévoir un réassort

régulier, disposer des assiettes de petite taille, laisser le pain à la coupe et adapter la logistique des buffets (ex : placer le pain à la fin s'il y a un sens de circulation).

Valorisation des excédents alimentaires :

- Utiliser les excédents alimentaires dans de nouvelles préparations culinaires :
 - o Pain : panure, croûtons, pain perdu, cookies.
 - o Poissons : fumet, soupe.
 - o Viandes : terrine, fonds, rillettes.
 - o Légumes : velouté, mousse, flans.
 - o Fruits et légumes abimés : jus ou smoothie.
 - o Réutilisation des « évitables » en cuisine (pesto de fanes de radis, chips d'épluchures, etc.).
- Donner ou revendre à prix réduit, à la clientèle ou à des associations d'aide alimentaire habilitées, les excédents alimentaires consommables et ne présentant pas de risque sanitaire (utilisation de sacs avec des contenants réutilisables/ consignables, ou à défaut biodégradables et compostables) ou les valoriser via la revente à moindre coût / le don à des associations.

Gestion des stocks :

- Rationaliser les achats de produits frais.
- Gérer le stockage et la conservation des ingrédients et plats, pour qu'ils puissent être proposés lors d'un autre service, dans le respect des normes sanitaires en vigueur.
- Gérer les stocks de façon rigoureuse, en flux tendus, pour éviter les pertes dues aux dates (DLC : date limite de consommation, DDM : date de durabilité minimale) et optimiser la durée de vie des produits avec des méthodes de conservation adaptées.

⁴ L'ADEME a lancé une étude sur le gaspillage alimentaire produit par l'offre de buffet. Les résultats feront l'objet de recommandations (prévu courant 2022).

Investissement

€€€

⌚ ⌚ ⌚

Temps de mise en œuvre

! POINTS DE VIGILANCE

- Sensibiliser tout le personnel du restaurant (cuisine, salle) pour les impliquer dans la démarche.
- Nommer une personne référente de la démarche « gaspillage alimentaire » pour coordonner les actions.

+ BÉNÉFICES ATTENDUS

- Gains économiques sur le poste des achats alimentaires et de la gestion des déchets en cas de tarification incitative.
- Implication du personnel.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Pèse déchets : entre 10 à 170 € jusqu'à 30 kg.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

< 1 an.



GAINS

Le gaspillage alimentaire moyen par couvert : 140 g en restauration rapide, 180 g en brasserie, 230 g en restauration traditionnelle, et 275 g (voir 350 g) en gastronomique, soit un coût matière variant de 0,34 € à 1,94 € par couvert. Source : Ma planète alimentaire « Moins de gaspi au resto » 2015.



AIDES

- Impôts : déduction fiscale du don.
- ADEME : aides aux formations « tourisme durable ».

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Loi AGECE du 10/02/2020 : objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50 % à l'horizon 2030 (par rapport à 2015) et création d'un label national « Anti-Gaspillage alimentaire ».

Loi EGALIM du 02/10/2018 : obligation pour les restaurants de mettre à la disposition de leurs clients qui en font la demande des contenants

Angello – Rennes (35)

Offre de deux tailles de pizzas (26 et 29 cm) pour s'adapter à l'appétit de la clientèle, vérification des DLC des produits dans le frigo.

Ty Flo – Rosporden (29)

Mise en bouche proposée à la carte permet de travailler les matières premières non utilisées, ou les surplus de certains plats.

Emeraude ID – Lannion (22)

Mise en place d'un pèse déchets au niveau du tri des plateaux, permettant de calculer le poids des retours d'assiettes à chaque service.

La Violette – Bain-de-Bretagne (35)

Réalisation d'un diagnostic sur le gaspillage alimentaire par un bureau d'étude externe (analyse, points de vigilance et recommandations).

réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place à l'exception de ceux mis à disposition sous forme d'offre à volonté, à compter du 1er juillet 2021.

Loi sur la fiscalité et le don alimentaire Code général des impôts - Article 238 bis.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 37 : réduction du gaspillage alimentaire



POUR ALLER PLUS LOIN

- ADEME « Alimentation et environnement : champs d'action pour les professionnels » 2016.
- ADEME « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » 2017.
- ADEME « Pour une restauration événementielle durable » 2018.
- Gourmet bag, le doggy bag à la française : <http://gourmetbag.fr/>
- UMIH, Bonnes pratiques de chefs « Vaincre le gaspillage, améliorer la performance de son restaurant » 2016.
- UMIH « Lutter contre le gaspillage dans son restaurant », 2015.
- Fiches actions et outil de calcul de mesure et de suivi du gaspillage alimentaire, individuel et collectif : www.moinsdegaspiauresto.fr
- Rubrique sur les bonnes pratiques pour réduire les pertes alimentaires : www.casuffitlegachis.fr
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » – Lutte contre le gaspillage alimentaire.



Réduire à la source et valoriser les biodéchets

Investissement
€€€



Temps de mise
en œuvre

DESCRIPTIF

Les biodéchets se définissent comme : « Tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires » (Code de l'Environnement).

Il y a trois grands types de biodéchets :

- Déchets de cuisine et de table (DCT) : tous les déchets d'aliments provenant de la restauration et des cuisines.
- Déchets verts, issus de l'entretien d'espaces verts.
- Déchets issus de l'industrie agroalimentaire.

La restauration commerciale est concernée par les deux premiers types de biodéchets, les déchets verts, issus de leurs espaces verts (s'ils en possèdent), et les déchets de cuisine et de table (DCT). Pour ces derniers, deux actions peuvent être mises en place par les restaurateur.rice.s : réduire à la source et valoriser les DCT.

Réduire à la source les déchets de cuisine et de table (DCT) :

- Réaliser des pesées des retours d'assiette, pour identifier les menus générant d'importantes

quantités de biodéchets (portions non adaptées, plats pas aux goûts des client.e.s, voir fiche 17).

- Réaliser des pesées de biodéchets en cuisine, afin d'identifier les plats générant d'importantes quantités de biodéchets.

Valoriser les déchets de cuisine et de table (DCT) :

- Identifier les produits à récupérer : épluchures, marc de café, coquilles d'œufs, serviettes en papier non imprimées, restes de préparation et de repas, etc.
- Choisir le(s) mode(s) de valorisation adapté(s) : alimentation animale (dans le respect de la réglementation, hors animaux d'élevage), compostage, lombricompostage, collecte sélective pour méthanisation ou compostage industriel.
- Organiser et s'équiper pour le tri en vue de la valorisation des biodéchets selon le(s) mode(s) choisi(s) (ex : mise en place de bacs spécifiques et identifiés).

En ce qui concerne les **biodéchets des espaces verts**, plusieurs actions peuvent être mises en place par les restaurateur.rice.s, en fonction de la présence ou non d'espaces verts sur le site du restaurant : choix d'essences de végétaux à pousses lentes, utilisation de coupes d'haies et d'arbres broyées en paillage, etc.



POINTS DE VIGILANCE

- Former le personnel à ces pratiques et l'accompagner dans la mise en œuvre.
- Consacrer du temps à la recherche de prestataires locaux.
- Surveiller la présence de nuisibles aux abords du composteur.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Diminuer les volumes de biodéchets générés par l'établissement.
- Réduire les coûts d'enlèvement.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Composteur : coût d'achat entre 100 et 1 000 € suivant le nombre de bacs de compost, coût moins élevé en cas de fabrication maison.
- Pèse déchets : de 10 à 170 € jusqu'à 30 kg.
- Bioseau <10 € HT.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

< 1 an.



GAINS

- Réduction des coûts de collecte et de traitement des déchets.
- Économie sur l'achat d'amendements et sur les consommations d'eau pour l'arrosage en cas d'utilisation en compost ou en paillage.



AIDES

- Collectivités : subvention pour l'achat d'un composteur (cette subvention n'est pas systématique. Contactez le service déchets de votre commune).
- ADEME : subvention aux investissements « tourisme durable ».

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Depuis le 1er juillet 2016, le **Décret n°2016-288 du 10 mars 2016** oblige au tri à la source. Tout producteur de plus de 10 tonnes de biodéchets par an doit les trier à la source pour assurer leur valorisation matière.

Code Ø – Lorient (56)

Compostage bokashi par lacto-fermentation des déchets verts issus de la préparation des plats en partenariat avec l'association Ethic & Troc. Compost utilisé pour enrichir la culture de potagers des Jardins Partagés du Pays de Lorient, et qui contribue notamment à la culture de la plante indigène baptisée « Thé de Keryado » consommée en infusion, en sirop et proposée à la vente dans le restaurant.

Emeraude ID – Lannion (22)

Présence de composteurs sur site, et développement d'une station de bio-fermentation permettant de valoriser des biodéchets.

Le Surcouf – Rennes (35)

Collecte séparée des biodéchets par un prestataire privé.

Loi AGEC du 10/02/2020 : obligation de tri à la source des biodéchets au 1er janvier 2023 pour les producteurs de plus de 5t/an et généralisation du tri à la source pour tous au 31 décembre 2023.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL
« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 42 : gestion interne des biodéchets.



POUR ALLER PLUS LOIN

- GECO Food services avec l'appui de l'ADEME « La gestion des biodéchets en restauration » 2017.
- Plaquette ADEME « Restauration et commerce alimentaire : réduire et valoriser les déchets alimentaires, les choix gagnants ».
- Guide ADEME « Hébergeurs touristiques : quelles actions mettre en place pour un tourisme durable » 2021. Précisions sur la gestion des biodéchets issus des espaces verts.



Limiter les déchets des activités administratives et tendre vers la sobriété numérique



DESCRIPTIF

Pour limiter les déchets issus des activités administratives, plusieurs solutions simples peuvent être mises en place au sein des restaurants :

- Imprimer raisonnablement : impression par défaut en noir et blanc et recto-verso, impressions sur brouillon, etc.
- Limiter l'utilisation de papier : factures électroniques, tickets de caisse électroniques, réutilisation du papier imprimé comme brouillon, etc.
- Réduire l'utilisation de fournitures : utiliser des cartouches d'encre rechargeables, etc.
- Recycler les fournitures : cartouches d'encre, papier, etc.

Il est également possible d'appliquer des principes de sobriété lors de son utilisation des outils numériques, notamment pour réduire son empreinte carbone et sa facture d'électricité.

Agir sur les équipements :

- Choisir des équipements économes et multifonction, en propre ou en location, porteurs d'un label écologique de type Écolabel européen, Ange bleu, Energy Star.
- Réparer les équipements en cas de panne (ordinateurs fixes et portables, tablettes, téléphone, imprimante, photocopieur) pour allonger leur durée de vie.
- Acheter du matériel reconditionné, provenant par exemple de magasins de réemploi.
- Augmenter la part de smartphones « pro-perso » dans le parc professionnel.
- Privilégier la connexion filaire au réseau (câble Ethernet) plutôt que l'utilisation du wifi qui a une consommation plus importante.

Adapter les pratiques :

- Gestion des e-mails :
 - o Supprimer régulièrement les mails inutiles pour en éviter le stockage, très consommateur d'électricité au niveau des centres de données.
 - o Adresser les e-mails uniquement aux destinataires concernés.
 - o Se désinscrire des newsletters inopportunes.
 - o Éviter l'envoi de pièces jointes en utilisant des liens hypertexte ou des sites de transfert.
- Réduire au maximum la taille des pièces jointes dont l'envoi est indispensable.
- Stocker les données en local et limiter l'usage de « clouds » installés dans des centres de données à l'étranger.
- Optimiser les requêtes web :
 - o Écrire directement l'adresse dans la barre url au lieu d'utiliser des moteurs de recherche.
 - o Quand nécessaire, utiliser un moteur de recherche permettant l'accès uniquement aux pages pertinentes (ex : Qwant) ou compensant ses impacts (Ecosia, Ecogine, Lilo, etc.).
 - o Vider régulièrement le « cache » du navigateur.
- Limiter le nombre d'onglets ouverts et inutilisés : cela est consommateur d'électricité et peut altérer la rapidité de l'ordinateur.
- Utiliser la veille de l'ordinateur ou de la tablette pour une absence inférieure à 1h et l'éteindre au-delà.
- Activer la fonction « économie d'énergie » du smartphone et désactiver la localisation, le Bluetooth et le WIFI sur le téléphone s'ils ne sont pas utilisés.



POINTS DE VIGILANCE

- Identifier des solutions pour le tri des déchets administratifs.
- Agir sur le cycle de vie du matériel informatique lors de 3 étapes : acquisition, usage, fin de vie(s).



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Réduction de la production de déchets.
- Limiter la saturation des boîtes mails.
- Diminuer la consommation d'électricité liée au numérique.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

- Économies sur l'achat de fournitures de bureau.
- Allongement de la durée de vie des machines (renouvellement moins fréquent).
- Économies d'électricité : consommations varient fortement pour une recherche web sur ordinateur fixe (100 W), ordinateur portable (20 W), etc.



AIDES

Sans objet.

Bercail – Rennes (35)

Site internet sobre, et mutualisé entre les deux établissements gérés par les responsables du restaurant.

La Closerie des Hortensias – Bréal-sous-Montfort (35)

Dématérialisation des documents, impressions en recto-verso, utilisation de papier recyclé. Suppression des spams et mails non essentiels, extinction des ordinateurs et imprimantes en fin de journée.

Marin'Boël – Guichen (35)

Réutilisation des menus pour servir de carnet de commande. Site internet tenant compte de la sobriété numérique.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Depuis le 1er juillet 2016, le **Décret n°2016-288 du 10 mars 2016** oblige les entreprises au tri à la source et à la valorisation de 5 flux de déchets.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 38 : limitation des déchets des activités administratives



POUR ALLER PLUS LOIN

- ADEME « Éco-responsable au bureau » 2017.
- Guide ADEME « La face cachée du numérique – Réduire les impacts du numérique sur l'environnement » 2019.
- ADEME « Le guide d'un numérique plus responsable » 2020.
- Zero Waste France « Zéro déchet au bureau – 12 actions pour réduire les déchets sur son lieu de travail » 2018.
- Green Concept qui aide à éco-concevoir des sites ou des logiciels : www.greenconcept-innovation.fr/
- Projet Nega Octet dédié aux entreprises qui veulent passer à l'éco-conception de leurs services numériques : <https://negaoctet.org/>
- Repair cafés : <https://repaircafe.org/fr/>
- Annuaire de la réparation : www.annuaire-reparation.fr
- Filière nationale de collecte, de reconditionnement et de redistribution de matériel informatique : www.ordi3-0.fr/
- Annuaire pour allonger la vie des objets : <https://longuevieauxobjets.gouv.fr/>



Avoir une politique d'achats responsables

DESRIPTIF

Choisir d'acheter des produits dont les impacts environnementaux, sociaux et économiques sont les meilleurs possibles sur toute la durée du cycle de vie participe pleinement à la démarche environnementale de l'établissement. Requestionner sa politique d'achats et ses besoins pour acheter des produits plus vertueux nécessite de revoir ses pratiques et d'adopter une politique d'achats responsables. Cela vaut à la fois pour les produits alimentaires, les consommables mais également pour tout le matériel et le mobilier utilisé par l'établissement.

Pour y parvenir, une méthodologie en quatre points peut être utilisée.

1. Analyser les besoins en réalisant un état des lieux des pratiques :

- Segmenter les achats en famille (denrées alimentaires, produits d'entretiens, mobilier et vaisselle, équipements électriques, etc.).
- Réaliser un diagnostic du niveau de maturité du marché et de l'offre des fournisseurs.
- Prioriser les achats pour lesquels vous souhaitez obtenir des produits plus vertueux.
- Informer le personnel et les fournisseurs de la démarche.
- Intégrer ces informations dans un cahier des charges des achats.

2. Intégrer trois critères essentiels dans le choix d'achats responsables :

- Critères environnementaux : impact carbone (dont transport), préservation des ressources (durabilité, recyclabilité) et de la biodiversité, etc.
- Critères sociaux : conditions de fabrication, de travail, etc.
- Critères éthiques : lutte contre la fraude et corruption, protection des données, etc.

3. Choisir les produits et services :

- Intégrer les caractéristiques définies dans le cahier des charges des achats.
- Penser aux impacts sur tout le cycle de vie des produits et des services (production, usage, fin de vie).
- Privilégier les produits et services locaux et/ou porteurs d'un Écolabel européen ou national.
 - o Pour les produits alimentaires : voir fiches 21 et 22.
 - o Pour les services : blanchisserie, nettoyage, etc.
 - o Pour les produits : détergents et autres produits de nettoyage ; papier (papier hygiénique, papier absorbant, papier de bureau, papier imprimé, papier transformé : enveloppes, cahiers) ; peintures et vernis utilisés lors de travaux, matériaux isolants, etc.
- Étudier la possibilité d'acheter des produits de seconde main.

2. Sélectionner les fournisseurs :

- Identifier et qualifier les fournisseurs de biens et de services.
- Préférer les fournisseurs :
 - o Locaux (à moins de 160 km autour du restaurant).
 - o Certifiés ISO 14001 (Système de management de l'environnement), ISO 50001 (Système de management de l'énergie) ou enregistrés EMAS (Système de gestion environnementale et d'Audit). Les informations sur les certifications/enregistrements des fournisseurs sont à demander directement aux fournisseurs. Elles peuvent être affichées sur leurs factures/sites internet.
- Prêter attention aux conditions de distribution, d'utilisation et de valorisation du produit : livraison en vrac, en conteneurs réutilisables ou consignés ; système de dosage ; fréquence des livraisons ; reprise des produits en fin de vie, etc.



POINTS DE VIGILANCE

- Se méfier des allégations environnementales non justifiées.
- Éviter le déplacement de pollution en important un produit même certifié alors qu'il existe localement.
- Sensibiliser le personnel sur les choix de produits et services responsables.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Sécurisation des relations fournisseurs et des approvisionnements.
- Maîtrise des coûts (ex : baisse des consommations).
- Valorisation de l'image auprès de la clientèle.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé pour rédiger le cahier des charges, référencer les fournisseurs, sensibiliser le personnel.
- Produits certifiés/locaux pouvant être plus chers que les produits standards.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

24 mois en moyenne (étude ADEME 2016).



GAINS

Variables selon l'ampleur de la politique d'achats responsables engagée.



AIDES

- ADEME : subventions aux accompagnements « tourisme durable ».

Café Ty Pierre – Roscoff (29)

Trois critères principaux sont utilisés pour réaliser les achats : la qualité (composition - pas d'OGM, qualité gustative), le coût financier et l'impact environnemental (provenance, mode de production, saisonnalité des produits, écolabel, pas d'huile de palme).

L'ensemble des fournisseurs est informé de la volonté et de l'implication du restaurant dans la démarche d'excellence environnementale afin qu'ils proposent des produits/prestations adaptées.

La Closerie des Hortensias – Bréal-sous-Montfort (35)

Les fournisseurs sont sélectionnés selon quatre critères : existence d'une politique environnementale ; certifications (écolabel européen, agriculture biologique) ; localisation (fournisseurs locaux privilégiés) ; engagement de réduction des emballages et mise en place de solutions de conditionnement alternatives.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Interdiction de la mise sur le marché ou de la mise à disposition de certains produits : cf. le calendrier des interdictions des produits plastiques jetables : www.actu-environnement.com/ae/news/calendrier-interdictions-produits-plastique-jetables-34997.php4.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

- C 5 : démarche environnementale certifiée
- C 6 : fournisseurs porteurs du label écologique
- C 45 et 47 : produits/biens/services locaux et/ou biologiques
- C 49 : papier
- C 54 : travaux/décoration



POUR ALLER PLUS LOIN

- Outils pratiques, méthodologiques et analytiques de l'ADEME : <https://www.ademe.fr/entreprises-monde-agricole/organiser-demarche-environnementale/dossier/optimiser-achats/achats-responsables>
- ADEME « Fiche entreprises » 2016 :
 - « Une politique d'achats responsables est un levier stratégique de création de valeur pour l'entreprise. S'inspirer avant de se lancer »
 - « Analyse des impacts de la mise en œuvre d'une politique d'achats responsables en entreprise »
- Mémo ADEME « Vos achats responsables avec l'écolabel européen : simplicité et fiabilité » 2017.
- Guide ADEME « Déchiffrer les étiquettes environnementales » 2019.
- ADEME décryptage des Labels environnementaux : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/labels-environnementaux>
- ADEME « 34 fiches de synthèse sur les impacts environnementaux des produits et les labels associés » 2020.
- Observatoire des achats responsables : www.obsar.asso.fr/



Avoir un approvisionnement alimentaire durable et de qualité

DESCRIPTIF

Cœur du métier des restaurateur.rice.s, avoir un approvisionnement durable et responsable s'inscrit pleinement dans la démarche environnementale. Plusieurs leviers permettent de s'approvisionner durablement :

Produits certifiés Agriculture Biologique

L'agriculture biologique (AB) se définit comme un système de gestion agricole et de production alimentaire qui prend en compte l'environnement, la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et le bien-être animal. Les produits agricoles non transformés (céréales, légumes, fruits, lait, œufs, etc.) et les produits transformés destinés à l'alimentation humaine (pain, fromages⁵) peuvent être certifiés bios. Deux logos identifient les produits biologiques, les cahiers des charges européens et français étant identiques :



Le logo européen « eurofeuille » qui assure le respect du règlement relatif à la production biologique de l'Union européenne.



La marque AB qui identifie les produits qui respectent la réglementation et le contrôle appliqués en France.

L'offre de produits issus de l'AB répond à une demande croissante de la clientèle (d'après les données 2020, 9 français sur 10 consomment des produits bio, 73 % des français consomment des produits bios au moins une fois par mois, et 13 % tous les jours)⁶.

Produits porteurs d'une certification HVE (Haute valeur environnementale)

La Haute Valeur Environnementale (HVE) s'appuie sur des indicateurs de performance environnementale qui portent sur l'intégralité

de l'exploitation. La certification permet d'attester que les éléments de biodiversité (haies, bandes enherbées, arbres, fleurs, insectes) sont très largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, climat, eau, sol, biodiversité, paysages) est réduite au minimum.

Autres produits sous SIQO (signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine) ou mentions valorisantes

Ces produits présentent des critères de qualité et/ou d'indication d'origine, et pour certains, des critères environnementaux (élevage à l'herbe) : le **Label rouge**, l'appellation d'origine (**AOC/AOP**), l'indication géographique (**IGP**), la **Spécialité traditionnelle garantie** (STG), la mention « **fermier** » ou « **produit de la ferme** » ou « **produit à la ferme** », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production (œufs et laitages, volailles, viande rouge).

Produits issus du commerce équitable

Permettre la juste rémunération des agriculteurs, participer au développement de leur communauté etc. font partie des objectifs du commerce équitable, principalement développé pour certains aliments importés (thé, café, chocolat, sucre, épices) mais également en émergence en France. Différents labels identifient les produits respectant les critères du commerce équitable⁷ :



POINTS DE VIGILANCE

- Choisir des labels environnementaux reconnus (labels officiels).



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Maîtrise de sa chaîne d'approvisionnement.
- Valorisation de l'image auprès de la clientèle.
- Attraction d'une clientèle en recherche d'une cuisine responsable et de produits sains et responsables.

**INVESTISSEMENT**

- Coût salarial lié au temps passé pour trouver son réseau de producteurs.
- Produits labellisés (ex : AB ou commerce équitable) pouvant être plus chers que les produits conventionnels.

**RETOUR SUR INVESTISSEMENT**

Immédiat.

**GAINS**

Sans objet.

**AIDES**

Sans objet.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE**Commerce équitable :**

- Loi sur l'Économie Sociale et Solidaire (2014) : définition légale du commerce équitable.

Agriculture biologique :

- Règlements européens n° 834/2007 du 28 juin 2007 et n° 889/2008 du 5 septembre 2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.
- Cahier des charges français pour l'AB : arrêté interministériel du 5 janvier 2010.

Pourquoi Pas – Dinard (35)

Utilisation de produits certifiés Agriculture Biologique, appel à des fournisseurs locaux qui participent à une agriculture durable, vins biologiques à la carte du restaurant.

Roc'h Ar Mor – Ouessant (29)

Achats de fruits et légumes auprès de deux maraichers dont l'un est certifié Agriculture biologique et l'autre en conversion vers l'agriculture biologique.

Part d'approvisionnements durables et/ou de qualité en restauration collective publique (non applicable à la restauration commerciale) : loi EGalim du 30 octobre 2018, imposant au moins 50 % de produits durables et/ou de qualité en restauration collective publique.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL**« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »**

C 45 : produits/biens/services locaux et/ou biologiques

C 47 : produits/biens/services locaux et/ou biologiques

C 53 : approvisionnement

⁵ Ministère de l'Économie, des Finances et de la Relance. Agriculture biologique. Novembre 2011. <https://www.economie.gouv.fr/dgcrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Agriculture-biologique>

⁶ Agence Bio. Baromètre de consommation et de perception des produits biologique en France. Mars 2021. <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/>

⁷ Commerce Équitable France. Les labels du commerce équitable. <https://www.commerceequitable.org/le-commerce-equitable/les-labels/>

**POUR ALLER PLUS LOIN**

- Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. L'agriculture biologique. <https://agriculture.gouv.fr/lagriculture-biologique-ab>
- Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique : Agence Bio. www.agencebio.org/
- Commerce Équitable France. Les labels du commerce équitable. <https://www.commerceequitable.org/le-commerce-equitable/les-labels/>
- Impact de notre alimentation sur l'environnement : www.actu-environnement.com/ae/news/alimentation-un-quart-empreinte-carbone-Francais-32955.php4
- Empreinte carbone des produits alimentaires : <https://blog.lafourche.fr/empreinte-carbone-des-aliments>
- Agribalyse : base de données sur les impacts environnementaux des produits agricoles et alimentaires. <https://agribalyse.ademe.fr/>



Avoir un approvisionnement alimentaire ancré dans le territoire

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre

DESCRIPTIF

Au-delà des labels, qui caractérisent un mode de production, les approvisionnements alimentaires peuvent être plus ou moins ancrés dans le territoire et la saisonnalité.

S'approvisionner auprès de producteurs locaux peut prendre plus de temps que les parcours classiques (identification de l'offre et des fournisseurs, établissement de relations de confiance, pérennisation de l'offre dans le temps), mais présente de nombreux co-bénéfices : produits frais, respect des saisons, reconnaissance du travail du producteur, maintien de l'activité économique sur le territoire, limitation de l'impact lié aux transports, etc.

Limiter les impacts environnementaux de ses approvisionnements

À l'échelle environnementale, un approvisionnement en circuit court et local diminue l'empreinte carbone engendrée par les transports et limite le recours aux emballages en privilégiant des emballages navette réutilisables. De plus, la proximité avec les producteurs permet de revenir à des quantités de consommation plus proches du besoin, et donc d'éviter le gaspillage alimentaire. Beaucoup de producteurs en circuit court et local ont également pour valeur de limiter l'utilisation

de produits chimiques. Enfin le recours à des produits bruts, frais et de saison, en circuit court (pour limiter les temps de stockage) permet d'apporter des qualités nutritionnelles supérieures par rapport aux produits transformés.

Valoriser les produits typiques

L'achat de produits auprès de producteurs du territoire permet également de valoriser les produits typiques de son territoire et/ou de sa région. Une offre de produits frais et locaux avec des variétés parfois peu connues du grand public est un facteur différenciant pour un restaurant, et renforce l'image de marque auprès d'une clientèle en quête d'une expérience au plus proche du territoire.

Le fait de mettre en avant des produits typiques, locaux et de saison valorise le patrimoine gastronomique du territoire, particulièrement apprécié par la clientèle. Le restaurant peut également fournir des explications sur le patrimoine gastronomique et les produits à la carte à l'écrit sur le menu ou à l'oral lors de la prise commande/remise du plat. Ces produits permettent également de varier l'offre culinaire au fil des saisons.



POINTS DE VIGILANCE

- Arbitrer sur l'ensemble du cycle de vie : supprimer les tomates même locales produites sous serre chauffée, ne pas exclure d'office les fruits exotiques mais les limiter, privilégier ceux pouvant être transportés par bateau (frais, déshydratés ou en conserve) et étudier les possibilités de substitution par d'autres fruits.
- Choisir des labels environnementaux pertinents.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Implication du tissu économique du territoire.
- Maîtrise de sa chaîne d'approvisionnement.
- Valorisation de l'image auprès de la clientèle.
- Attraction d'une clientèle en recherche d'une cuisine de produits frais, ancrée dans le territoire (+ authenticité etc.).
- Filière courte de qualité qui permet de dynamiser, maintenir, voire développer l'emploi local.



Avantages d'un approvisionnement territorial

L'établissement peut accorder une priorité à un approvisionnement local (rayon de 160 km environ, ou produits issus des départements limitrophes et/ou de la région administrative), offrant de nombreux avantages :

- Économiques : avoir moins d'intermédiaires bénéficie directement au producteur et au consommateur.trice qui récupère une grande partie de cette baisse des coûts.
- Développement ou maintien du tissu

économique du territoire. Possible de mutualiser les achats avec d'autres acteurs du territoire.

- Bien-être animal : échanges directs avec les éleveurs sur les conditions d'élevage des animaux.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé pour trouver son réseau de producteurs.
- Pas d'intermédiaire : produits pouvant être moins chers (ou meilleur rapport qualité / prix).



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

Sans objet.



AIDES

Sans objet.

Code Ø – Lorient (56)

Achat de produits bruts exclusivement sauf le pain, la crèmerie et une partie des condiments. Circuits courts privilégiés, produits locaux achetés en direct aux producteurs ou des produits français, AOP ou labellisés. Légumes issus d'un maraîchage sans outil mécanique, pas d'achat de produits transformés, sélection rigoureuse des produits importés.

Les sardines à la plage – Lancieux (22)

Achats locaux et cohérents avec la démarche environnementale (AMAP, producteurs locaux, marchés). Pas d'achats superflus, la priorité étant la qualité et la responsabilité dans les achats, menant à une évolution de la carte.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Sans objet.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 45 : produits/biens/services locaux et/ou biologiques
C 47 : produits/biens/services locaux et/ou biologiques
C 53 : approvisionnement



POUR ALLER PLUS LOIN

- Plateformes pour trouver des producteurs locaux en région Bretagne : www.mangeons-local.bzh/ et www.produits-locaux.bzh/fr/
- Saisonnalité des fruits et légumes : <https://mesfruitsetlegumesdesaison.fr/#informations>
- Impact de notre alimentation sur l'environnement : www.actu-environnement.com/ae/news/alimentation-un-quart-empreinte-carbone-Francais-32955.php4
- Empreinte carbone des produits alimentaires : <https://blog.lafourche.fr/empreinte-carbone-des-aliments>
- Agribalyse : base de données sur les impacts environnementaux des produits agricoles et alimentaires. <https://agribalyse.ademe.fr/>



Proposer une offre culinaire responsable

DESCRIPTIF

L'offre culinaire de l'établissement est essentielle pour garantir la qualité des plats proposés à la clientèle. Plusieurs actions peuvent être mises en place pour proposer une offre culinaire responsable :

Proposer des plats « fait maison »

Les plats « fait maison » à la carte permettent de valoriser le savoir-faire du cuisinier et la qualité des approvisionnements. La mention « fait maison » permet également d'informer la clientèle que le plat qu'il va déguster a été cuisiné sur place. Les plats « fait maison » sont faits à partir de produits bruts, de préférence locaux, de saison et labellisés.

Proposer des assiettes variées et calibrées

L'établissement doit veiller à proposer une offre équilibrée, avec des produits frais, de saison, diversifiés et servis dans des portions raisonnables afin d'éviter le gaspillage alimentaire. Les portions de viande/poisson, à fort impact environnemental, peuvent être réduites (dans une assiette équilibrée, la part protéique ne dépassera pas 1/3 de l'assiette) pour privilégier la qualité sur la quantité. Mettre en valeur le végétal autrement que comme simple « accompagnement » et introduire des recettes à base de légumes secs, riches en fibres et protéines, et de céréales complètes diversifiées permet de varier les menus en réduisant l'impact environnemental de l'assiette tout en garantissant l'apport nutritionnel.

Adapter le menu aux saisons

Cultivés en saison, les fruits et légumes nécessitent moins d'énergie pour leur production. Ainsi, une tomate sous serre chauffée peut demander 10 à 20 fois plus d'énergie qu'une tomate de saison ! Fromages, poissons répondent également à une saisonnalité liée aux périodes de pâturage et de reproduction. La carte du restaurant devra donc évoluer au cours de l'année en fonction des productions des fournisseurs locaux.

Proposer une offre végétarienne

La restauration doit proposer des plats végétariens équilibrés et attrayants pour l'ensemble des composantes entrée/plat/dessert, pour contribuer à la réduction des quantités de viande/poisson consommées, fortement impactantes au niveau environnemental, et pour répondre à une clientèle adoptant de plus en plus fréquemment des pratiques végétariennes ou moins carnées. Si le restaurant a un menu unique, il peut préciser la possibilité d'adapter les plats à la carte pour garantir une offre végétarienne de qualité.

Bannir les espèces en voie de disparition ou menacées

Dans un souci de préservation de la biodiversité et de protection des espèces, le restaurant ne sert pas d'espèces en voie de disparition et/ou menacées au niveau mondial. Plusieurs ressources existent pour veiller à la préservation des espèces animales, dont :

- Les listes de l'UICN, qui répertorient les listes rouges des espèces menacées en France.
- Mr.Goodfish, qui aide le ou la consommateur.trice à choisir des poissons non-menacés d'extinction et à acheter en fonction de la saison.

Sur le volet de la pêche, d'autres actions peuvent être mises en œuvre par le restaurant :

- Réduire l'offre de poisson, en proposant plus d'alternatives végétales.
- Choisir des poissons pêchés via des méthodes vertueuses.
- Diversifier la consommation, permettant de répartir la pression de la pêche sur différentes espèces.
- Avoir un regard critique sur les labels. L'association Bloom, dont l'objectif est de protéger l'océan et les espèces marines, va jusqu'à affirmer qu'« aucun label existant de "pêche durable" ne garantit que le poisson certifié est effectivement durable. ».

Investissement
€€€



Temps de mise en œuvre



POINTS DE VIGILANCE

- Concevoir les menus en fonction des saisons et de l'offre des producteurs locaux.
- Adapter les recettes pour augmenter la part de végétal au détriment de la part animale, en privilégiant des produits durables et de qualité.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Valorisation de l'image auprès de la clientèle.
- Attraction d'une clientèle en recherche d'une cuisine responsable.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé au choix des produits.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

Sans objet.



AIDES

- ADEME : subventions aux accompagnements « tourisme durable ».

Code Ø – Lorient (56)

Chaque jour, trois plats sont proposés : un plat du jour, une bruschetta et une soupe ou salade selon la saison. Au moins une option est végétarienne, et en moyenne 80 % des plats sont végétariens sur l'année. 100 % de l'offre est issue de produits bruts et frais et respecte les critères du label « fait maison ».

Castel Ac'h – Plouguerneau (29)

Offre végétarienne à la carte, et possibilité de plats vegan à la demande.

Pourquoi pas – Dinard (35)

Offre de produits de la mer de saison durable. Chef membre de l'association Éthic Océan dont l'objectif est la préservation des océans et leurs ressources.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Arrêté du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

- C 44 : offre culinaire
- C 46 : options végétariennes
- C 48 : cuisine sur place



POUR ALLER PLUS LOIN

- Conditions d'utilisation du logo « fait maison » dans la restauration : <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32212>
- Site web Mr.Goodfish : www.mrgoodfish.com/
- Association Bloom. « Mieux consommer ». www.bloomassociation.org/nos-actions/nos-themes/mieux-consommer/
- UICN, Liste rouge des espèces menacées en France : <https://uicn.fr/liste-rouge-france/>



Limiter l'utilisation de produits chimiques

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre

DESCRIPTIF

Nettoyage des locaux :

- Diminuer les références de produits de nettoyage afin de limiter le risque d'erreur à l'emploi. Les choisir porteurs d'un écolabel (de type Écolabel européen).
- Respecter le dosage des produits par l'affichage de consignes claires, la formation du personnel ou l'installation d'une centrale de dilution (souvent fournie avec les produits)/pompe de dosage sur les bidons.
- Réserver l'usage des désinfectants au strict respect de la réglementation (ex : HACCP).
- Supprimer l'eau de javel, produit toxique, corrosif et dangereux.

Le nettoyage utilisant des produits naturels présente de nombreux avantages par rapport aux produits chimiques :

- Économies : les produits de base (vinaigre, bicarbonate de soude, savon noir) sont bon marché, surtout lorsqu'ils sont achetés en volumes importants.
- Pas d'atteintes à l'environnement : les produits naturels sont composés d'ingrédients simples, respectueux de l'environnement et souvent biodégradables. Certains sont disponibles en grand conditionnement ou en vrac, ce qui limite les déchets d'emballage.
- Pas d'atteinte à la santé : le recours aux produits naturels limite le contact avec les mélanges chimiques irritants, voire cancérigènes.

Parmi les produits indispensables se trouvent : le vinaigre blanc, le bicarbonate de soude, les cristaux de soude ou carbonate de soude/carbone de sodium, le savon noir. On peut aussi citer l'eau ozonée créée à partir d'eau du robinet en y ajoutant de l'ozone, désinfectant extrêmement puissant pour de nombreuses applications.

Certains outils sont également à préférer dans le cas du nettoyage avec des produits naturels, comme les microfibras et les appareils à vapeur.

Lavage de la vaisselle et du linge :

- Fournir des explications sur le lien entre la dureté de l'eau locale et le dosage des détergents près des bacs et machines de lavage (linge et vaisselle).
- Optimiser l'utilisation des détergents en installant un système de dosage automatique et en le réglant en fonction de la dureté de l'eau.
- En l'absence de doseur automatique, notamment dans le cas d'équipements ménagers, tracer un trait au marqueur sur le doseur pour indiquer la dose à ne pas dépasser.

Déverglacage :

Utiliser des moyens mécaniques, du sable, des graviers, de la sciure ou des copeaux de bois afin d'assurer la sécurité sur les voies à proximité du restaurant en cas de neige ou verglas (obligatoire en cas d'arrêt municipal). Le sel est à proscrire car il a un impact considérable sur l'environnement, tout comme d'autres produits (alcools, glycols, chlorure de calcium, etc.).



POINTS DE VIGILANCE

- Trouver les produits adaptés aux besoins et former le personnel à leur utilisation.
- Respecter les conditions d'utilisation des produits.
- Valider et détailler les procédures de nettoyage.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Économies financières sur les achats de produits.
- Réduction des déchets et de l'impact sur les eaux usées.
- Limitation des recours aux produits chimiques par le personnel.
- Attention portée aux conditions de travail.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé pour former le personnel.
- Nettoyant vapeur professionnel : de 1 000 à 4 400 € HT.
- Générateur d'eau ozonée : à partir de 750 €.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

< 1 an.



GAINS

- Économies sur l'achat de produits : un juste dosage permet de réduire les quantités consommées. Nettoyant pour les sols « fait maison » : 1,65 € le litre (vs. conventionnel : jusqu'à 9 €).
- Économies sur la gestion des déchets.



AIDES

Sans objet.

Emeraude ID – Lannion (22)

Utilisation de balais serpillière économiseurs de produits pour l'entretien.

Marin'Boël – Guichen (35)

Nettoyage de la salle à l'eau et au savon noir.

La Violette – Bain-de-Bretagne (35)

Nettoyage à l'eau, au vinaigre et aux huiles essentielles.

Angello – Rennes (35)

Mise en place de la solution Aquama, désinfectant et nettoyant à base d'eau et de sels électrolytiques via une électrolyse de l'eau.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Sans objet.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 45 et 47 : produits/biens/services locaux et/ou biologiques
 C 52 : nettoyage sans produits chimiques
 C 74 : déverglaçage



POUR ALLER PLUS LOIN

- ADEME « Petit guide pratique pour adopter le ménage écologique » : https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/fiches-actions-documents/LIVRET%20MENAGE%20DE%20PRINTEMPS_CMJN.pdf
- Guide ADEME « Moins de produits toxiques » 2017. www.ademe.fr/moins-produits-toxiques
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Le bon usage des détergents et désinfectants.
 - Les labels des produits d'entretien.
 - Nettoyage mécanique sans utilisation de produits d'entretien.
 - Déverglaçage-déneigement.
- 34 fiches de synthèse sur les impacts environnementaux des produits et les labels associés : www.ademe.fr/34-fiches-synthese-impacts-environnementaux-produits-labels-associes
- Déverglaçage : www.ecoconso.be/fr/content/comment-deneiger-sans-sel-et-pourquoi
- Bonnes pratiques pour un nettoyage écologique : www.comite21.org/docs/actualites-adherents/2010/collectivites/classeur-nettoyage-ecologique-w.pdf



Allonger la durée de vie et donner une seconde vie aux objets

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre

DESCRIPTIF

Le réemploi, la réutilisation et la réparation consistent à donner une seconde vie à un produit afin d'en éviter la destruction et de limiter la consommation de matières premières associées à la fabrication d'un nouveau produit. Cela s'applique à tous types de biens : meubles, textiles, vaissellerie, éléments de décoration, électroménager, etc. L'établissement peut définir une méthode générale pour ses achats de biens hors alimentaires ainsi que pour la gestion de leur fin de vie.

Acheter d'occasion et allonger la durée de vie des objets

- Acheter des objets de seconde main pour s'équiper : mobilier, objets de décoration, ou même électroménager. Il est possible de se tourner vers les recycleries, ressourceries, Emmaüs, le réseau ENVIE, etc.
- Acheter des biens faits de matériaux durables, comme de bois certifié (FSC ou PEFC).
- Privilégier la réparation plutôt que le remplacement des équipements pour allonger leur durée de vie. Des filières de réparation, notamment pour l'électroménager, se mettent en place, stimulées par les mesures de la loi AGEC (indice de durabilité, de réparabilité, fonds réemploi et réparation, etc.)

Favoriser le réemploi et la réutilisation

- Cibler les filières de réemploi des produits en fin d'usage en cas de renouvellement des équipements.
- Donner les textiles (rideaux, nappes, etc.) ou objets (mobilier, vaisselle, etc.) pouvant encore être utilisés au personnel ou à des associations qui collectent et redistribuent les biens (recycleries, ressourceries, Emmaüs, ENVIE, etc.).
- En cas de doute sur le réemploi d'un objet, contacter les acteur.rice.s locaux du réemploi proches de l'établissement. L'objet sera préparé (nettoyé, réparé) pour être remis à la vente

Valoriser les objets en fin de vie

Les éco-organismes sont des structures agréées par l'État et financées grâce à l'éco-contribution perçue sur la mise sur le marché de produits issus de la vingtaine de filières à responsabilité élargie du producteur (REP). Ils sont chargés de collecter et valoriser les objets en fin de vie, par exemple via le recyclage. Par exemple, Ecologic ou Ecosystem peuvent récupérer les déchets issus des équipements électriques et électroniques (DEEE), dont le gros et petit électroménager. De même, Éco-mobilier apporte des solutions pour la collecte et la valorisation des meubles usagés, en leur offrant une seconde vie, en les recyclant ou en les utilisant en valorisation énergétique.



POINTS DE VIGILANCE

- Informer la clientèle et le personnel.
- Identifier les acteur.rice.s du réemploi, de la réparation et de la gestion des déchets pertinents sur le territoire.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Réduction de la production de déchets et participation à l'économie circulaire.
- Promotion de la démarche de l'établissement par les acteur.rice.s du réemploi.
- Valorisation de l'image de marque auprès de la clientèle.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Coûts des prestations de réparation.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

- Économies réalisées par l'achat d'équipements de seconde main/issus du réemploi.
- Baisse des coûts liés à l'élimination des objets.



AIDES

Sans objet.

Castel Ac'h – Plouguerneau (29)

Au cours de la rénovation des locaux du restaurant, les anciens frigos et équipements de cuisine ont été donnés aux Restos du Cœur. Une partie du mobilier a été cédée à un autre restaurant.

La Crémaillère – Perros-Guirec (22)

Jardinières faites de bois récupéré, location de nappes pour les tables du restaurant au lieu de les acheter.

Code Ø – Lorient (56)

Parquet, carrelage des WC, bois des comptoirs et du bardage mural et radiateurs issus de la récupération. Tabliers et chaussures de l'équipe en cuisine issus de la récupération.

L'intégralité du mobilier, de la vaisselle, ainsi que la moitié de l'équipement en cuisine (petit et gros électroménager) est également issu de la récupération.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGE3).

L'article L.541-10-2 et les articles R.543-172 à R.543-206 du Code de l'environnement pris notamment par le décret n° 2014-928 du 19 août 2014 relatif aux DEEE et aux équipements électriques et électroniques usagés.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

- C 41 : textiles, mobiliers et équipements usagés
- C 51 : achats de biens durables hors aliments



POUR ALLER PLUS LOIN

- longuevieauxobjets.gouv.fr : créé par le Ministère de la Transition écologique et l'ADEME ce site vous permet, en fonction de votre besoin (acheter, vendre, donner, réparer, etc.), de trouver les solutions et contacts localement (annuaire très complet des professionnels pertinents). Il fournit de nombreux tutoriels et outils permettant de mieux entretenir ses objets et de prolonger leur durée de vie, tout en évitant d'acheter du neuf de façon systématique.
- Site de l'éco-organisme Éco-Mobilier : www.eco-mobilier.fr/
- Site de l'éco-organisme Ecologic : www.ecologic-france.com/professionnels.html
- Site de l'éco-organisme Ecosystem : <https://www.ecosystem.eco/>
- Site du ministère pour la réglementation relative aux DEEE : <https://www.ecologie.gouv.fr/dechets-dequipements-electriques-et-electroniques>
- Liste des filières à Responsabilité Élargie des Producteurs : www.ademe.fr/expertises/dechets/elements-contexte/filieres-a-responsabilite-elargie-producteurs-rep



Promouvoir la mobilité durable

DESCRIPTIF

Les établissements peuvent promouvoir différentes pratiques dans le cadre d'une politique de mobilité durable, parmi lesquelles :

Inciter le personnel à la pratique du vélo et des modes de transports alternatifs :

- Offrir une solution pour le stationnement des vélos (local, râtelier sécurisé).
- Mettre des vélos (électriques ou non) à disposition gratuite du personnel pour venir travailler.
- Mettre en place le forfait mobilités durables (cumulable avec le remboursement des abonnements de transports urbains dans la limite de 400 €/an).
- Rembourser les abonnements de transports.
- Proposer un système de covoiturage au personnel.

Prévoir des services pertinents pour la clientèle :

- Mettre à disposition des cyclotouristes des équipements adaptés à proximité du restaurant : abri vélo sécurisé, kit de dépannage (avec pompe à vélo), recharge possible des équipements électriques (batteries des vélos à assistance électrique, GPS, téléphone).
- Proposer de la documentation sur les itinéraires cyclables de la région et sites touristiques, les points de ravitaillement, de réparation.
- Proposer des cartes ou topo-guides (se renseigner auprès des offices du tourisme, les CDT ou CRT).

Inciter à l'utilisation des modes de transport doux pour se rendre au restaurant :

- Fournir des indications précises sur les moyens de rejoindre le restaurant : proximité des transports en commun, temps de trajet à pied depuis le

centre-ville, itinéraires cyclables, etc.

- Proposer un service de navette si pertinent (voiture électrique, vélo-taxi).
- Proposer un système de covoiturage à la clientèle en interne/via des sites de covoiturage.
- Proposer des places de parking réservées pour :
 - o Le stationnement des vélos et vélos cargo, avec des attaches sécurisées et adaptées.
 - o Les véhicules électriques, avec des bornes de recharges.
 - o Les véhicules hybrides ou utilisant des carburants alternatifs.
 - o Les personnes venant en co-voiturage.
 - o Les personnes en situation de handicap.

Utiliser des modes de transport doux ou réduire les impacts pour les activités du restaurant :

- Mettre des vélos électriques simples ou cargo à disposition du personnel pour les livraisons ou pour aller récupérer les commandes.
- Mutualiser les livraisons avec d'autres professionnels.
- Former les conducteurs du restaurant sur la sécurité routière et sur la conduite écologique.

Communiquer :

- Formaliser sa politique dans un plan de déplacements pour les salarié.e.s, en citant les engagements pris et les actions mises en place, dans la mesure des options possibles selon l'emplacement du restaurant.
- Communiquer sur les actions mises en place sur le site internet ou via les réseaux sociaux.
- Candidater à la marque « Accueil Vélo » si le restaurant est à moins de 5 km d'un itinéraire cyclable.

Investissement
€€€



Temps de mise en œuvre



POINTS DE VIGILANCE

- Nécessité de structurer la démarche.
- Sensibiliser le personnel.
- Trouver des partenaires fiables et communiquer sur les démarches.
- Prévoir l'installation d'une borne électrique.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Attirer une clientèle se déplaçant à pied, en vélo, en transports en communs ou utilisant des véhicules électriques/hybrides.
- Faciliter les déplacements du personnel.



INVESTISSEMENT

- Borne électrique : de 500 à 1 500 €, selon le type de prise et la puissance.
- Vélos électriques : de 800 à 2000 € l'unité en moyenne, selon la gamme et le niveau de performance souhaité.
- Coût salarial lié au temps passé.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Variable selon les investissements réalisés.



GAINS

- Attirer et fidéliser sa clientèle.
- Satisfaction du personnel.
- Économies sur l'achat de carburant.



AIDES

- Programme ADVENIR (CEE) : possibilité de prise en charge de 40 % des frais d'installation d'une borne électrique.
- Aides financières dans certaines communes pour l'achat de vélos électriques.
- ADEME : subvention aux investissements « tourisme durable ».
- Forfait mobilités durables : prise en charge facultative par l'employeur des frais de transports domicile-lieu de travail du personnel jusqu'à 400 € par an, exonéré d'impôt sur le revenu et de cotisations sociales.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Article L3261-3 du Code du travail : prise en charge de 50 % du prix des abonnements de transports publics souscrits par le personnel pour les trajets domicile-travail.

Pourquoi Pas – Dinard (35)

Mise à disposition auprès du personnel de vélos électriques pour aller chercher des commandes (par exemple le pain), borne de recharge pour véhicules électriques mise à disposition de la clientèle.

Le Surcouf – Rennes (35)

Participation à l'abonnement de transports en commun du personnel et espace pour ranger les trottinettes.

Angello – Rennes (35)

Livraisons effectuées de préférence par les triporteurs rennais, livraison de la pâte à pizza entre les deux restaurants du groupe en vélo et déplacement entre les restaurants en trottinette ou en vélo.

Loi mobilités du 26 décembre 2019 :

- Création du forfait mobilité durable.
- Intégration de la thématique mobilité dans le champ de la négociation sur l'égalité professionnelle et la qualité de vie au travail.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

- C 55 : promotion de la mobilité durable
- C 56 : service de livraison ou d'approvisionnement du restaurant
- C 57 : service à la clientèle
- C 58 : avantages pour les employés



POUR ALLER PLUS LOIN

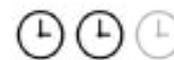
- Guide ADEME « Comment être acteur de la mobilité de sa clientèle » et les outils informatiques dédiés - Clés pour agir, 2017 : <https://www.ademe.fr/mobilite-touristique-comment-etre-acteur-mobilite-clientele>
- Informations sur le plan de mobilité : <https://www.ademe.fr/entreprises-monde-agricole/reduire-impacts/optimiser-mobilite-salaries/dossier/plan-mobilite/plan-mobilite-quest-cest>
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » - Moyens de transports verts / Alternatives à la voiture.
- Devenir « Accueil vélo » : www.francevelotourisme.com/devenir-accueil-velo
- Vélo en France : <https://veloenfrance.fr/>
- Les tutos du slow tourisme d'ATOUT France (2017) : cinq courtes vidéos qui font découvrir ou mieux connaître les filières du slow tourisme et de l'écotourisme (dont la filière vélo) : www.atout-france.fr/services/les-tutos-du-slowtourisme
- Forfait mobilités durables : www.service-public.fr/particuliers/actualites/A14046



Participer à la conservation de la biodiversité, des écosystèmes et des paysages

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre

DESRIPTIF

De par son lieu d'implantation, l'établissement a un rôle à jouer pour la conservation de la biodiversité, des écosystèmes et des paysages, notamment des zones protégées naturelles et des zones riches en biodiversité. Le restaurant peut limiter les effets néfastes de son implantation ou de ses activités sur la faune et les écosystèmes et peut favoriser la biodiversité à travers plusieurs types d'actions :

Limiter les impacts sur la biodiversité :

- Installer un jardin potager et/ou des ruches (voir fiche 29).
- Supprimer l'utilisation de produits phytosanitaires (voir fiche 30).
- Limiter l'usage de parfums et désodorisants dans l'établissement, pour privilégier autant que possible l'aération des espaces communs.
- Limiter les pollutions sonores et lumineuses (en particulier l'éclairage dirigé vers le ciel sur la devanture des restaurants).
- Privilégier des systèmes n'empêchant pas le drainage des eaux de pluie (pavage alvéolé, gravillonné) si le restaurant dispose d'un parking.
- Limiter les surfaces artificialisées.

Si le restaurant dispose d'espaces verts, respecter la biodiversité, nourrir et loger la faune :

- Privilégier la présence de plantes mellifères et nectarifères.
- Privilégier des espèces locales, éviter les plantes invasives importées (fiche 28).
- Laisser un espace pour les fleurs sauvages en friche, riches en pollen et nectar, afin d'attirer les butineurs (abeilles, papillons).

- Diversifier la végétation (haies fleuries, plantes aromatiques, fruitiers) pour étaler les floraisons et assurer une nourriture toute l'année.
- Répartir des aménagements « naturels » dans le jardin : tas de bois, muret en pierres sèches.
- Aménager des habitats en privilégiant des matériaux de récupération : pot de fleurs garni d'herbes sèches puis retourné, hôtel à insectes, gîte à coccinelle, cabane à hérisson, nichoir à oiseaux/à abeilles, abri à chauve-souris.
- Diversifier les haies, privilégiées par les oiseaux pour nicher.
- Pour attirer les chauves-souris : éviter l'abattage des vieux arbres, le bouchage des trous dans les vieux murs, le blocage des accès aux caves et greniers et le traitement chimique des charpentes.
- Aménager un point d'eau (petit bassin, soucoupe, bassine).
- Construire un bassin afin de reconstituer un écosystème aquatique :
 - o Plantes attirant grenouilles, crapauds, têtards, tritons et libellules.
 - o Poissons pour réguler le développement des moustiques.

Communiquer sur les actions :

- Communiquer sur les actions en faveur de la biodiversité sur le site internet ou sur les réseaux sociaux du restaurant.
- S'engager dans des démarches riches d'enseignements et fournissant des éléments de communication : Refuge LPO, Refuge à chauves-souris, Jardin à papillons, Jardin de Noé.



POINTS DE VIGILANCE

- Identifier des partenaires pour apprendre et capitaliser sur les méthodes de préservation de la biodiversité.
- Réaliser un inventaire des espèces présentes sur le site.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Embellir les espaces verts.
- Préserver de la faune locale.
- Augmenter la satisfaction de la clientèle avertie de l'engagement de l'établissement.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Coût des habitats pour accueillir la faune : nichoirs, hôtels à insectes, ruches, etc.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

- Économies d'énergie grâce à l'extinction des éclairages extérieurs.



AIDES

Sans objet.

Bercail – Rennes (35)

Entretien d'un potager de 250 m² en biodynamie, favorisant la régénération du sol et des plantes. Devant le restaurant, culture d'un mélange de plantes mellifères, dans le cadre du programme de la ville de Rennes «Jardiner Ma Rue».

Code Ø – Lorient (56)

Emplacement en ville, mais choix de ne pas utiliser de lumière extérieure sur la devanture du restaurant pour limiter l'impact sur la biodiversité. Ambition : plantation d'arbres et/ou de plantes dans une parcelle appartenant au restaurant.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

- **Directive 2009/147/CE** (appelée plus généralement Directive Oiseaux) du 30 novembre 2009 de l'Union européenne qui promeut la protection et la gestion des populations d'espèces d'oiseaux sauvages du territoire européen.
- **Arrêté du 23 avril 2007** fixant la liste des mammifères terrestres protégés sur l'ensemble du territoire et les modalités de protection.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

- C 60 : conservation de la biodiversité, des écosystèmes et des paysages
- C 61 : air intérieur
- C 63 : surfaces perméables et pavage alvéolé du parking



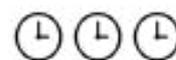
POUR ALLER PLUS LOIN

- Ligue de protection des oiseaux (LPO) - Refuge LPO : préservez la biodiversité de proximité : www.lpo.fr/refuges-lpo/refuge-lpo-dp3
- Devenir « Refuge pour chauve-souris » et bénéficier d'un guide pratique et d'outils de communication grâce à la Société française de protection des mammifères : <https://www.sfepm.org/operation-refuge-pour-les-chauves-souris.html>
- Jardins de Noé : association engagée dans la mise en œuvre de la Stratégie Nationale pour la Biodiversité. Elle fournit conseils, guides et charte pour faire découvrir et sauvegarder la biodiversité de proximité, ainsi que des outils pédagogiques et des explications pour construire des habitats pour la faune : www.jardinsdenoe.org



Favoriser les espèces indigènes et adaptées au changement climatique dans les plantations extérieures

Investissement
€€€



Temps de mise en œuvre

DESRIPTIF

Plusieurs solutions s'offrent aux restaurateur. trice.s afin d'œuvrer pour la préservation de la biodiversité et s'adapter au changement climatique, notamment à travers le choix d'espèces indigènes dans les plantations extérieures si le restaurant dispose d'espaces extérieurs le permettant.

Choisir une végétation locale :

- Faire un recensement des plantations présentes sur site en s'adressant à une personne compétente comme un pépiniériste, des étudiants des MFR (maison familiale rurale) en cursus production horticole, ou le Conservatoire Botanique National de Brest.
- Planter des espèces végétales indigènes* ou éventuellement des espèces exotiques non envahissantes** pour les plantations des zones extérieures, végétation aquatique incluse, afin de préserver la flore locale et par conséquent la faune.

En raison du changement climatique :

- Prendre en compte le développement des plantations/arbres sur le long terme lors de leur implantation.
- Surveiller l'évolution de la caractérisation des plantes comme envahissantes.

Favoriser ombre et fraîcheur :

- Planter des arbres à feuilles caduques près des espaces extérieurs tels que les terrasses, aires de stationnement. Ces arbres présentent l'avantage d'apporter de la fraîcheur l'été, tout en préservant la luminosité durant l'automne et l'hiver. Les plantes grimpantes procurent également de la fraîcheur sans obstruer la luminosité.
- Installer des murs végétaux ou des toitures végétalisées, rafraichissantes en été et isolantes en hiver, sur les surfaces le permettant.
- Couvrir les abords des bâtiments avec des plantes et arbustes pour contrer la réflexion et le rayonnement de la chaleur sur les murs et les fenêtres.
- Choisir des variétés de plantes adaptées à chaque saison afin de ne pas laisser de parcelle nue.

*« espèces indigènes » : espèces végétales qui se développent naturellement dans le pays.

**« espèces non envahissantes » : espèces végétales qui ne se développent pas naturellement dans le pays mais dont il n'est pas prouvé qu'elles se reproduisent, s'établissent et se répandent facilement ou qu'elles aient une incidence négative sur la biodiversité autochtone.



POINTS DE VIGILANCE

- Identifier les professionnels adéquats pour faire un bilan des plantations et avoir des conseils sur la végétation privilégiée.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- S'adapter au changement climatique, notamment l'été avec les canicules pour le confort du client.
- Contribuer à la préservation du patrimoine végétal local.
- Optimiser l'intégration paysagère des terrains.



INVESTISSEMENT

- Coût très variable selon la situation de départ de l'établissement et les actions menées.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Aménagement paysager < 8 ans.



GAINS

- Besoins en climatisation réduits de 20 à 100 % dans le cas d'un aménagement paysager.
- Toit végétalisé : meilleure isolation thermique et gains de chauffage/climatisation.



AIDES

Sans objet.

Café Ty Pierre – Roscoff (29)

Absence de plantes invasives parmi les plantes situées à l'extérieur du restaurant.

Les sardines à la plage – Lancieux (22)

Plantations de salicornes et de graminées indigènes à l'extérieur du restaurant, adaptées à l'espace littoral.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Loi du 9 août 2016 pour la reconquête de la biodiversité, de la nature et des paysages.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 62 : utilisation d'espèces indigènes ou d'espèces exotiques non envahissantes dans les plantations en extérieur



POUR ALLER PLUS LOIN

- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Travaux extérieurs destinés à améliorer le confort en été
 - Gestion des espaces extérieurs
- Liste des espèces exotiques envahissantes pour l'Union Européenne : www.fcbn.fr/actualit%C3%A9/publication-des-la-liste-des-especes-exotiques-envahissantes-pour-union-europeenne
- Guide de préconisations paysagères de la FNHPA : www.isisencevennes.fr/IMG/pdf/guide-de-preconisations.pdf



Installer un jardin potager et/ou des ruches

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre

DESRIPTIF

La mise en place d'un jardin potager et/ou de ruches contribuent au soutien de la biodiversité, tout en assurant une production pertinente pour les activités du restaurant.

Installer un jardin potager

- Identifier l'espace consacré au potager et l'adapter à l'objectif visé (production d'herbes aromatiques, de légumes, etc.). Il peut être constitué de carrés d'1 m² ou bien de bandes longilignes par exemple.
- Effectuer des rotations de cultures afin d'éviter les parasites et favoriser la fertilité des sols.
- Amender des sols avec des produits naturels (fumier, purin, décoction).
- Utiliser du compost fabriqué sur place, issu des biodéchets de l'établissement.
- Utiliser les tontes sèches de pelouse, feuilles d'arbre ou branches broyées pour le paillage afin de réduire le désherbage à la main et l'arrosage.
- Arroser avec de l'eau récupérée à partir des sources suivantes :
 - o Eaux grises provenant des eaux de cuisson.
 - o Eau de pluie.
 - o Eau de la condensation générée par les systèmes de CVC (chauffage-ventilation-climatisation).
- Utiliser des matériaux naturels ou de récupération (branches, tuiles) pour délimiter les parcelles et tutorer les légumes.
- Associer les légumes avec des fleurs mellifères, qui attirent les insectes pollinisateurs et favorisent la pollinisation.

- Utiliser des voiles anti-insectes, des pièges, et si nécessaire des fongicides et insecticides autorisés en agriculture biologique pour la lutte contre les ravageurs.

Installer des ruches

- Se procurer des essaims auprès de distributeurs ou d'apiculteurs-cueilleurs (coordonnées sur les sites internet des syndicats apicoles départementaux, onglet "cueilleurs").
- Choisir un lieu sans passage régulier, avec une entrée orientée à l'opposé des vents dominants porteurs de pluie.
- Favoriser les lieux qui ne se situent pas en plein soleil, mais éviter les zones où l'herbe ne dégèle qu'en après-midi.
- Avoir une source d'eau à proximité : installer un abreuvoir à proximité de la ruche, avec quelques objets flottants pour prévenir les noyades des abeilles.
- Espacer les colonies, pour éviter que les plus fortes ne pillent les plus faibles et que les maladies ne se répandent en cas de contamination.
- Prévoir des plantes mellifères (mimosa, saule, acacia, tilleul, bruyère, chèvrefeuille, etc.) pour la période de novembre à mars, selon la région d'habitation et l'altitude de votre établissement.
- Déclarer ses ruches : tout apiculteur est tenu de déclarer chaque année les colonies d'abeilles dont il est propriétaire ou détenteur entre le 01/09 et le 31/12, en précisant notamment leur nombre et leurs emplacements. Toute colonie doit être déclarée, quelle que soit sa taille.



POINTS DE VIGILANCE

- Prévoir les coûts d'aménagement et de gestion du potager et des ruches.
- Anticiper le temps d'entretien quotidien/hebdomadaire nécessaires au potager et aux ruches.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Répondre à la demande de la clientèle de produits frais et locaux.
- Fédération du personnel autour de projets communs.
- Engagement concret dans la préservation de la biodiversité.

**INVESTISSEMENT**

- Coût salarial lié au temps passé.
- Coût d'achat des ruches et du matériel pour le potager.
- Prix des ruches : à partir de 80 €.

**RETOUR SUR INVESTISSEMENT**

Immédiat.

**GAINS**

- Économies financière sur les achats de légumes et d'herbes aromatiques.
- Production moyenne/ruches : 150 pots de 150 g selon le potentiel mellifère du secteur.

**AIDES**

Sans objet.

Café Ty Pierre – Roscoff (29)

Potager créé pour alimenter le restaurant : techniques permacoles, pas d'intrants chimiques, préservation de la biodiversité, récupération d'eau de pluie.

Castel Ac'h – Plouguerneau (29)

Jardin potager à l'arrière du restaurant : fleurs et plantes comestibles. Installation de ruches.

Marin'Boël – Guichen (35)

Installation d'une serre de 10 m² et d'une zone potagère de plein air. Plantation de fruits, légumes et herbes aromatiques servies au restaurant : 6 variétés de tomates, poivrons, melons, courgettes vertes et jaunes, butternuts, citrouilles little Jack, salades, coriandre, ciboulette, basilic. Aucun traitement chimique, utilisation de terreau compatible AB et de plants et graines bio.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Réglementation sur l'installation de ruches et les distances à respecter propres à chaque préfecture.

Article 211-7 du Code rural : « Ne sont assujetties à aucune prescription de distance les ruches isolées des propriétés voisines ou de la voie publique par un mur, une palissade en planches jointes, une haie vive ou sèche d'une hauteur de 2 mètres au-dessus du sol et qui s'étend sur au moins 2 mètres de chaque côté de la ruche ».

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 64 : jardin potager et ruches

**POUR ALLER PLUS LOIN**

- La Société Nationale Horticole Française a développé un outil pour informer sur les pratiques à adopter au jardin pour jardiner sans pesticides : www.jardiner-autrement.fr
- Terre vivante : Conseils pour un potager bio : <https://www.terrevivante.org/contenu/categorie/potager-bio/>
- Permaculture Design. « Comment installer une ruche dans votre jardin ? » 2017. www.permaculturedesign.fr/comment-installer-ruche-dans-votre-jardin-apiculture-naturelle/
- Déclaration des ruches : <https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/particulier/effectuer-une-declaration-55/article/declarer-des-ruches>



Supprimer l'utilisation de pesticides dans les espaces verts

Investissement
€€€



Temps de mise en œuvre

DESCRIPTIF

La loi Labbé interdit depuis 2017 l'utilisation des produits phytosanitaires chimiques par les collectivités pour l'entretien des espaces verts et la voirie. Les particuliers sont aussi concernés par cette loi, et ne peuvent plus acheter, utiliser et stocker des pesticides depuis le 1er janvier 2019. Dans ce contexte, plusieurs solutions s'offrent aux restaurants qui disposent d'espaces verts, en faisant preuve d'anticipation dans leurs choix et en utilisant des solutions d'entretien adaptées :

Anticiper :

- Privilégier les plantes diversifiées, résistantes aux ravageurs et aux maladies, adaptées à la nature du sol et au climat et nécessitant peu ou pas d'arrosage.
- Couvrir les sols des massifs avec un paillage (tontes, feuilles, branches broyées), des plantes couvre-sol ou avec un engrais naturel (phacélie, moutarde, épinards) pour éviter le tassement de la terre, le lessivage par la pluie et la pousse de mauvaises herbes.
- Concevoir les espaces de façon à optimiser le temps de tonte, notamment en privilégiant les lignes droites.
- Créer un milieu diversifié, avec des zones sauvages ou une jachère fleurie pour réduire les espaces de tonte, offrir un abri de choix pour la faune auxiliaire et servir de nourriture pour les

insectes pollinisateurs.

- Attirer les prédateurs naturels : hôtel à insectes, nichoirs à oiseaux.

Entretien :

- Pratiquer la tonte haute (6 à 8 cm) qui renforce l'enracinement du gazon, sa résistance à la sécheresse et s'oppose à la germination de mauvaises herbes et à la prolifération de mousse.
- Laisser les coupes sur le gazon pour l'enrichir (mulching) ou les mettre au pied des arbustes.
- Traiter avec des produits ou des méthodes naturelles :
 - o Sarcloir pour le désherbage des allées en terre et terrasses.
 - o Cendre de cheminée pour éloigner escargots et limaces.
 - o Savon de Marseille contre les pucerons.
 - o Désherbeur thermique pour les grandes surfaces.
 - o Attention au vinaigre qui reste un acide et détruit l'écosystème des sols.
- Nettoyer les zones extérieures (terrasses, etc.) à l'eau.
- Communiquer sur les choix de l'esthétique des espaces verts auprès de la clientèle (présence de quelques plantes spontanées, haies non taillées au carré, etc.).



POINTS DE VIGILANCE

- Si le personnel est responsable de l'entretien des espaces verts, le former aux alternatives naturelles et aux bonnes pratiques d'arrosage et de tonte/taille.
- Communiquer sur la démarche auprès de la clientèle.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Améliorer la santé et sécurité au travail du personnel par la suppression d'utilisation de produits dangereux s'ils sont responsables de l'entretien des espaces verts.
- Anticiper l'interdiction d'usage des pesticides.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé, qui peut être réduit en concevant des espaces verts limitant l'entretien.
- Temps pour la formation/sensibilisation du personnel.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

<1 an.



GAINS

- Économies sur les achats de produits phytosanitaires.
- Économies sur les consommations d'eau (moins d'arrosage).



AIDES

Sans objet.

Pourquoi Pas – Dinard (35)

Aucun pesticide utilisé pour l'entretien des espaces verts. Utilisation du karcher pour nettoyer les allées et les massifs.

La Violette – Bain-de-Bretagne (35)

Espaces extérieurs non traités.

Marin'Boël – Guichen (35)

Aucun produit chimique utilisé pour les espaces extérieurs plantés ou le potager. 1 fois par an, la bordure est nettoyée avec de l'eau et du gros sel, sur une zone d'environ 2 m². Désherbage effectué à la main, le traitement des pucerons sur les lauriers roses est réalisé avec de l'eau et du savon noir.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Loi n° 2014-110 du 06/02/2014 (Loi Labbé) visant à mieux encadrer l'utilisation des produits phytosanitaires sur le territoire national.

Loi n° 2015-992 du 17/08/2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, Article 68.

Loi n° 2017-348 du 20 mars 2017 (Loi Pothier) relative à la lutte contre l'accaparement des terres agricoles et au développement du biocontrôle.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 59 : évitement de pesticides



POUR ALLER PLUS LOIN

- Au Jardin : Jardiner sans pesticides : www.aujardin.info/fiches/jardiner-sans-pesticide.php
- Outil pour informer sur les pratiques à adopter au jardin développé par la Société Nationale Horticole Française : www.jardiner-autrement.fr
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » - Gestion des espaces extérieurs.



Disposer d'une politique sociale au sein de l'entreprise

DESRIPTIF

Politique sociale à destination du personnel

L'organisation du travail garantit souplesse, flexibilité et le maintien d'un équilibre entre la vie privée et professionnelle. En conformité avec la réglementation, les temps de travail et de récupération obligatoires sont respectés.

Le restaurant peut regrouper les prestations sociales à destination du personnel dans une charte sociale co-construite et mise à jour chaque année. Elle est partagée via le livret d'accueil, contrat de travail ou lors du recrutement. Des exemples de prestations sont :

- Deux jours de congés consécutifs.
- La communication des plannings deux mois en avance.
- Les repas gratuits ou chèques-repas.
- Les uniformes et vêtements de travail gratuits.
- Organisation d'un entretien individuel annuel entre le responsable et les salarié.e.s.
- Si possible, une offre d'hébergement pour les saisonniers sur place ou dans des hébergements proches de type internats non utilisés l'été, en partenariat avec les collectivités locales.

Il est également possible d'investir dans des dispositifs subventionnés par l'Assurance Maladie visant à limiter les risques professionnels, notamment pour :

- Prévenir le mal de dos, les troubles musculosquelettiques et les risques chimiques.
- Réduire les contraintes physiques en achetant du matériel et/ou des équipements dédiés et faire réaliser des formations adaptées au personnel concerné.

Favoriser l'égalité entre les femmes et les hommes

L'égalité de traitement entre les femmes et les hommes dans le travail implique l'absence de discrimination en matière d'embauche, de rémunération et de déroulement de carrière.

L'employeur peut réaliser un diagnostic sur la situation comparée des femmes et des hommes au sein de l'établissement (recrutement, formation, promotion, rémunération, etc.), l'analyser et mettre en place un plan d'action voire un accord relatif à l'égalité professionnelle et la qualité de vie au travail.

Il convient ensuite d'agir sur la gestion des ressources humaines pour fidéliser et attirer du personnel :

- Réfléchir avec le personnel aux méthodes et à l'organisation du travail (ergonomie au poste de travail, horaires de travail) et aux services facilitant l'articulation vie professionnelle/vie privée.
- Objectiver et mesurer la répartition des augmentations, des promotions et de l'accès à la formation entre les femmes et les hommes, particulièrement pour les personnes en temps partiel et de retour de congés liés à la parentalité.
- Sensibiliser le personnel et le former à l'égalité des traitements et à la lutte contre les propos et attitudes sexistes mais également contre tous propos ou attitudes diffamatoires.
- Être force d'influence auprès de ses partenaires : informer ses fournisseurs de son engagement voire les impliquer dans la démarche.



POINTS DE VIGILANCE

- Communiquer suffisamment sur la politique sociale pour qu'elle soit connue du personnel et de la clientèle.
- Prévoir des postes mixtes et donner les mêmes droits à tout le personnel.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Cohésion d'équipe, attractivité des talents, baisse du présentisme et de l'absentéisme, optimisation de la qualité du service, amélioration des conditions de travail.
- Attirer la clientèle.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

- Économies sur l'effort de recrutement grâce à la fidélisation du personnel et l'attractivité des talents.
- Attraction de clientèle et ancrage territorial reconnu.



AIDES

Subventions par l'Assurance Maladie.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Code du travail :

- Mise à disposition d'équipements de protection individuelle appropriés par l'employeur et de vêtements de travail appropriés selon les cas.
- Il incombe à tous les employeurs de prendre en compte les objectifs en matière d'égalité professionnelle et de prendre les mesures permettant de les atteindre.

Loi du 5/09/2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel : égalité salariale, droits de formation pour les salarié.e.s à temps partiel, référent de lutte contre les violences sexistes et sexuelles (entreprises > 250 salarié.e.s), etc.

Emeraude ID – Lannion (22)

Le service de restauration fait partie du projet associatif, avec des actions d'accompagnement du personnel en situation de handicap :

- Mise en œuvre d'un parcours individualisé.
- Mise en œuvre de moments d'échange individuels et/ou collectifs.
- Accompagnement du personnel dans son auto-évaluation.
- Proposition de stages.
- Proposition de visites dans les entreprises, de rencontres avec des professionnels.
- Etc.

La Closerie des Hortensias – Bréal-sous-Montfort (35)

Mise en place d'une charte de management responsable présentant les valeurs du restaurant et les engagements vis à vis des collaborateurs.

Vino e Gusto – Rennes (35)

Entretien avec chaque salarié.e une fois par an pour échanger sur ses besoins au sein de l'entreprise (congés, modification des horaires, formation).

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

- C 68 : politique sociale
- C 69 : égalité dans l'embauche
- C 71 : politique sociale



POUR ALLER PLUS LOIN

- Laboratoire de l'Égalité et Ministère du travail (DGEFP), Guide à destination des TPE-PME « Égalité femmes-hommes : Mon entreprise s'engage » : https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/guide_egalite_tpe_pme_2021.pdf
- ANACT (Agence Nationale pour l'Amélioration des Conditions de travail) : outil pour réaliser le diagnostic égalité professionnelle et des fiches pratiques sur des actions et indicateurs : www.anact.fr/outils/diagnostic-egalite-professionnelle
- Cahier des charges du Label égalité professionnelle entre les femmes et les hommes : <https://certification.afnor.org/ressources-humaines/label-egalite-professionnelle-entre-les-femmes-et-les-hommes>
- Subventions de l'Assurance Maladie aux entreprises de moins de 50 salarié.e.s de l'hôtellerie et de la restauration pour protéger le personnel contre les principaux risques professionnels : www.ameli.fr/entreprise/sante-travail/aides-financieres-tpe/pme/subventions-pour-le-secteur-de-lhotellerie-et-restauration



Accueillir personnel et clientèle en situation de handicap

Investissement
€€€



Temps de mise
en œuvre

DESCRIPTIF

De manière générale, le terme handicap désigne l'incapacité d'une personne à vivre et à agir dans son environnement en raison de déficiences physiques, mentales, ou sensorielles. Il se traduit la plupart du temps par des difficultés de déplacement, d'expression ou de compréhension chez la personne atteinte (<https://www.handicap.fr/>). Le restaurant peut agir pour faciliter l'accueil du personnel et d'une clientèle en situation de handicap.

Accueillir une clientèle en situation de handicap

- Respecter les normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite (handicapés, malvoyants), ce qui facilite également l'accès aux seniors, aux familles avec poussette et aux personnes à la mobilité restreinte temporairement.
- Si le restaurant dispose d'un parking, réserver des places pour les personnes en situation de handicap.
- Communiquer sur les services et activités mis en place au sein du restaurant et de la destination, notamment en cas de Label « Destination pour tous » qui valorise les collectivités proposant aux personnes handicapées et à ceux qui les accompagnent une offre touristique cohérente et globale.

Recruter et/ou maintenir dans l'emploi des personnes en situation de handicap

- Publier les offres d'emploi auprès de divers organismes spécialisés dans le handicap.
- Faire appel aux agences AGEFIPH ou Cap Emploi Entreprise pour une analyse des postes de travail de l'établissement et des compétences requises pour identifier les postes adaptés aux personnes en situation de handicap.

Le lien avec les agences spécialisées dans l'emploi de personnes handicapées est un facteur de succès pour accueillir des salarié.e.s en situation de handicap. Elles disposent des connaissances sur les enjeux propres à l'emploi de personnes handicapées et peuvent promouvoir la capacité d'accueil et la motivation de l'entreprise. Ces agences travaillent avec les entreprises qu'elles savent prêtes à accueillir des travailleurs handicapés (TH) comme salarié.e.s ou stagiaires adultes en Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel (PMSMP). Lors d'un entretien, il convient de décrire le poste, tâches et rythme de travail de façon précise pour anticiper les contraintes du/de la candidat(e) par rapport à la description.

Sensibiliser le personnel

- Faciliter l'inclusion des personnes en situation de handicap en sensibilisant le personnel à l'aide de livrets informatifs, de manière ludique grâce à des mises en situation, en utilisant le tutorat, ou en organisant/s'associant à des événements handisport.



POINTS DE VIGILANCE

- Éviter les idées reçues en formant le personnel aux différentes dimensions du handicap.
- S'appuyer sur des structures ressources pour s'informer, échanger avec travailleurs handicapés et entreprises engagées.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Fournir un emploi au personnel touché par une inaptitude/restriction d'aptitude.
- Développer les pratiques managériales.
- Accueillir toute clientèle grâce aux dispositifs mis en place pour celle en situation de handicap.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé pour le recrutement, la formation et la sensibilisation.
- Coûts d'aménagement des lieux, qui dépendent de la situation initiale de l'établissement.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

- Variable selon l'accessibilité des bâtiments pour les personnes à mobilité réduite.
- <1 an pour les autres investissements.



GAINS

- Capter une clientèle en situation de handicap.



AIDES

- AGEFIPH : aides financières relatives à l'accueil, intégration et évolution professionnelle des personnes handicapées, aides techniques et humaines à la compensation du handicap.

Pourquoi Pas – Dinard (35)

Emploi d'une personne en situation de handicap 3 demi-journées par semaine depuis 3 ans.

Emeraude ID – Lannion (22)

La majorité des employés du service de restauration sont des personnes en situation de handicap. L'association Emeraude ID réunit 200 personnes avec pour mission :

- De promouvoir les intérêts des travailleurs handicapés.
- De développer des actions en faveur de la mission sociale et économique du secteur protégé, adapté et d'insertion.
- D'assurer le développement d'activités en faveur de toute personne en difficulté sociale et/ou professionnelle.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Depuis la **Loi n° 2005-102 du 11 février 2005** (égalité des droits et des chances, participation et citoyenneté des personnes handicapées), les entreprises > 20 salarié.e.s doivent employer au moins 6 % de travailleurs handicapés.

À partir de 2020, l'Obligation d'emploi de travailleurs handicapés évolue, le seuil concerné reste identique.

Loi n° 2008-496 du 27 mai 2008 portant des dispositions d'adaptation au droit communautaire dans le domaine de la lutte contre les discriminations.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 57 : service à la clientèle

C 69 : égalité dans l'embauche



POUR ALLER PLUS LOIN

- Label Tourisme & Handicap, marque d'État attribuée aux professionnels du tourisme qui s'engagent dans une démarche de qualité ciblée sur l'accessibilité aux loisirs et aux vacances pour tous : www.entreprises.gouv.fr/tourisme-handicap
- L'AGEFIPH (Association de gestion du fonds pour l'insertion des personnes handicapées), avec ses 14 délégations régionales, assure une mission de service public visant à soutenir le développement de l'emploi des personnes handicapées. En lien avec des partenaires dont Cap Emploi, présent dans tous les départements, elle propose gratuitement des services, aides financières et conseils pratiques pour les entreprises (recrutement, intégration, maintien dans l'emploi) et les personnes en situation de handicap. Informations et contacts régionaux : www.agefiph.fr/



Enrichir la politique sociale

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre

DESCRIPTIF

Les restaurants peuvent enrichir leur politique sociale en soutenant des initiatives et des causes diverses, touchant aux thématiques du social, de l'environnement ou du développement local.

Soutien d'initiatives à visées sociale ou environnementale :

- Soutenir des initiatives sociales pour le développement local (ex : participation à des collectes de fonds, proposition d'activités pour réapprendre des recettes ancestrales, etc.).
- Accueillir des producteurs locaux et vendre des produits en accord avec la démarche environnementale (nourriture, boissons, produits agricoles, artisanat, etc.).
- Participer à des événements à visées sociale (Téléthon, etc.) ou environnementale (semaine du développement durable, actions en faveur de la préservation de la biodiversité, actions de sensibilisation pour la lutte contre le gaspillage alimentaire, participation aux actions de type disco-soupe, participation à des tombolas en faveur de causes sociales ou environnementales, etc.).

- Mettre à disposition ses locaux et infrastructures pour des activités sociales et/ou environnementales (ex : cours de cuisine aux publics défavorisés, restaurant proposé comme salle de réunion pour des associations sur les horaires de fermeture).

Soutien en faveur de l'insertion sociale

- Faire appel à des organisations de réinsertion sociale pour certaines activités du restaurant (nettoyage, entretien des espaces verts, etc.).
- Acheter des produits (alimentaires ou non) issus d'organisations de réinsertion sociale et d'entreprises de l'économie sociale et solidaire (ESS) qui accueillent des personnes en insertion.
- Employer des personnes en situation de handicap (voir fiche 32).
- Réaliser des partenariats avec les organismes de formation des personnes membres des programmes de réinsertion (implication dans la formation, soutien financier, etc.).



POINTS DE VIGILANCE

- S'assurer de la cohérence entre la démarche du restaurant et les initiatives soutenues.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Fédération du personnel autour des projets soutenus.
- Visibilité auprès de la clientèle locale.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Frais variables selon les initiatives entreprises.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

Sans objet.



AIDES

Sans objet.

Ty Flo – Rosporden (29)

La gérante fait partie de l'association Bon pour le climat, participe à des interventions pour aider les restaurants à intégrer des notions d'écologie, et a animé un dîner en faveur de la préservation des singes.

Pourquoi Pas – Dinard (35)

Offre de repas aux enfants malades via le Rotary Club de Dinard.

ILS L'ONT FAIT

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Sans objet.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

- C 70 : initiatives sociales et développement communautaire
- C 72 : partenariats et insertion sociale
- C 73 : entrepreneurs et artisans locaux



POUR ALLER PLUS LOIN

- Pour trouver des associations en faveur de l'action sociale : <https://www.tousbenevoles.org/trouver-une-association-benevole/> et <https://www.francebenevolat.org/associations/gra>
- Chambres régionales de l'Economie Sociale et Solidaire (CRESS) qui peuvent fournir la liste des entreprises accueillant des personnes en insertion dans chaque région. Pour la Bretagne : <https://www.ess-bretagne.org/decouvrir/identifier-les-acteurs-de-less/la-liste-des-entreprises-de-less>

ANNEXE 1 : SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

Site Internet ressource de l'ADEME : <https://librairie.ademe.fr> propose guides pratiques, plaquettes, expertises, exemples de réalisation par des professionnels, études, aides possibles, etc.

Les informations spécifiques aux enjeux de l'alimentation, et plus spécifiquement à la restauration commerciale sont disponibles sur le site OPTIGEDE de l'ADEME : <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable> (rubrique dédiée « restauration commerciale (et évènementielle) »).

Décision (UE) 2016/611 de la commission du 15 avril 2016 concernant le document de référence relatif aux meilleures pratiques de management environnemental, aux indicateurs de performance environnementale spécifiques et aux repères d'excellence pour le secteur du tourisme au titre du règlement (CE).

NF 543 – 2017 - Écolabel européen « Hébergement touristique » seule certification écologique officielle commune à l'ensemble des pays de l'Union européenne. Organisation, énergies renouvelables, gestion de l'eau et des déchets. 67 critères visent la réduction des impacts environnementaux des services tout au long de leur cycle de vie.

ECOLABEL TOOLBOX est un outil en ligne gratuit de l'ADEME pour accompagner les hébergements touristiques dans leur démarche de certification Écolabel européen. Il permet de réaliser un autodiagnostic au regard des critères de la certification. Il vise à aider les professionnels en proposant un plan des actions à mettre en œuvre. [ECOLABEL TOOLBOX](#) fournit des fiches explicatives des critères et des modèles de preuves, le suivi des consommations d'eau et d'énergie ainsi que des guides pour communiquer. Ces documents peuvent être utilisés par les restaurateurs. En effet, plusieurs des critères du référentiel «Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale» sont des reprises intégrales de critères de la certification Écolabel européen « Hébergement touristique ».

Label Clef Verte – Label environnemental pour les hébergements touristiques et les restaurants. <https://www.laclefverte.org/>

Label Green Food – Label éco-responsable qui référence des restaurants engagés dans le développement durable. <https://www.greenfood-label.com/>

Écotable – Label & communauté de restauration durable. <https://ecotable.fr/fr>

Label LEAF - Leaders in Environmentally Accountable Foodservice (*leaders sur l'offre de restauration durable*). <https://www.leafme.org/home-fr>

Écolabel Nordic Swan - Hotels, Restaurants and Conference Facilities. <https://www.nordic-ecolabel.org/product-groups/group/?productGroupCode=055>

Label Green Globe - Green Globe is the highest standard for sustainability world wide (*Green Globe est la norme la plus exigeante au monde en terme de durabilité*). <https://greenglobe.com/france/>

Food Made Good Awards – Good food rewarded (*la nourriture de qualité récompensée*). <https://awards.thesra.org/>

NF X 50-783 - 10 Octobre 2014 - Accessibilité et inclusion des personnes handicapées — Organismes handi-accueillants — Exigences et recommandations pour l'inclusion des personnes handicapées dans les organismes.

NF EN 62471 - décembre 2008 – Sécurité photobiologique des lampes et des appareils utilisant des lampes.

NF ISO 26000 : 2010 - Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale.

NF EN ISO 14001 : 2015 - Systèmes de management environnemental - Exigences et lignes directrices pour son utilisation.

NF EN ISO 50001 : 2018 - Systèmes de management de l'énergie - Exigences et lignes directrices pour son utilisation.

ISO 20400 : 2017 – Achats responsables – lignes directrices.

Définition des solutions fondées sur la nature - WCC-2016-Res-069-FR - IUCN (Union internationale pour la conservation de la nature) – Listes d’actions qui s’appuient sur les écosystèmes afin de relever les défis globaux comme la lutte contre les changements climatiques ou la gestion des risques naturels.

Avis :

- « **L'économie de la fonctionnalité** ». Les avis de l'ADEME – Janvier 2019.
- **Les circuits courts de proximité**. Les avis de l'ADEME – Juin 2017.
- **Analyse des risques sanitaires liés à la réutilisation d'eaux grises pour des usages domestiques**. Avis de l'Anses, Rapport d'expertise collective – Février 2015.

Guides :

- **Alimentation et environnement - Champs d'actions pour les professionnels**. ADEME – Octobre 2016. <https://www.ademe.fr/alimentation-environnement>
- **Empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France**. ADEME – Janvier 2019. <https://www.ademe.fr/bilan-carbone-l'alimentation-france>
- **Créer un menu économe en carbone : pourquoi et comment ? – Guide méthodologique pour la création de menus sobres en gaz à effet de serre à destination des chefs cuisiniers et restaurateurs**. CCI Centre et Sud Manche. https://www.tourisme-durable-unatcentre.fr/app/download/9276352449/ADEME_CCI_Guide_methodologique_menus_bas_carbone_web.pdf?t=1512049614
- **Guide des bonnes pratiques de chefs : Vaincre le gaspillage, améliorer la performance de son restaurant**. UMIH (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière) – Juin 2018. <https://umih.fr/export/sites/default/.content/media/pdf/UMIH-GUIDE-RESTAURANTS-FINAL-1.pdf>
- **Bilan GES du secteur du tourisme**. ADEME - Avril 2021. <https://librairie.ademe.fr/changement-climatique-et-energie/4688-bilan-des-emissions-de-gaz-a-effet-de-serre-du-secteur-du-tourisme-en-france.html>

- **Hébergeurs touristiques : quelles actions mettre en place pour un tourisme durable ?** ADEME - Avril 2021. <https://librairie.ademe.fr/generalites-autres/4557-guide-pratique-a-l-attention-des-hebergeurs-pour-engager-des-actions-environnementales-9791029717093.html#/44-type-de-produit-format-electronique>
- **Réduire le gaspillage alimentaire en restauration commerciale – Guide pratique**. CCI de Maine-et-Loire, ADEME. http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/REDUIRE-LE-GASPILLAGE-ALIMENTAIRE_2434
- **Pour une restauration événementielle durable**. ADEME – Février 2018. <https://www.ademe.fr/restauration-evenementielle-durable>

Rapports et études :

- **Gaspillage alimentaire : Bilan du Groupe de Travail « indicateurs et mesures**». ADEME – Novembre 2019.
- **Synthèse sur le projet d'écoconception des services de blanchisseries hôtelières**. GNI (Groupement National des Indépendants Hôtellerie et Restauration) Grand Ouest – 2015.
- **RAPPORT / LEAN ICT : POUR UNE SOBRIÉTÉ NUMÉRIQUE**. Groupe de travail dirigé par Hugues Ferreboeuf pour Le Think Tank The Shift Project – Octobre 2018.
- **Étude : « Empreinte environnementale du numérique mondial »**. GreenIt.fr – Octobre 2019. <https://www.greenit.fr/empreinte-environnementale-du-numerique-mondial/>
- **Étude Web Energy Archive : la consommation énergétique des sites web, côté utilisateur**. Juillet 2014.
- **Le développement des modes actifs : Le Vélo**. Collection Expertise française – Ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer – Mai 2016.

ANNEXE 2 : EXPÉRIMENTATION « EXEMPLARITÉ ENVIRONNEMENTALE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE »

L'ADEME Bretagne est engagée avec ses partenaires dans l'accompagnement de la transition écologique des professionnel.le.s du tourisme. Parmi les activités de cette filière, l'hébergement et la restauration ont un impact environnemental important. Pour accompagner les hébergeurs dans cette transition, les critères du référentiel Écolabel européen sont utilisés comme le socle de la mise en œuvre d'actions sur l'ensemble des domaines : déchet, énergie, eau, transport, achat responsable, biodiversité et sensibilisation. Deux études de l'ADEME ont démontré que la mise en œuvre de ces critères permettait une diminution importante des impacts. Un restaurant, service associé d'un hébergement, bénéficie de la mise en œuvre des critères de l'Écolabel européen « hébergement touristique ». En revanche, il n'existe pas pour les restaurants commerciaux de référentiel comprenant des critères dont l'exigence est similaire à celle de l'Écolabel européen.

De 2019 à 2021, l'ADEME Bretagne a mené une expérimentation inédite en France, avec 20 restaurateur.rice.s breton.ne.s et pratiquant différents types de restauration (restauration rapide, gastronomique, ferme auberge, cafétéria, crêperie traditionnelle, etc.). En impliquant les professionnel.le.s de la restauration, cette expérimentation d'excellence environnementale a mis en œuvre des actions adaptées à cette activité, en s'appuyant sur des critères co-construits. Elle est à l'origine de la création du référentiel (voir Annexe n°3) compatible avec les exigences d'une certification d'envergure européenne. En s'appuyant sur les critères de ce référentiel, les 20 restaurants volontaires ont été évalués dans le contexte similaire à celui d'un audit de certification. Cette expérimentation a permis l'édition de ce guide, la conception d'un référentiel de 75 critères et d'outils informatiques pour le suivi des consommations.

5 RESTAURANTS DE L'EXPÉRIMENTATION ONT OBTENU 100 % DES 33 CRITÈRES OBLIGATOIRES

Café Ty Pierre – Roscoff (29)

+ 57 points obtenus avec 31 critères optionnels

Le Café Ty Pierre est un bar-restaurant situé sur le port de Roscoff, ouvert 7/7 jours dès 7h du matin et jusqu'à 1h en été. Ils ont souhaité mettre en œuvre une démarche écologique et responsable pour l'activité restauration, qui s'est traduit par l'emploi d'une cheffe de projet dédiée à ce projet. Le Café Ty Pierre dispose d'un engagement environnemental fort, et a notamment installé un potager cultivé avec des techniques permacoles, sans intrants chimiques, et arrosé avec l'eau de pluie récupérée. Le restaurant a choisi un fournisseur d'électricité garantissant une production à 100 % à partir de sources d'origines renouvelables. Sur le volet des approvisionnements, le Café Ty Pierre réalise ses achats sur la base de trois critères: la qualité, le coût, et l'impact environnemental des produits (provenance et donc distance de transport, mode de production responsable, saisonnalité des produits, présence d'un écolabel, pas d'huile de palme). L'ensemble des fournisseurs du restaurant sont informés de l'engagement du Café Ty Pierre dans une démarche d'excellence environnementale afin de proposer des produits et prestations adaptées.

La Closerie des Hortensias – Bréal-sous-Montfort (35)

+ 50 points obtenus avec 23 critères optionnels

La Closerie des Hortensias, restaurant gastronomique, est situé dans les locaux de l'ancienne métairie du château de la Haute-Forêt à Bréal-sous-Montfort. Le restaurant fait la part belle aux produits locaux, frais et de saison. Quand l'actuel propriétaire a repris l'affaire en 2017, le restaurant générait beaucoup de gaspillage alimentaire et la carte était très traditionnelle et variée. Rapidement, l'équipe a orienté le restaurant vers une cuisine faite sur place, avec

une carte courte et des produits de saison. Elle a également travaillé à la réduction de la quantité dans les assiettes, allant de pair avec une sensibilisation permanente auprès de la clientèle et du personnel. Un travail important a également été réalisé sur les consommations d'énergie, qui étaient très importantes. Le propriétaire, membre du CJD depuis plusieurs années, a rapidement été intéressé par la thématique de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), et plus particulièrement sur la qualité de vie au travail. La Closerie des Hortensias salarie aujourd'hui 5 personnes en cuisine et 3 en salle, et réalise 20 à 30 couverts par service.

Code Ø – Lorient (56)

+ 70 points obtenus avec 35 critères optionnels

Code Ø est un café-restaurant situé à Lorient. La fondatrice, qui travaillait précédemment dans le secteur de la communication, a monté le café-restaurant dans l'objectif de créer un endroit convivial, permettant de partager ses valeurs avec une vision sociale de l'entreprise. Le projet a débuté en 2017 et l'établissement a ouvert en 2019, après la réalisation d'une campagne participative et de chantiers collaboratifs réunissant une trentaine de personnes. L'engagement environnemental de Code Ø est présent à tous les niveaux : une carte courte qui change tous les jours est proposée pour respecter la saisonnalité des produits ; beaucoup de matériaux/équipements du restaurant ont été récupérés ; les consommations (eau, électricité) sont suivies de façon précise, etc. Code Ø a également réalisé un bilan carbone du restaurant en partenariat avec une société extérieure, et un bilan sur le gaspillage alimentaire généré dans le cadre de la labellisation Écotable.

Emeraude ID – Lannion (22)

+ 75 points obtenus avec 28 critères optionnels

Emeraude ID est un restaurant situé dans la zone industrielle de Lannion. Il accueille entre 500 et 600 personnes chaque midi avec un système de self-service, avec une dizaine de stands (viandes,

poissons, bio). Le restaurant fait partie d'un modèle dit «d'entreprise inclusive», qui accompagne notamment des travailleurs handicapés dans leur réinsertion sociale et professionnelle. Grâce à sa taille, Emeraude dispose de moyens économiques et humains importants par rapport à de nombreux restaurants commerciaux et est ainsi très avancé sur les volets énergie, eau, déchets, mobilité, social. Au niveau de la mobilité, le restaurant a réalisé une expérimentation pour la mise en place du covoiturage des employés, et réserve deux places de parking pour le personnel venant en covoiturage. Sur le gaspillage alimentaire, le restaurant vend les excédents alimentaires sur l'application Too Good To Go, donne le pain non consommé à un particulier pour l'alimentation animale de poneys et chevaux, et dispose d'une station permettant de biodégrader partiellement les déchets de tables, épluchures et serviettes, qui sont ensuite orientés vers des bacs de compost. Au cours de l'expérimentation, le restaurant a fait des efforts très importants sur ses approvisionnements pour atteindre les niveaux demandés par le référentiel en termes de produits bios et locaux.

Ty Flo – Rosporden (29)

+ 72 points obtenus avec 28 critères optionnels

Ty Flo est un restaurant traditionnel situé dans la ville de Rosporden, à une vingtaine de kilomètres de Quimper. La gérante a ouvert son établissement en 2009 suite à une reconversion professionnelle. Le restaurant propose une carte courte qui évolue au rythme des saisons, dont les intitulés restent peu précis afin de pouvoir cuisiner en fonction des propositions des fournisseurs locaux. Le restaurant dispose d'un engagement fort sur la gestion des déchets : achats en vrac, retour des emballages aux fournisseurs quand possible, vente à emporter dans des bocaux consignés, utilisation de serviettes en tissus pour éviter les serviettes en papier, etc. La gérante est également engagée dans différentes démarches valorisant ses convictions : restaurateurs de la pointe Bretagne, alliance slow food des cuisiniers, ainsi que Maître restaurateurs.

ANNEXE 3 : RÉFÉRENTIEL « EXEMPLARITÉ ENVIRONNEMENTALE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE »

Le référentiel « exemplarité environnementale dans la restauration commerciale » se veut être un repère simple et fiable sur lequel les consommateur.trice.s peuvent s'appuyer pour identifier un service de restauration plus respectueux de l'environnement.

À ce titre, ce référentiel a l'ambition de garantir l'excellence environnementale de l'établissement en :

- Limitant la consommation d'énergie.
- Limitant la consommation d'eau.
- Réduisant la production de déchets.
- Incitant à une politique d'achat durable, locale et de saison.
- Développant une offre culinaire durable, plus végétale.
- Incitant à l'utilisation de ressources renouvelables ;
- Incitant à l'utilisation de substances moins dangereuses pour l'environnement.
- Améliorant l'éducation environnementale et la communication.
- Sensibilisant les collaborateur.rice.s et la clientèle en matière d'environnement.

Le référentiel reprend l'architecture et les catégories du référentiel Écolabel européen « Hébergement touristique ». Il reprend

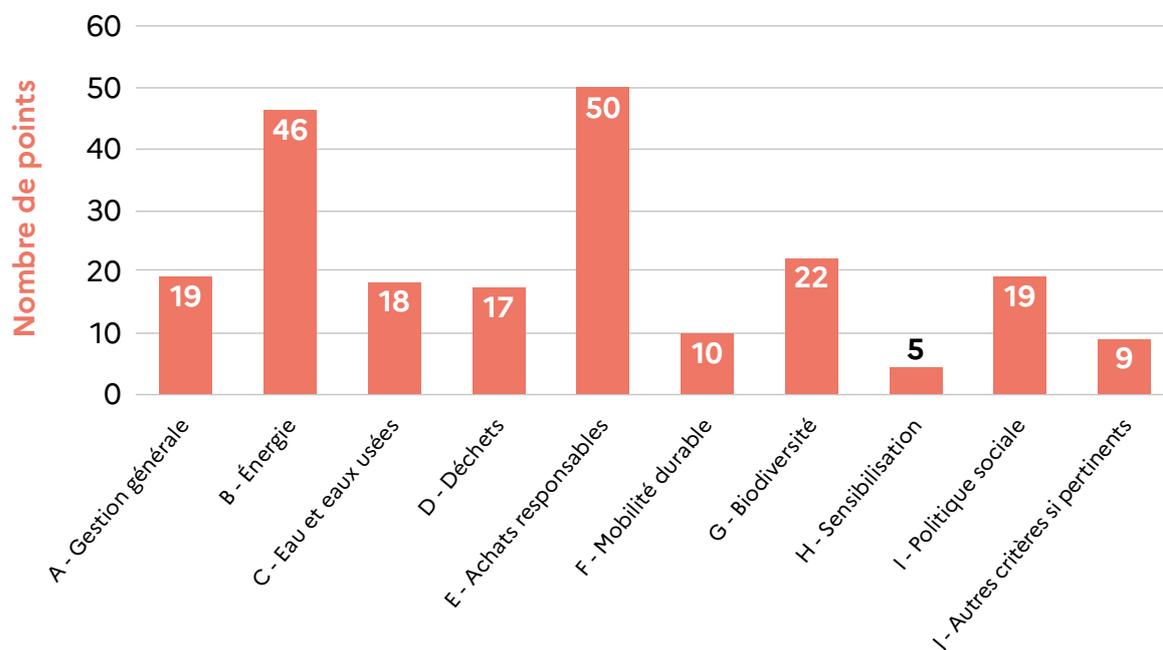
également, à l'identique, certains critères. L'intérêt est de permettre la mise en œuvre du référentiel « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale » par un hôtel-restaurant certifié Écolabel européen au titre de l'hébergement touristique. La conception du référentiel « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale » s'appuie également sur le benchmark de sept référentiels : Clef verte, Green food, Écotable, LEAF, Nordic Swan, Green Globe et Food made good awards.

Le référentiel « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale » est composé de 75 critères : 33 critères obligatoires et 42 critères optionnels, qui permettent d'obtenir jusqu'à 215 points optionnels.

Deux catégories offrent un nombre de points optionnels plus important :

- Énergie : certaines actions demandent des investissements financiers pour la mise en place de pratiques énergétiques vertueuses,
- Achats responsables : certaines actions sont le cœur du métier des restaurants.

Les points optionnels se répartissent les catégories de critères :



Pour valoriser les actions mises en œuvre, l'engagement du restaurant dans le référentiel est classé dans 4 niveaux, proposés dans une logique de démarche progressive :

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|  | <p>Niveau 1 : ESSENTIEL</p> <p>100 % des critères OBLIGATOIRES 25 % des points des critères OPTIONNELS</p> | <p>25 % = 54 points sur 215</p> |
|  | <p>Niveau 2 : ENGAGEMENT</p> <p>100 % des critères OBLIGATOIRES 40 % des points des critères OPTIONNELS</p> | <p>40 % = 86 points sur 215</p> |
|  | <p>Niveau 3 : PERFECTIONNEMENT</p> <p>100 % des critères OBLIGATOIRES 60 % des points des critères OPTIONNELS</p> | <p>60 % = 129 points sur 215</p> |
|  | <p>Niveau 4 : EXCELLENCE</p> <p>100 % des critères OBLIGATOIRES 90 % des points des critères OPTIONNELS</p> | <p>90 % = 194 points sur 215</p> |

Le niveau EXCELLENCE est principalement atteignable par les restaurateur.rice.s propriétaires du bâtiment dans lequel se situe le restaurant, et qui ont par exemple mis en place des solutions de production d'énergie d'origine renouvelable.

Le référentiel est disponible gratuitement sous la forme d'un tableau Excel avec pour chaque critère : la catégorie, la définition, le caractère obligatoire ou optionnel et les éléments de preuve à produire pour justifier de la réalité de l'action.

LE RÉFÉRENTIEL « EXEMPLARITÉ ENVIRONNEMENTALE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE » :

Le référentiel de 75 critères (33 obligatoires et 42 optionnels) reprend l'architecture et les catégories du référentiel Écolabel européen « Hébergement touristique ». Il reprend également certains critères à l'identique ou légèrement modifiés. Ceux-ci sont repérables par le logo « Écolabel européen ».

| N° de critère | Catégorie de critère | Critère | Définition | Type de critère |
|---------------|----------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1 | A - Gestion générale | Management environnemental | <p>Le restaurant doit mettre en place une politique environnementale qui recense les principaux aspects environnementaux en ce qui concerne l'énergie, l'eau, les déchets et les achats en rapport avec le restaurant. La politique environnementale comprend les plans d'actions suivants :</p> <p>a) un plan d'actions pour la lutte contre le gaspillage alimentaire qui veille à valoriser les excédents alimentaires selon la hiérarchie suivante :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prévention, avec une optimisation des achats et des portions pour minimiser le risque de surplus alimentaire. 2. Don alimentaire, grâce à des partenariats avec des associations caritatives pour la redistribution des excédents alimentaires. 3. Alimentation animale (ex. si le restaurant dispose de poules sur son terrain, ou partenariats avec des éleveurs locaux). 4. Compostage ou méthanisation. <p>b) un programme d'action précis qui définit, au moins une fois tous les deux ans, des objectifs de performance environnementale ;</p> <p>Les objectifs doivent être fondés sur les indicateurs de performance environnementale et les repères d'excellence.</p> <p>c) une politique d'achat qui privilégie les produits écologiques pour les matériaux de construction, les biens d'équipement, les produits alimentaires et les produits consommables ;</p> <p>d) un processus d'évaluation interne permettant de vérifier au moins une fois par an les performances.</p> <p>La politique environnementale doit pouvoir être consultée par le personnel sur le lieu de l'établissement.</p> <p>L'établissement désigne une personne référente sur la gestion de la politique environnementale. L'ensemble des espaces réservés au personnel bénéficient de la même démarche environnementale que le reste de l'établissement (vestiaire, sanitaires, etc.).</p> <p>La démarche devra être co-construite avec le personnel. La concertation avec le personnel permet de recueillir des suggestions de mise en œuvre des critères et d'appropriation de la démarche.</p> | Obligatoire |
| 2 | A - Gestion générale | Formation du personnel | <p>Le restaurant doit fournir à son personnel (y compris le personnel externe sous-traitant et les saisonniers) une compilation simple des consignes essentielles pour garantir la mise en œuvre des mesures environnementales. Ces informations motivent les employés à adopter un comportement respectueux de l'environnement conformément aux critères obligatoires et aux critères optionnels applicables au REFERENTIEL RESTAURANT.</p> <p>L'établissement propose des formations en lien avec la démarche environnementale à son personnel, et accorde une importance particulière aux formations concernant la réduction du gaspillage alimentaire.</p> | Obligatoire |

| | | | | |
|---|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 3 | A - Gestion générale | <p>Entretien général</p>  | <p>Un entretien préventif des appareils/dispositifs est effectué au moins une fois par an, ou plus souvent si la législation ou les instructions du fabricant l'exigent.</p> <p>L'entretien comprend la recherche de fuites éventuelles (ex. vérification des joints d'étanchéité des robinets, des portes de four par exemple) et la vérification du bon fonctionnement au minimum des équipements consommant de l'énergie (ex. le chauffage, les appareils de ventilation et de conditionnement d'air (« système de CVC »), les systèmes de réfrigération (dégivrage), les système de chauffage, etc.) et des équipements liés à l'eau (ex. les sanitaires, les systèmes d'irrigation (vérifier l'isolation des tuyaux d'eau chaude, etc.) sur les lieux du restaurant.</p> | Obligatoire |
| 4 | A - Gestion générale | <p>Suivi des consommations</p>  | <p>Le restaurant doit disposer d'une méthode formalisée pour la collecte et le suivi trimestriel des données relatives aux aspects suivants au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) consommation d'énergie spécifique ; b) pourcentage de la consommation d'énergie finale couverte par des énergies renouvelables produites sur place ; c) consommation d'eau, y compris l'eau utilisée pour l'irrigation (le cas échéant) et toutes les autres activités entraînant une consommation d'eau. d) production de déchets : <ul style="list-style-type: none"> 1. le suivi des flux suivants: papier/carton, métal, plastique, verre, bois et les autres déchets ; 2. le suivi de la collecte et de l'élimination des huiles et graisses ; 3. le suivi du gaspillage alimentaire. e) consommation de produits chimiques pour le nettoyage, la vaisselle, la désinfection, le blanchissage et d'autres nettoyages spécifiques, en précisant si ces produits sont prêts à l'emploi ou non dilués ; f) pourcentage des produits porteurs d'un label écologique ISO de type I (en %) utilisés selon les critères optionnels établis par le présent document relatif au projet de label écologique de l'Union européenne. <p>Les méthodes mises en place pour organiser la collecte et le suivi doivent être décrites. Elles identifieront l'indicateur de suivi choisi pour chaque donnée : kilos, m³, kWh, litres, nombre de bacs (contenance connue), nombre de sacs (contenance connue), etc.</p> <p>Le suivi doit permettre d'obtenir des valeurs par jour/service/convive selon ce qui est pertinent.</p> <p>Ce suivi sera transmis au personnel, pour valoriser les efforts réalisés en interne. Un rapport de suivi des indicateurs est compilé par l'entreprise au moins une fois par an.</p> | Obligatoire |
| 5 | A - Gestion générale | <p>Démarche environnementale certifiée</p> | <ul style="list-style-type: none"> a) Le restaurant a déjà réalisé un audit énergétique de son établissement (1 point). b) Le restaurant a déjà réalisé un diagnostic du gaspillage alimentaire (1 point). c) Le restaurant est enregistré dans le système de gestion environnementale et d'audit (EMAS) de l'Union européenne (5 points). d) Le restaurant est certifié selon la norme ISO 14001 (3 points) ou selon la norme ISO 50001 (2 points). e) Au moins deux des principaux fournisseurs de produits ou prestataires de services du restaurant sont locaux et enregistrés dans le système EMAS (5 points) ou certifiés selon la norme ISO 14001 (2 points) ou selon la norme ISO 50001 (2 points). Aux fins de ce critère, on entend par « prestataires / fournisseurs locaux » des établissements établis dans un rayon de 160 kilomètres autour du restaurant. | Optionnel |

| | | | | |
|---|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 6 | A - Gestion générale | Fournisseurs porteurs du label écologique  | L'ensemble des services de blanchisserie et/ou de nettoyage faisant l'objet d'une sous-traitance sont effectués par un fournisseur ayant reçu un label écologique ISO de type I ou autre label national autorisé par les instances de contrôles nationales de ce référentiel (1 point pour chaque service, avec un maximum de 4 points). | Optionnel |
| 7 | B - Énergie | Éclairage économe en énergie  | <p>a) À la date de l'audit 1 du REFERENTIEL RESTAURANT:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 40 % au minimum de l'éclairage du restaurant doit appartenir au moins à la classe A, telle que déterminée conformément aux dispositions de l'annexe VI du règlement délégué (UE) no 874/2012 de la Commission (1); 2. 50 % au minimum de l'éclairage des lieux où les lampes sont susceptibles de rester allumées pendant plus de cinq heures par jour doit appartenir au moins à la classe A, telle que déterminée conformément aux dispositions de l'annexe VI du règlement délégué (UE) no 874/2012. <p>b) Au plus tard deux ans après l'audit 1 du REFERENTIEL RESTAURANT (lors de l'audit 2) :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 80 % au minimum de l'éclairage du restaurant doit appartenir au moins à la classe A, telle que déterminée conformément aux dispositions de l'annexe VI du règlement délégué (UE) no 874/2012; 2. 100 % de l'éclairage des lieux où les lampes sont susceptibles de rester allumées pendant plus de cinq heures par jour doit appartenir au moins à la classe A, telle que déterminée conformément aux dispositions de l'annexe VI du règlement délégué (UE) no 874/2012. <p>Remarque : les pourcentages sont fixés par rapport à l'ensemble des luminaires autorisant l'utilisation de techniques d'éclairage économiques. Les valeurs ci-dessus ne s'appliquent pas aux luminaires dont les caractéristiques physiques ne permettent pas le recours à des techniques d'éclairage économiques.</p> <p>(1)Règlement délégué (UE) no 874/2012 de la Commission du 12 juillet 2012 complétant la directive 2010/30/UE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des lampes électriques et des luminaires (JO L 258 du 26.9.2012, p. 1).</p> | Obligatoire |
| 8 | B - Énergie | Rendement et production thermique  | <p>Si un nouveau dispositif de production de chaleur est installé après l'audit 1 du REFERENTIEL RESTAURANT, il doit s'agir d'une unité de cogénération à haut rendement au sens de l'article 3 et de l'annexe III de la directive 2004/8/CE du Parlement européen et du Conseil, d'une pompe à chaleur ou d'une chaudière à haut rendement.</p> <p>Dans ce dernier cas de figure, le rendement de cette chaudière est de quatre étoiles (environ 92 % à 50 °C et 95 % à 70 °C), mesuré conformément à la directive 92/42/CEE du Conseil, ou conformément aux normes et réglementations applicables aux chaudières non visées par cette directive.</p> <p>Les chaudières à eau chaude existantes alimentées en combustible liquide ou gazeux, telles que définies dans la directive 92/42/CEE, doivent être conformes aux normes de rendement équivalant au moins à trois étoiles telles qu'établies dans ladite directive.</p> <p>Les unités de cogénération existantes sont conformes à la définition de haut rendement donnée dans la directive 2004/8/CE. Le rendement des chaudières exclues de la directive 92/42/CEE est conforme aux instructions du fabricant et à la réglementation nationale et locale en matière de rendement, mais ces chaudières existantes (exception faite des chaudières à biomasse) présentent un rendement minimal de 88 %.</p> | Obligatoire |

| | | | | |
|----|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 9 | B - Énergie | <p>Dispositifs de conditionnement d'air et pompes à chaleur à air</p>  | <p>Les dispositifs de conditionnement d'air et les pompes à chaleur à air installés après l'audit 1 du REFERENTIEL RESTAURANT doivent appartenir au minimum aux classes énergétiques présentes en annexe, telles que définies par le règlement délégué (UE) n° 626/2011 de la Commission (1).</p> <p>Remarque : le présent critère s'applique aux climatiseurs et aux pompes à chaleur à air fonctionnant sur secteur d'une capacité nominale ≤ 12 kW destinés au refroidissement, ou au chauffage, si le produit ne dispose pas d'une fonction de refroidissement.</p> <p>Le présent critère ne s'applique pas aux dispositifs alimentés autrement que par l'électricité ni à ceux dont l'évaporateur ou le condenseur n'utilisent pas l'air en tant que moyen de transfert thermique.</p> <p>(1) Règlement délégué (UE) no 626/2011 de la Commission du 4 mai 2011 complétant la directive 2010/30/UE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication, par voie d'étiquetage, de la consommation d'énergie des climatiseurs (JO L 178 du 6.7.2011, p. 1).</p> | Obligatoire |
| 10 | B - Énergie | <p>Equipements consommateurs d'énergie</p> | <p>Pour les achats de nouveaux équipements consommateurs d'énergie (c'est-à-dire les équipements électriques et électroniques) après l'audit 1 du REFERENTIEL RESTAURANT, la consommation énergétique de l'équipement est considérée. Si l'équipement acheté dispose d'une étiquette énergie, il faut privilégier les produits des catégories les plus hautes. L'information concernant la consommation d'énergie est demandée au fabricant / fournisseur. Le restaurant analyse aux vues de ces informations si l'équipement est bien nécessaire, et compare notamment si cela existe avec des alternatives non consommatrices d'énergie.</p> <p>Lors de l'utilisation des équipements, une attention particulière est apportée à la mise en marche, qui doit être la plus courte possible. Les appareils sont allumés le temps nécessaire, et sont éteints en cas de non-utilisation, notamment entre deux services.</p> | Obligatoire |
| 11 | B - Énergie | <p>Consignes de températures (Hiver / Eté)</p> | <p>La température de consigne de l'espace commun en mode chauffage doit pouvoir être réglée séparément et doit être égale ou inférieure à 22 °C (+/- 2 °C à la demande de la clientèle) pendant tout l'hiver. Le chauffage des terrasses extérieures est interdit.</p> <p>Le restaurant ne doit pas utiliser de climatiseur dans son restaurant s'il fait moins de 26°C dans la pièce concernée. Par ailleurs, en cas de climatisation, il doit garder un écart de température de 5 à 7°C entre l'intérieur et l'extérieur. En période de canicule, le restaurant adapte son offre de service.</p> | Obligatoire |
| 12 | B - Énergie | <p>Electricité d'origine renouvelable</p> | <p>Le restaurant doit s'approvisionner en électricité produite à partir de sources renouvelables à hauteur de 100 % dans le cadre d'un tarif vert individuel.</p> | Obligatoire |

| | | | | |
|----|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 13 | B - Énergie | <p>Émissions des dispositifs de chauffage des locaux</p>  | <p>Les chaudières utilisées pour le chauffage des locaux du restaurant doivent faire l'objet d'entretiens et vérifications pour respecter les normes de teneur en oxydes d'azote (NOx) des gaz de combustion (valeurs limites présentes en annexe).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pour les dispositifs de chauffage des locaux à eau alimentés en combustibles liquides ou gazeux, le règlement (UE) n° 813/2013 de la Commission (1) ; 2. pour les dispositifs de chauffage des locaux à eau à combustible solide, le règlement (UE) 2015/1189 de la Commission (2) ; 3. pour les dispositifs de chauffage décentralisés à combustibles gazeux et liquides, le règlement (UE) 2015/1188 ; 4. pour les dispositifs de chauffage décentralisés à combustible solide, le règlement (UE) 2015/1185. <p>Les émissions de particules (PM) des chaudières à combustible solide et des dispositifs de chauffage décentralisés à combustible solide du restaurant ne doivent pas dépasser les valeurs limites établies respectivement par le règlement (UE) 2015/1189 et par le règlement (UE) 2015/1185.</p> <p>(1)Règlement (UE) no 813/2013 de la Commission du 2 août 2013 portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux dispositifs de chauffage des locaux et aux dispositifs de chauffage mixtes (JO L 239 du 6.9.2013, p. 136). (2)Règlement (UE) 2015/1189 de la Commission du 28 avril 2015 portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux chaudières à combustible solide (JO L 193 du 21.7.2015, p. 100).</p> | Obligatoire |
| 14 | B - Énergie | <p>Systeme d'arrêt automatique des appareils/dispositifs</p> | <p>Le restaurant doit veiller aux points suivants en ce qui concerne l'arrêt automatique des appareils et dispositifs :</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Les toilettes doivent être équipées d'un système d'arrêt automatique qui éteint l'éclairage lorsque les clients quittent les toilettes. À défaut, une information claire et lisible doit inviter les clients à éteindre la lumière en sortant ; b) Tous les sèche-mains électriques doivent être pourvus de capteurs de proximité ou avoir obtenu un label ISO de type I. c) Les ordinateurs et appareils de bureaux se mettent en mode «économie d'énergie» lorsqu'ils ne sont utilisés que ponctuellement. d) Les distributeurs automatiques (maintenant les produits au frais ou au chaud, distributeurs de plats préparés) sont systématiquement débranchés durant les périodes de non-utilisation prolongée. <p>Le restaurant doit veiller à l'extinction ou au débranchement des appareils entre deux services et pendant la nuit pour limiter les consommations d'énergie. Pour les appareils ayant des veilles, l'utilisation de multiprises avec interrupteur, adaptées aux appareils, est à privilégier.</p> | Obligatoire |

| | | | | |
|----|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 15 | B - Énergie | <p>Dispositifs de chauffage des locaux et de production d'eau chaude économes en énergie</p>  | <p>Au moment de l'audit 1 du REFERENTIEL RESTAURANT, le restaurant possède un dispositif de production de chaleur respectant les conditions stipulées au critère 8 (2 points). Il s'agit soit d'une :</p> <p>a) Unité de cogénération à haut rendement au sens de l'article 3 et de l'annexe III de la directive 2004/8/CE du Parlement européen et du Conseil.</p> <p>b) Pompe à chaleur à haut rendement.</p> <p>c) Chaudière à haut rendement (quatre étoiles [environ 92 % à 50 °C et 95 % à 70 °C], mesuré conformément à la directive 92/42/CEE du Conseil, ou conformément aux normes et réglementations applicables aux chaudières non visées par cette directive).</p> | Optionnel |
| 16 | B - Énergie | Approvisionnement en énergie | <p>Le restaurant a souscrit auprès de son/ses fournisseurs d'énergie l'offre d'énergie verte dite «Premium». Dans le cas d'une offre verte « premium », le fournisseur achète de l'énergie et des garanties d'origine directement auprès des producteurs d'énergie renouvelable en signant avec eux des contrats d'achat :</p> <p>a) pour son approvisionnement en électricité (1 point).</p> <p>b) pour son approvisionnement en gaz (1 point).</p> | Optionnel |
| 17 | B - Énergie | <p>Production autonome sur site d'électricité à partir de sources d'énergie renouvelables</p>  | <p>Le restaurant dispose sur son site d'une installation produisant de l'électricité à partir de sources renouvelables au sens de l'article 2, point a), de la directive 2009/28/CE, ce qui peut inclure des systèmes photovoltaïques (panneaux solaires) ou hydroélectriques locaux, des systèmes de production locaux d'électricité de type géothermique, biomasse ou éolienne fournissant :</p> <p>a) au moins 10 % de la quantité totale d'électricité consommée annuellement (1 point).</p> <p>b) au moins 20 % de la quantité totale d'électricité consommée annuellement (3 points).</p> <p>c) au moins 50 % de la quantité totale d'électricité consommée annuellement (5 points).</p> | Optionnel |
| 18 | B - Énergie | Production autonome sur site de chaleur/d'eau chaude à partir de sources d'énergie renouvelables | <p>Le restaurant dispose sur son site d'une installation produisant de la chaleur et/ou de l'eau chaude à partir de sources renouvelables fournissant :</p> <p>a) au moins 20 % de la quantité totale de chaleur et/ou de l'eau chaude consommée annuellement (1 point).</p> <p>b) au moins 50 % de la quantité totale de chaleur et/ou de l'eau chaude consommée annuellement (3 points).</p> <p>c) au moins 80 % de la quantité totale de chaleur et/ou de l'eau chaude consommée annuellement (5 points).</p> | Optionnel |
| 19 | B - Énergie | Rafraîchissement des locaux | <p>a) Le restaurant ne dispose pas d'un système de climatisation, et a mis en place une/des autre(s) action(s) spécifique(s) de rafraîchissement de l'air (2 points).</p> <p>b) Le restaurant adapte ses horaires d'ouverture en période de canicule pour éviter d'avoir à climatiser son établissement (1 point).</p> | Optionnel |

| | | | | |
|----|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 20 | B - Énergie | <p>Equipements consommateurs d'énergie</p>  | <p>a) Au moins 50 % (1 point) ou 90 % (2 points) (chiffre arrondi à l'entier supérieur) de l'ensemble des appareils disposant d'une classe énergétique (comme les réfrigérateurs, fours, lave-vaisselle, lave-verre, lave-linge, sèche-linge, aspirateurs, lampes électriques et luminaires, domestique/ménagers) appartiennent au minimum à la classe énergétique A++ selon le système d'étiquetage énergétique de l'Union européenne conformément à l'annexe IX du règlement délégué (UE) no 1060/2010 de la Commission.</p> <p>b) Au moins 50 % (1 point) ou 90 % (2 points) (chiffre arrondi à l'entier supérieur) des équipements de bureau disposant d'une classe énergétique portent le label ENERGY STAR tel qu'il est défini dans le programme Energy Star v6.1 pour les ordinateurs et en vertu de l'accord établi par la décision (UE) 2015/1402 de la Commission, dans le programme Energy Star v6.0 pour les dispositifs d'affichage, dans le programme Energy Star v2.0 pour les appareils de traitement d'images, dans le programme Energy Star v1.0 pour les alimentations sans interruption et/ou dans le programme Energy Star v2.0 pour les serveurs d'entreprise et en vertu de l'accord établi par la décision 2014/202/UE de la Commission.</p> | Optionnel |
| 21 | B - Énergie | <p>Récupération et rayonnement de chaleur</p> | <p>a) Le restaurant est équipé d'un système de récupération de chaleur pour une (1 point) ou deux (2 points) des catégories suivantes : systèmes de réfrigération, fours et autres équipements de cuisson, ventilateurs, lave-linge, lave-verre, lave-vaisselle et eaux usées sanitaires.</p> <p>b) Les appareils produisant de la chaleur (piano, four, bain-marie, friteuse, radiateurs, etc.) sont suffisamment éloignés des appareils de froid (réfrigérateurs, congélateurs...) pour empêcher tout rayonnement (1 point).</p> | Optionnel |
| 22 | B - Énergie | <p>Système d'arrêt automatique des appareils/- dispositifs</p>  | <p>90 % de l'éclairage extérieur (chiffre arrondi à l'entier supérieur) ne devant pas rester allumé pour des raisons de sécurité est automatiquement éteint 1 heure après la fin du service du restaurant, ou peut être allumé par l'intermédiaire d'un capteur de proximité (1 point).</p> | Optionnel |
| 23 | B - Énergie | <p>Isolation et transferts de chaleur</p> | <p>a) Le bâtiment du restaurant est certifié haute qualité environnementale (3 points).</p> <p>b) Le restaurant dispose d'un toit végétalisé (potager ou non), qui est >75 % de la surface totale du toit (2 points).</p> <p>c) Le restaurant a mis en place des mesures pour améliorer l'isolation de l'établissement (ex. isolation des combles/ isolation par l'extérieur), y compris, si pertinent, des mesures d'isolation réalisées sur la partie hors restaurant du bâtiment (étages hôtel, combles privées) si cela a un impact positif sur l'isolation du restaurant (2 points).</p> <p>d) 90 % des fenêtres des espaces du restaurant chauffés et/ ou bénéficiant de conditionnement d'air sont isolées au minimum avec du double vitrage ou équivalent (2 points).</p> | Optionnel |
| 24 | B - Énergie | <p>Réfrigérants</p> | <p>Plus de 50 % (en masse) des réfrigérants du restaurant ont un PRG100 (potentiel de réchauffement global) inférieur à 5 (ex. hydrocarbures (propane, butane, etc.), ammoniac (NH3) ou dioxyde de carbone (CO2)) (2 points).</p> <p>Cette exigence concerne tous les agrégats destinés aux chambres froides, aux réfrigérateurs / congélateurs, aux glacières pour boissons, minibars et similaires.</p> | Optionnel |

| | | | | |
|----|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 25 | B - Énergie | Alternatives aux équipements consommateurs d'énergie | <p>a) Pour le stockage du vin, des solutions alternatives ont été identifiées par rapport à la cave à vin électrique, comme des casiers d'argile brut qui jouent le rôle de climatiseur naturel évitant les variations de température pour le vin (2 points).</p> <p>b) Le restaurant utilise des plaques à induction (1 point).</p> <p>c) La chambre froide dispose d'un moteur à commutation électronique (ECM) (1 point), de rideaux à bandes (1 point)</p> <p>d) Le restaurant n'utilise pas de congélateur (2 points)</p> <p>e) Le restaurant interroge les modes de production et de consommation alimentaire en ayant recours à des solutions ne consommant pas d'énergie ou Low-Tech permettant de réduire d'au moins de 5 % sa consommation totale d'énergie (3 points). Il utilise par exemple :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. des techniques de préservation innovantes (ex. fermentation), permettant de conserver des volumes importants de nourriture pour l'hiver, tout en limitant les consommations énergétiques. La congélation d'herbes aromatiques n'est pas considérée comme une technique assez importante. 2. méthodes de cuisson pour limiter son impact environnemental, telle qu'un recours à la cuisson à basse température. | Optionnel |
| 26 | C - Eau et eaux usées | Consommation d'eau  | <p>À la date de l'audit 1 du REFERENTIEL RESTAURANT, plus de 50 % (inclus) des toilettes du restaurant doivent être équipées de doubles chasses. 100 % des toilettes devront être équipées de double chasse dans les 2 ans suivants la labellisation.</p> <p>Sans préjudice de la réglementation locale ou nationale relative aux débits d'eau :</p> <p>a) l'écoulement continu d'eau n'est pas autorisé dans les urinoirs ;</p> <p>b) les nouvelles toilettes installées après l'audit 1 du REFERENTIEL RESTAURANT doivent être équipées de double chasses 3/6L ;</p> <p>c) le débit d'eau moyen des robinets (moyenne de l'ensemble des robinets) ne doit pas dépasser 8,5 litres/minute.</p> <p>Le restaurant veille à réduire la consommation d'eau dans les lavabos des sanitaires, évier, lave-mains en cuisine et bacs de vaisselle et de nettoyage en mettant en place des réducteurs de débit/mitigeurs.</p> | Obligatoire |
| 27 | C - Eau et eaux usées | Consommation d'eau des lave-vaisselles/lave-verres  | <p>La consommation d'eau des lave-vaisselles et des lave-verres doit être la plus faible possible. Lors d'un achat, l'établissement privilégie les équipements disposant de consommations d'eau faibles si cette information est disponible.</p> <p>Dans le cadre des lave-vaisselles ménagers couverts par le règlement (UE) n° 1016/2010 de la Commission, mesurée selon la norme EN 50242 (1), en utilisant le cycle de lavage standard, doit être inférieure ou égale au seuil fixé dans le tableau suivant disponible en annexe dans le cas où le lave-vaisselle est utilisé plusieurs fois par service.</p> <p>Le restaurant privilégie l'utilisation des programmes «ECO» si les appareils disposent de tels modes, et une vigilance est accordée au bon remplissage des lave-vaisselle/lave-verres.</p> <p>(1) Règlement (UE) no 1016/2010 de la Commission du 10 novembre 2010 portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux lave-vaisselle ménagers (JO L 293 du 11.11.2010, p. 31).</p> | Obligatoire |

| | | | | |
|----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 28 | C - Eau et eaux usées | Traitement des eaux usées | Lorsqu'il n'est pas possible d'envoyer les eaux usées vers un traitement centralisé, ou si le restaurant n'est pas relié au système d'assainissement collectif, l'établissement dispose d'un système d'assainissement non collectif validé par les autorités locales. | Obligatoire |
| 29 | C - Eau et eaux usées | Consommation d'eau des lave-linges  | Une vigilance est accordée au bon remplissage des lave-linges. Les lave-linges utilisés au sein de le restaurant (s'il en possède) ou ceux utilisés par les services de blanchisserie répondent à au moins une des exigences suivantes (1 point) : a) La consommation d'eau des lave-linges ménagers, mesurée selon la norme EN 60456, en utilisant le cycle de lavage standard (programme coton à 60 °C), est inférieure ou égale au seuil fixé en annexe. b) La consommation d'eau moyenne des lave-linges commerciaux ou professionnels est ≤ 7 L par kg de linge lavé. Remarque : le point a) ne s'applique qu'aux lave-linges ménagers couverts par le règlement (UE) n° 1015/2010 de la Commission (1). (1)Règlement (UE) no 1015/2010 de la Commission du 10 novembre 2010 portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux lave-linges ménagers (JO L 293 du 11.11.2010, p. 21). | Optionnel |
| 30 | C - Eau et eaux usées | Sanitaires économes en eau | a) Les robinets fonctionnent avec un système à détection automatique, et l'eau coule pour une durée prédéterminée (1 point). b) Tous les urinoirs utilisent un système sans eau (2 points). c) Les urinoirs sont économes en eau (<3,6L par chasse) (1 point). d) L'établissement est équipé de toilette sèche (5 points). | Optionnel |
| 31 | C - Eau et eaux usées | Recyclage des eaux de pluie et des eaux grises  | Le restaurant utilise les sources d'eau de substitution suivantes pour satisfaire ses besoins en eau non sanitaire et non potable : a) Récupération des eaux grises provenant des lessives et/ou des douches et/ou des lavabos et/ou de la cuisine (eau de lavage, eau de cuisson, etc.) (1 point). b) Récupération de l'eau de pluie (1 point). c) Récupération de la condensation générée par les systèmes de CVC (Chauffage-Ventilation-Climatisation) (1 point). | Optionnel |
| 32 | C - Eau et eaux usées | Irrigation efficace | a) Le restaurant a choisi ses plantations d'extérieur en privilégiant des espèces locales adaptées au climat (2 points). b) Le restaurant optimise l'arrosage et la consommation d'eau des plantes et les zones extérieures, par exemple avec un système d'arrosage automatique (1 point) ou supprime l'arrosage des zones extérieures (3 points). | Optionnel |
| 33 | D - Déchets | Réduction des déchets d'emballages  | Tout en respectant la réglementation applicable à la prestation de services de restauration : a) Afin de réduire les déchets d'emballage, les denrées alimentaires servies aux clients en portions individuelles (comme le sucre, le thé, les carrés de chocolat ou confiseries, les biscuits, les sauces, les condiments, le sel et le poivre) ne doivent pas être utilisées au sein du restaurant. Une exception peut-être accordée aux sachets de thé s'ils ne disposent pas d'agrafes et sont compostés. b) Les denrées alimentaires utilisées pour la préparation des repas sont achetées de manière à limiter l'usage des emballages, notamment en privilégiant les achats en vrac. | Obligatoire |

| | | | | |
|----|-------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 34 | D - Déchets | Suppression des articles jetables | <p>a) Les articles de vaisselle jetables (contenants, couverts, paille, etc.) en plastique sont interdits.</p> <p>b) En cas d'offre de service traiteur ou vente à emporter, le restaurant a une offre de contenants consignables, et/ou propose aux clients de venir avec leurs propres contenants.</p> <p>c) Sinon, l'établissement utilise des contenants réutilisables. À défaut, s'il propose des contenants biodégradables ou compostables, le restaurant informe sa clientèle de l'impact de ces contenants et de la manière de les éliminer.</p> | Obligatoire |
| 35 | D - Déchets | Déchets liés au nettoyage des mains | <p>Les serviettes en lin ou matières recyclées, de petite taille, lavées en cycle économique sont à privilégier. Dans les cas où les serviettes en papier sont nécessaires, elles doivent porter un label ISO de type I (de type écolabel européen). Elles doivent être valorisées, soit par compostage, ou toute autre méthode de valorisation pertinente dans le cadre de la démarche environnementale.</p> <p>Lors de la vente à emporter, le restaurant ne propose pas de serviettes de manière systématique et doit veiller à inciter les clients à composter les serviettes distribuées.</p> <p>Dans le but de limiter les déchets liés au séchage des mains des clients au niveau des sanitaires, l'établissement n'utilise pas de papier à usage unique. Il met à disposition des sèche-mains électriques, des distributeurs essuie-mains en tissu lavable, ou des serviettes en tissu lavables.</p> | Obligatoire |
| 36 | D - Déchets | Tri des déchets | <p>Les déchets doivent être triés dans le restaurant en accordant une attention particulière aux déchets dangereux comme les toners, les encres, les équipements électriques et de réfrigération, les piles, les ampoules économiques et les graisses/huiles. Le tri des biodéchets est mis en place. Le tri des déchets 5 flux (papier/carton, verre, plastique, métal, bois) est obligatoire.</p> <p>Le restaurant a mis en place des actions avec ses fournisseurs pour la réduction en amont des déchets d'emballages ou/et organise avec eux la collecte ou récupération d'emballages.</p> <p>Le restaurant dispose d'un affichage permettant au personnel de trier convenablement les déchets (pictogrammes, autocollants, affiches, etc.).</p> | Obligatoire |
| 37 | D - Déchets | Réduction du gaspillage alimentaire | <p>Le restaurant a mis en place des actions pour limiter le gaspillage alimentaire :</p> <p>a) Le restaurant s'engage à une gestion des stocks en flux tendus.</p> <p>b) Le restaurant a mis en place des méthodes pour réutiliser les excédents alimentaires, notamment en les utilisant en sauce ou tout autre recette.</p> <p>c) Le restaurant optimise la présentation des plats pour que tous les produits consommables soient consommés.</p> <p>d) Le restaurant propose à ses clients d'emporter les restes de leur repas dans un contenant réutilisable et consignable. Sinon, l'établissement propose des contenants réutilisables. À défaut, s'il propose des contenants biodégradables ou compostables, le restaurant informe sa clientèle de l'impact de ces contenants et de la manière de les éliminer.</p> <p>e) Le restaurant propose à ses clients le choix de portions réduites pour les plats (petite ou grande assiette). Cette offre est précisée dans la carte (ex. au début de la carte), avec éventuellement des tarifs adaptés.</p> <p>Si le restaurant propose le service au buffet, il doit mettre en place des actions spécifiques pour réduire les déchets alimentaires (ex. proposer moins d'options de plats, modifier la logistique des buffets, facturer au poids, facturer les assiettes non terminées, etc.)</p> | Obligatoire |

| | | | | |
|----|-------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 38 | D - Déchets | Limitation des déchets des activités administratives | <p>Lors de ses activités administratives, le restaurant :</p> <p>a) Utilise des cartouches d'encre réutilisables ou reconditionnées.</p> <p>b) Recycle les cartouches d'encre.</p> <p>c) Limite la réception de courriers électroniques indésirables et gère sa boîte mail en supprimant les messages inutiles.</p> <p>d) Limite son utilisation de papier d'impression (recto-verso, impressions sur brouillon, factures électroniques) et réutilise le papier imprimé comme brouillon.</p> <p>e) Intègre la pollution numérique dans sa réflexion commerciale : conception du site internet (absence de vidéos en streaming, etc.), usage des réseaux sociaux, choix d'applications pour le mobile etc.</p> | Obligatoire |
| 39 | D - Déchets | Récupération des cigarettes | Le restaurant dispose d'un système de collecte/récupération des cigarettes à des fins de valorisation (2 points) | Optionnel |
| 40 | D - Déchets | Offre d'eau aux clients | <p>a) Le restaurant a mis en place une solution de filtration de l'eau, et la propose uniquement en carafe (2 points).</p> <p>b) Le restaurant ne propose aucune boisson en bouteille plastique (1 point).</p> | Optionnel |
| 41 | D - Déchets | Textiles, mobiliers et équipements usagés | <p>a) Le restaurant limite au maximum le renouvellement du mobilier et textiles encore en état de service (1 point).</p> <p>b) Le restaurant réalise des dons de mobilier, textiles, vaisselle, ustensiles ou appareils ménagers ayant atteint la fin de leur durée de vie utile au sein du restaurant, mais qui sont encore utilisables. Les utilisateurs finaux incluent le personnel, les œuvres de bienfaisance ou d'autres associations qui collectent et redistribuent les biens (1 point).</p> <p>c) Le restaurant privilégie la réparation des équipements plutôt que le remplacement par des équipements neufs (4 points).</p> | Optionnel |
| 42 | D - Déchets | Gestion interne des biodéchets | <p>a) Le restaurant trie les déchets relevant d'au moins une des catégories suivantes et veille à ce qu'ils soient compostés ou utilisés pour produire du biogaz conformément aux prescriptions des autorités locales (ex. par l'administration locale, par le restaurant lui-même ou par un organisme privé) (1 point par catégorie, avec un maximum de 2 points) :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. déchets de jardin ; 2. produits biodégradables (par exemple, épluchures, articles jetables à base de maïs). <p>b) Tout en respectant la législation, le pain est trié séparément, et est valorisé en alimentation animale (hors animaux d'élevage) ou est donné à des associations de type SPA (1 point).</p> <p>c) Le restaurant valorise ses invendus dans des bocaux en verre consignés, pour la vente à emporter (2 points).</p> <p>d) Le restaurant revalorise ses invendus par de la revente à moindre coût (1 point).</p> | Optionnel |
| 43 | E - Achats responsables | Information de la clientèle sur le choix des produits | <p>En accord avec la réglementation en vigueur, le restaurant doit informer les clients sur l'origine de ses ingrédients principaux (viande, poissons, fruits et légumes, produits laitiers, œufs), en précisant au minimum la région de provenance ou zone de pêche, et le producteur si possible.</p> <p>Le restaurant accorde une importance prioritaire à l'utilisation de produits de saison, et la carte du restaurant reflète cette saisonnalité.</p> | Obligatoire |

| | | | | |
|----|-------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 44 | E - Achats responsables | Offre culinaire | <p>L'offre de cuisine respecte les éléments suivants :</p> <p>a) 60 % de la carte proposée par le restaurant est cuisinée sur place (en application de la réglementation «fait maison») au moment de l'audit 1 du REFERENTIEL RESTAURANT, et 80 % au plus tard deux ans après l'audit 1 du REFERENTIEL RESTAURANT (Audit 2).</p> <p>b) Le restaurant offre une diversité de produits sur sa carte, par exemple plusieurs variétés de fruits, légumes, viandes et poissons.</p> <p>c) Le restaurant propose des produits frais servis à la carte.</p> <p>d) Le restaurant veille à bien calibrer ses plats en fonction des besoins nutritionnels des clients.</p> <p>e) Le restaurant ne propose pas d'espèces en voie de disparition et évite les espèces menacées au niveau mondial ou dans le pays où le produit est pêché/chassé/transformé.</p> | Obligatoire |
| 45 | E - Achats responsables | Produits / biens / services locaux et / ou biologiques | <p>a) Le restaurant utilise 50 % de produits alimentaires* issus de producteurs locaux.</p> <p>b) Le restaurant utilise 20 % de produits alimentaires* portant la certification « Agriculture biologique ».</p> <p>c) Le restaurant utilise 30 % de produits cultivés selon les exigences de la certification «Agriculture biologique» (cumulable avec les produits répondant aux critères a et b). Le restaurant atteste de ces modes de production avec des contrats partenariaux et s'engage à vérifier le respect de ce contrat.</p> <p>d) Le restaurant utilise 30 % de détergents et produits de toilette ayant obtenu le label écologique de l'UE ou un autre label ISO de type 1 (en volume).</p> <p>e) Le restaurant choisit prioritairement des fournisseurs locaux de biens et de services.</p> <p>Aux fins du présent critère, on entend par « local » un fournisseur établi dans un rayon de 160 kilomètres autour du restaurant.</p> <p>*Le pourcentage est appliqué sur le nombre de catégories de produits (ex. farine, beurre, pomme, poireau, poulet, pâte...)</p> | Obligatoire |
| 46 | E - Achats responsables | Options végétariennes | <p>a) Le restaurant doit proposer au moins un plat végétarien (ou végétal) dans chaque composante (entrée/plat) à la carte, ou bien un plat principal végétarien dans chaque catégorie (pâtes, salades...) ou bien une catégorie « plats végétariens ». Une alternative végétarienne doit être proposée dans le menu ou menu du jour.</p> <p>b) Les restaurants servant un seul plat principal par jour, sans autre alternative, doivent servir au moins deux plats végétariens par mois.</p> <p>Par plat principal sont désignés les plats chauds ou froids qui constituent un repas à part entière.</p> <p>Sinon, le restaurant précise sur sa carte qu'il répondra à toute demande de plat végétarien.</p> | Obligatoire |

| | | | | |
|----|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 47 | E - Achats responsables | Produits / biens / services locaux et / ou biologiques | <p>Le restaurant utilise 50 % (2 points), 65 % (3 points) ou 80 % (4 points) de produits alimentaires* issus de producteurs locaux situés dans un rayon de 50 kilomètres autour du restaurant.</p> <p>*Le pourcentage est appliqué sur le nombre de catégories de produits (ex. farine, beurre, pomme, poireau, poulet, pâte...)</p> <p>Le restaurant utilise 80 % (3 points) ou 100 % de produits issus de l'agriculture biologique (4 points).</p> <p>Le restaurant utilise 50 % (1 point), 75 % (2 points) ou 90 % (3 points) de détergents et produits de toilette ayant obtenu le label écologique de l'UE ou un autre label ISO de type 1 (en volume).</p> <p>Le restaurant réalise une partie de ses achats (alimentaires ou non-alimentaires) auprès du secteur adapté et protégé (ex. ESAT) (2 points).</p> | Optionnel |
| 48 | E - Achats responsables | Cuisine sur place | 80 % (3 points) ou 100 % (4 points) de la carte du restaurant est cuisinée sur place (en application de la réglementation « fait maison »). | Optionnel |
| 49 | E - Achats responsables | Papier  | <p>90 % des catégories suivantes de papier ont obtenu le label écologique de l'UE ou d'autres labels ISO de type I (1 point pour chacune des catégories suivantes, avec un maximum de 4 points) :</p> <p>a) papier hygiénique. b) papier absorbant. c) papier de bureau. d) papier imprimé. e) papier transformé (ex. les enveloppes).</p> | Optionnel |
| 50 | E - Achats responsables | Limite d'achats de biens jetables | <p>a) Le restaurant utilise des lavettes lavables et réutilisables plutôt que du papier essuie-tout ou lavettes à usage unique partout où cela est possible d'un point de vue réglementaire (1 point).</p> <p>b) En respectant la réglementation, pour les produits de protection (charlottes, masques ou gants) des employés, le restaurant limite l'utilisation des produits de protections jetables par une utilisation adaptée (1 point) ou privilégie l'utilisation de protections durables et lavables (3 points).</p> <p>c) Les savons et autres produits d'entretien sont contenus dans des emballages rechargeables ou achetés en vrac (1 point).</p> <p>d) Les textiles (tenues du personnel, masques, linge de maison) utilisent des matières portant un label écologique et/ou de commerce équitable (1 point).</p> | Optionnel |
| 51 | E - Achats responsables | Achats de biens durables hors aliments | <p>Le restaurant achète des biens d'occasion pour les produits suivants : meubles, de textiles, éléments de décoration, électroménager et vaisselle usagé(e)s/de deuxième main.</p> <p>Des points sont accordés pour chacune des 5 familles de produits cités précédemment selon les critères suivants d'origine des produits (1 point maximum par famille, 5 points maximum) :</p> <p>a) Les produits ont été achetés d'occasion (1 point). b) Les produits sont faits entièrement à partir de matériaux récupérés ou recyclés (1 point). c) Les produits sont faits à partir de matériaux ou durables ou rapidement renouvelables, comme de bois certifié (FSC ou PEFC) (1 point).</p> | Optionnel |

| | | | | |
|----|-------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 52 | E - Achats responsables | Nettoyage sans produits chimiques | <p>a) Le restaurant dispose de méthodes précises imposant l'utilisation raisonnée des produits de nettoyage (utilisation de microfibrilles, nettoyage à l'eau, etc.) pour la totalité du nettoyage, sauf dans les cas prescrits par la loi ou par les mesures d'hygiène ou de santé et de sécurité (2 points).</p> <p>b) Le restaurant n'utilise pas de produits chimiques toxiques, explosifs, corrosifs, dangereux pour l'environnement et pour l'humain, inflammables ou comburants pour le nettoyage quotidien de toutes les tables / armoires / sols / murs / plafond dans la salle. Les cuisines, salles à manger et toilettes sont exemptés, ainsi que l'utilisation de produits chimiques pour enlever les taches sur les sols et nettoyer les fenêtres en cas de besoins spéciaux (1 point).</p> <p>c) Tous les produits chimiques utilisés pour le nettoyage quotidien des surfaces telles que les sols, les toilettes et les cuisines sont dosés automatiquement ou manuellement à l'aide d'un équipement de dosage. Par ailleurs, les produits utilisés pour le lavage dans les lave-linges, lave-verres et lave-vaisselles sont dosés automatiquement ou manuellement à l'aide d'un équipement de dosage. Un contrôle du matériel de dosage est effectué par un tiers parti indépendant ou par le fournisseur de l'équipement de dosage au moins une fois par an (1 point).</p> | Optionnel |
| 53 | E - Achats responsables | Approvisionnement | <p>Le restaurant accorde une vigilance à son approvisionnement sur les points suivants :</p> <p>a) Modes de production</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le restaurateur privilégie les produits qui ne contiennent pas d'huile de palme (2 points). 2. Le restaurant offre au moins 2 choix de vins et/ou de bières issus de l'agriculture biologique ou régionales (1 point). <p>b) Commerce équitable</p> <p>Le restaurant accorde une priorité aux achats de produits issus du commerce équitable ou certifiés quand les produits doivent être importés (café, sucre, chocolat, thé, fruits, légumes, produits secs, etc.) (1 point par produit, maximum de 4 points).</p> <p>c) Bien-être animal</p> <p>La notion de bien-être animal est prise en compte dans les achats de viande (2 points).</p> <p>Les produits carnés sont issus de bêtes à 100 % :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nourries à l'herbe ou avec de la nourriture végétarienne. 2. Ayant été élevés en pâture, sans cages (1 point). | Optionnel |
| 54 | E - Achats responsables | Travaux / décoration | <p>a) Lors de travaux, le restaurant utilise des peintures et vernis porteurs d'un label écologique (2 points).</p> <p>b) Le restaurant s'engage à utiliser des matériaux isolants respectueux de l'environnement (isolant naturel et écologique: bois, chanvre, lavande, lin, etc.) ou recyclés (1 point).</p> | Optionnel |
| 55 | F - Mobilité durable | Promotion de la mobilité durable | <p>Le restaurant met en place un plan de déplacement pour les salariés. Celui-ci peut par exemple inclure une solution pour le stationnement des vélos (local, râtelier sécurisé) et/ou une participation aux abonnements de transports en commun.</p> <p>Le restaurant doit mettre en place des actions de mobilité durable (information et démarche pour faciliter les déplacements) à destination de ses clients et du personnel du site, incluant :</p> <p>a) des informations relatives aux moyens de transport préférables du point de vue environnemental disponibles localement pour se rendre au restaurant (transports publics, bicyclettes, covoiturage, etc.).</p> <p>b) si elles existent, des offres spéciales ou des accords avec les agences de transport que le restaurant peut proposer à sa clientèle et à son personnel (ex. un service de navette, un bus réservé au personnel, des voitures électriques, etc.).</p> | Obligatoire |

| | | | | |
|----|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 56 | F - Mobilité durable | Service de livraison ou d'approvisionnement du restaurant | <p>a) Le restaurant effectue ses livraisons à vélo partiellement (1 point) ou en totalité (2 points). Il récupère une partie de ses commandes à vélo (1 point).</p> <p>b) Les conducteurs du restaurant et/ou fournisseurs, notamment dans le cadre du service de livraison, ont reçu des formations sur la sécurité routière et sur la conduite écologique (1 point).</p> <p>c) Le restaurant a mis en place des démarches de mutualisation de ses livraisons (avec d'autres restaurants, plusieurs fournisseurs qui livrent ensemble, etc.) (1 point).</p> | Optionnel |
| 57 | F - Mobilité durable | Service à la clientèle | <p>Sur son parking, le restaurant met à disposition :</p> <p>a) Au moins 2 places réservées aux personnes en situation de handicap, à proximité immédiate de l'entrée du restaurant (2 points).</p> <p>b) Au moins 1 place réservée aux clients venus en co-voiturage (1 point).</p> | Optionnel |
| 58 | F - Mobilité durable | Avantages pour les employés | <p>L'établissement a mis en place des avantages pour ses employés et clients par rapport aux transports (1 point par critère, maximum 2 points).</p> <p>a) Un garage à vélo est mis à disposition des clients et des employés.</p> <p>b) Une subvention pour les transports publics pour les employés.</p> <p>c) Places de parking réservées pour leurs véhicules électriques, hybrides ou utilisant des carburants alternatifs pour les employés, ou s'ils font du covoiturage.</p> | Optionnel |
| 59 | G - Biodiversité | Évitement des pesticides  | <p>Les espaces extérieurs entretenus par le restaurant doivent être gérés sans recours aux pesticides. Les produits de biocontrôle (lutte biologique intégrée), les produits à faible risque et les produits autorisés en agriculture biologique demeurent autorisés (liste fournie en annexe).</p> <p>On entend par pesticides les fongicides, insecticides, nématicides, acaricides, herbicides et autres biocides d'origine chimique.</p> | Obligatoire |
| 60 | G - Biodiversité | Conservation de la biodiversité, des écosystèmes et des paysages | <p>Le restaurant contribue au soutien de la conservation de la biodiversité, notamment des zones protégées naturelles et des zones riches en biodiversité sur lesquelles il est implanté. Il limite les effets néfastes de son implantation ou de ses activités sur la faune et les écosystèmes : toute perturbation des écosystèmes naturels et de la faune est évitée (ex. absence de lumière extérieure, bruit), minimisée, ou une compensation des impacts est apportée si besoin (ex. plantations, bandes enherbées, etc.).</p> | Obligatoire |
| 61 | G - Biodiversité | Air intérieur | <p>Le restaurant limite au maximum l'usage de parfums et désodorisants dans l'établissement, pour privilégier autant que possible l'aération des espaces communs. Il peut utiliser des produits naturels et non nocifs.</p> | Obligatoire |

| | | | | |
|----|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 62 | G - Biodiversité | <p>Utilisation d'espèces indigènes ou d'espèces exotiques non envahissantes dans les plantations en extérieur</p>  | <p>a) La végétation des zones extérieures, y compris toute végétation aquatique, est composée d'espèces indigènes et/ou exotiques non envahissantes (5 points maximum) :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. absence d'espèces exotiques envahissantes préoccupantes pour l'Union (1 point) (la présence d'autres espèces exotiques envahissantes est autorisée) ; 2. espèces exotiques non envahissantes exclusivement (1 point) ; 3. espèces indigènes et/ou espèces exotiques non envahissantes (2 points) ; 4. espèces indigènes exclusivement (5 points). <p>b) Le restaurant a réalisé des plantations d'espèces permettant d'ombrager sa surface extérieure et de proposer une terrasse rafraichissante lors de périodes de canicules (2 points).</p> <p>Aux fins du présent label écologique de l'UE, on entend par «espèces indigènes», les espèces végétales qui se développent naturellement dans le pays. Aux fins du présent label écologique de l'UE, on entend par «espèces non envahissantes», les espèces végétales qui ne se développent pas naturellement dans le pays et dont il n'est pas prouvé qu'elles se reproduisent, s'établissent et se répandent facilement ou qu'elles ont une incidence négative sur la biodiversité autochtone.</p> <p>La plantation en extérieur doit exclure les espèces exotiques envahissantes préoccupantes pour l'Union au sens de l'article 3, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1143/2014 du Parlement européen et du Conseil(1)</p> <p>(1)Règlement (UE) no 1143/2014 du Parlement européen et du Conseil du 22 octobre 2014 relatif à la prévention et à la gestion de l'introduction et de la propagation des espèces exotiques envahissantes (JO L 317 du 4.11.2014, p. 35).</p> | Optionnel |
| 63 | G - Biodiversité | <p>Surfaces perméables et pavage alvéolé du parking</p>  | <p>a) Si le restaurant dispose d'un parking, il est réalisé en système de pavage alvéolé, gravillonné ou utilise un autre système de stabilisation du sol qui n'empêche pas le drainage des eaux de pluie (2 points).</p> <p>b) Au moins 90 % de la superficie du restaurant située en plein air n'est pas revêtue d'asphalte, de ciment ou d'un autre matériau imperméable empêchant un bon drainage et une bonne aération du sol (2 points).</p> <p>c) Lorsque l'eau de pluie et les eaux grises sont recueillies, les eaux de pluie et les eaux grises non utilisées sont traitées et infiltrées dans les terrains (2 points)</p> | Optionnel |
| 64 | G - Biodiversité | <p>Jardin potager et ruches</p> | <p>a) Le restaurant dispose d'un jardin potager, il est :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inférieur à 3m², de type carré d'herbes aromatiques (1 point) ; 2. Supérieur à 3m², à l'extérieur ou sur le toit. Ce jardin produit des légumes (2 point). <p>b) Le jardin potager produit des légumes cultivés selon les exigences de la certification «agriculture biologique» (5 points).</p> <p>c) Le restaurant dispose de ruches (2 points).</p> | Optionnel |

| | | | | |
|----|-----------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 65 | H - Sensibilisation | Information de la clientèle | <p>Le restaurant doit informer sa clientèle afin de garantir la mise en œuvre des mesures environnementales et de la sensibiliser à l'adoption d'un comportement respectueux de l'environnement conformément aux critères obligatoires et aux critères optionnels applicables du REFERENTIEL RESTAURANT.</p> <p>Ces informations doivent être prodiguées activement à la clientèle, oralement à l'arrivée dans le restaurant ou par écrit, sur le menu par exemple, le site internet ou les réseaux sociaux, et doivent porter a minima sur les aspects suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. les efforts du restaurant en terme d'approvisionnement (circuits courts, agriculture biologique) ; 2. les efforts du restaurant en terme d'offre culinaire, avec notamment l'importance accordée à la saisonnalité des produits et l'offre d'options végétariennes ; 3. la politique environnementale du restaurant ; 4. les mesures d'économie d'énergie concernant l'éclairage, les systèmes de chauffage et de conditionnement d'air ; 5. les mesures d'économie d'eau ; 6. la réduction des déchets (dont les biodéchets et le gaspillage alimentaire) et les mesures de suppression pour les articles jetables ; 7. la politique sociale mise en place par le restaurant, en interne par rapport à ses employés et en externe ; 8. la mise à la disposition de la clientèle de moyens de transport préférables d'un point de vue environnemental, si applicable ; 9. ses actions en faveur de la préservation de la biodiversité. | Obligatoire |
| 66 | H - Sensibilisation | Informations sur la labélisation de la démarche | <p>Au plus tard un an après l'audit 1 du REFERENTIEL RESTAURANT, le restaurant labélisé doit fournir a minima les informations suivantes, accessibles sur la carte/ardoise, sur un panneau d'affichage au niveau du bar, des toilettes, ou tout autre lieu pertinent, ainsi que sur le site internet ou sur les réseaux sociaux du restaurant :</p> <p>«Le restaurant agit activement à réduire ses incidences sur l'environnement. X actions ont été mises en place pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Economiser l'énergie et eau, - Réduire la production de déchets, - Acheter des produits locaux, de saison et biologiques, - Développer l'énergie renouvelable, - Faciliter la mobilité alternative, - Former notre personnel aux pratiques environnementales, - Motiver le changement de comportement de notre clientèle» <p>Le restaurant utilise tous les supports à sa disposition pour informer de sa démarche.</p> | Obligatoire |
| 67 | H - Sensibilisation | Activités développement durable | <p>Le restaurant participe à ou organise des activités pour les clients en lien avec le développement durable (semaine du goût, semaine du développement durable, accueil de producteurs locaux, etc.), à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'alimentation durable (1 point par action, maximum 5 points).</p> | Optionnel |
| 68 | I - Politique sociale | Politique sociale | <p>Le restaurant adopte une politique des ressources humaines responsable, respectueuse des employés. En conformité avec la réglementation, les temps de travail et les temps de récupération obligatoires sont respectés. L'organisation du travail permet le maintien d'un équilibre entre la vie personnelle et la vie professionnelle. La souplesse et flexibilité sont des critères intégrés dans l'organisation du travail au sein de l'équipe. Un entretien individuel annuel est organisé entre le responsable et chacun des salariés.</p> <p>Ces engagements sont formalisés dans une charte sociale, co-construite avec les employés, et signée par les salariés. La charte sociale est mise à jour et communiquée chaque année au personnel.</p> | Obligatoire |

| | | | | |
|----|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 69 | I - Politique sociale | Égalité dans l'embauche | L'entreprise recrute de manière non discriminatoire les femmes, les minorités locales, les personnes en situation de handicap, les apprentis, y compris aux postes de direction, en respectant le droit du travail. | Obligatoire |
| 70 | I - Politique sociale | Initiatives sociales et développement communautaire | L'entreprise soutient des initiatives sociales pour le développement local et des infrastructures communautaires (ex. participation à des collectes de fonds, proposition d'activités pour réapprendre des recettes ancestrales, etc.) (2 points). | Optionnel |
| 71 | I - Politique sociale | Politique sociale  | Le restaurant dispose d'une charte sociale garantissant au personnel les prestations sociales suivantes (1 point pour chacune des prestations avec un maximum de 5 points) : a) 2 jours de congés consécutifs ; b) horaires flexibles ; c) uniformes et des vêtements de travail gratuits ; d) offre d'hébergement pour les saisonniers ; e) la communication des plannings deux mois à l'avance. | Optionnel |
| 72 | I - Politique sociale | Partenariats et insertion sociale | Le restaurant dispose d'une politique de partenariats et d'insertion sociale : a) Il fait appel à des organisations de réinsertion sociale pour certaines activités du restaurant (nettoyage, entretien des espaces verts, etc.) (1 point par activité, 3 points maximum), b) Il cofinance la formation diplômante des personnes membres de ces programmes (1 point par activité, 3 maximum). c) Il emploie des personnes en situation de handicap (2 points). | Optionnel |
| 73 | I - Politique sociale | Entrepreneurs et artisans locaux | Le restaurant offre aux entrepreneurs locaux, dont la démarche est en cohérence avec les critères du REFERENTIEL RESTAURANT, les moyens de développer et de vendre des produits durables qui sont basés sur la nature, l'histoire et la culture de la région (nourriture et boissons, artisanat, arts de la scène, produits agricoles, etc.), en les exposant dans la salle du restaurant par exemple (1 point par producteur/entrepreneur, maximum 4 points). | Optionnel |
| 74 | J - Autres critères si pertinents | Déverglçage  | Lorsque le déverglçage des routes est nécessaire et est effectué par l'établissement, des moyens mécaniques, du sable/des graviers ou des produits de déverglçage porteurs d'un label ISO de type I sont utilisés afin d'assurer la sécurité sur le réseau routier du restaurant en cas de neige ou de gel (1 point). | Optionnel |
| 75 | J - Autres critères si pertinents | Mesures environnementales et sociales supplémentaires | La direction du restaurant prend d'autres mesures pour améliorer les performances de l'établissement en matière de développement durable. a) mesures environnementales supplémentaires (1 point au maximum par mesure, avec un maximum de 4 points); et/ou b) mesures sociales supplémentaires (1 point au maximum par mesure, avec un maximum de 4 points). Règlement (CE) no 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) no 2092/91 (JO L 189 du 20.7.2007, p. 1). | Optionnel |

ANNEXE DU RÉFÉRENTIEL RESTAURANT

| Numéro de critère | Critère | Supplément | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Energie | | | |
| 9 | Dispositifs de conditionnement d'air et pompes à chaleur à air | Type | Classe d'efficacité énergétique (refroidissement/chauffage) |
| | | Monosplit < 3kW | A+++/A+++ |
| | | Monosplit 3 à 4 kW | A+++/A+++ |
| | | Monosplit 4 à 5 kW | A+++/A++ |
| | | Monosplit 5 à 6 kW | A+++/A+++ |
| | | Monosplit 6 à 7 kW | A++/A+ |
| | | Monosplit 7 à 8 kW | A++/A+ |
| | | Monosplit > 8kW | A++/A++ |
| Multisplit | A++/A+ | | |
| 13 | Émissions des dispositifs de chauffage des locaux | Technologie de génération de chaleur | Valeur limite des émissions de NOx |
| | | Dispositifs de chauffage au gaz | Pour les dispositifs de chauffage à eau équipés d'un moteur à combustion interne : 240 mg/kWh à l'entrée sur la base du PCS. Pour les dispositifs de chauffage à eau et décentralisés équipés d'un moteur à combustion externe (chaudières): 56 mg/kWh à l'entrée sur la base du PCS. |
| | | Dispositifs de chauffage à combustibles liquides | Pour les dispositifs de chauffage à eau équipés d'un moteur à combustion interne : 420 mg/kWh à l'entrée sur la base du PCS. Pour les dispositifs de chauffage à eau et décentralisés équipés d'un moteur à combustion externe (chaudières): 120 mg/kWh à l'entrée sur la base du PCS. |
| | Dispositifs de chauffage à combustibles solides | Dispositifs de chauffage des locaux à eau : 200 mg/Nm ³ à 10 % O ₂ . Dispositifs de chauffage des locaux décentralisés : 200 mg/Nm ³ à 13 % O ₂ . | |
| Eau et eaux usées | | | |
| 27 | Consommation d'eau des lave-vaisselles/lave-verres | Sous-groupe de produits | Consommation d'eau (Wt) [en litres/cycle] |
| | | Lave-vaisselle ménager 15 couverts | 10 |
| | | Lave-vaisselle ménager 14 couverts | 10 |
| | | Lave-vaisselle ménager 13 couverts | 10 |
| | | Lave-vaisselle ménager 12 couverts | 9 |
| | | Lave-vaisselle ménager 9 couverts | 9 |
| | | Lave-vaisselle ménager 6 couverts | 7 |
| Lave-vaisselle ménager 4 couverts | 9,5 | | |

| | | Sous-groupe de produits | Consommation d'eau (Wt) [en litres/cycle] |
|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| | | 29 | Consommation d'eau des lave-linges |
| | | Lave-linges ménagers d'une capacité nominale de 3,5 kg | 39 |
| | | Lave-linges ménagers d'une capacité nominale de 4,5 kg | 40 |
| | | Lave-linges ménagers d'une capacité nominale de 5 kg | 39 |
| | | Lave-linges ménagers d'une capacité nominale de 6 kg | 37 |
| | | Lave-linges ménagers d'une capacité nominale de 7 kg | 43 |
| | | Lave-linges ménagers d'une capacité nominale de 8 kg | 56 |
| Biodiversité | | | |
| 59 | Évitement des pesticides | <p>Liste des produits de biocontrôle : https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2016-853</p> <p>Les produits à faible risque sont définis par l'article 47 du Règlement (CE) 1107/2009. Ce sont des produits phytopharmaceutiques, donc pourvus d'une autorisation de mise sur le marché, dont toutes les substances actives sont des substances actives à faible risque. Liste des produits à faible risque : https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Les-produits-a-faible-risque</p> | |



ANNEXE 4 : PLAN DE RELANCE : « 1000 RESTAURANTS DURABLES »

Avec le Plan de relance (2021-2022), les restaurateurs situés en zone rurale (peu ou très peu dense) peuvent bénéficier d'un accompagnement gratuit, réalisé par un partenaire de leur territoire. Cet accompagnement permet de réaliser un diagnostic dont la grille de critères d'évaluation s'appuie sur le référentiel « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale » (voir annexe 3). Suite au diagnostic, le partenaire et le restaurateur établissent un plan d'actions. Des aides financières peuvent être demandées pour réaliser des investissements sur les approvisionnements, la réduction du gaspillage alimentaire, les économies d'eau ou d'énergie, la mobilité, la formation, la communication, etc.

Pour bénéficier des aides financières, les restaurateurs doivent signer la charte d'amélioration continue « 1000 restaurants durables ». Les fiches pratiques du guide pourront faciliter cet engagement. Vous trouverez ci-après le tableau de correspondance entre les engagements « 1000 restaurants durables » et les fiches pratiques.

Pour en savoir plus : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/dispositif-aide/fonds-tourisme-durable-restaurateurs-hebergeurs-accelerez-transition-ecologique>

- les critères précis d'éligibilité ;
- la liste des partenaires pour bénéficier de l'accompagnement ;
- la liste des investissements éligibles.



| Charte d'amélioration continue « 1000 restaurants durables » | Fiches référentes  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Réaliser un diagnostic avec le partenaire, mettre en place un plan d'actions pour réduire les impacts environnementaux de mon activité de restauration, et sensibiliser l'ensemble de mes salariés à ces actions | 1, 2 |
| 2. Faire évoluer mes approvisionnements alimentaires vers des produits plus durables | 5, 20, 21, 22, 29 |
| a. En affichant de manière visible la part de produits bio et locaux utilisés | |
| b. En intégrant des produits issus de l'agriculture biologique, de saison, de qualité et/ou durables | |
| 3. Faire évoluer mes recettes et menus, en accordant plus de place au végétal et aux produits de saison | 23 |
| a. En proposant une offre végétarienne entrée/plat/dessert dans l'offre globale | |
| b. En équilibrant les différentes composantes dans les assiettes, pour réduire la part de protéines animales | |
| c. En adaptant la carte aux saisons | |
| 4. Evaluer mon gaspillage alimentaire et engager des actions pour le réduire | 17 |
| 5. Faire évoluer mes produits non alimentaires vers des produits plus durables | 3, 15, 16, 18 (pour aller plus loin : 19, 24, 25) |
| a. Réduire la part de produits jetables (vaisselle et couverts réutilisables et/ou condiments en format non-individuels si possible et/ou contenant réutilisables pour la vente à emporter et gourmet bag) | |
| b. Trier et valoriser les déchets | |
| c. Privilégier des produits ecolabellisés | |
| 6. Suivre ma consommation d'énergie et engager des actions de réduction (éclairage, chauffage et climatisation, cuisson, froid, transport) | 4, 8, 9, 10, 11 (pour aller plus loin 6, 7) |
| 7. Suivre ma consommation d'eau et engager des actions de réduction (lavage, sanitaires) | 12, 13 (pour aller plus loin 14) |
| 8. Sensibiliser les convives aux actions mises en place | 5 |
| 9. Faire la promotion des mobilités douces | 26 |
| 10. Engager des actions sur les espaces verts | 27, 28, 29, 30 |

L'ADEME EN BREF

À l'ADEME – l'Agence de la transition écologique – nous sommes résolument engagés dans la lutte contre le réchauffement climatique et la dégradation des ressources.

Sur tous les fronts, nous mobilisons les citoyens, les acteurs économiques et les territoires, leur donnons les moyens de progresser vers une société économe en ressources, plus sobre en carbone, plus juste et harmonieuse.

Dans tous les domaines - énergie, air, économie circulaire, alimentation, déchets, sols, etc., nous conseillons, facilitons et aidons au financement de nombreux projets, de la recherche jusqu'au partage des solutions.

À tous les niveaux, nous mettons nos capacités d'expertise et de prospective au service des politiques publiques.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère de la Transition écologique et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

Les collections de l'ADEME



ILS L'ONT FAIT

L'ADEME catalyseur :

Les acteurs témoignent de leurs expériences et partagent leur savoir-faire.



EXPERTISES

L'ADEME expert :

Elle rend compte des résultats de recherches, études et réalisations collectives menées sous son regard.



FAITS ET CHIFFRES

L'ADEME référent :

Elle fournit des analyses objectives à partir d'indicateurs chiffrés régulièrement mis à jour.



CLÉS POUR AGIR

L'ADEME facilitateur : Elle élabore des guides pratiques pour aider les acteurs à mettre en oeuvre leurs projets de façon méthodique et/ou en conformité avec la réglementation.



HORIZONS

L'ADEME tournée vers l'avenir :

Elle propose une vision prospective et réaliste des enjeux de la transition énergétique et écologique, pour un futur désirable à construire ensemble.



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



CLÉS POUR AGIR

Restaurants commerciaux : quelles actions mettre en place pour un tourisme durable ?

Résumé : L'enjeu est de développer des pratiques plus durables pour une restauration attractive et différenciante. Il s'agit pour la restauration commerciale de s'adapter à l'évolution de la société et des organisations, en répondant aux aspirations de leurs clients mais aussi de contribuer à diffuser des pratiques plus responsables. En tant qu'opérateur du Fonds tourisme durable de France Relance, l'ADEME est pleinement mobilisée auprès des acteurs de l'hébergement et de la restauration. À ce titre, nous avons voulu à travers ce guide pratique dédié aux professionnels de la restauration commerciale, mettre en exergue des propositions d'actions concrètes pour les aider à devenir des acteurs de la transition écologique.

L'enjeu pour les restaurants commerciaux est de s'adapter à l'évolution de la société et des organisations, en répondant aux aspirations de leurs clients et de leurs salariés. Leurs actions contribuent à diffuser des pratiques plus responsables en matière de transition écologique.

www.ademe.fr



011381



9 791029 1717123