



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

Les sardines à la plage – Lancieux (22)

Rédaction d'un document de politique environnementale à destination du personnel, recensant les obligations et consignes à respecter par rapport à la démarche environnementale.

Rédaction d'un document de communication pour la clientèle apportant des informations sur les engagements, l'ambition du restaurant et ses objectifs environnementaux.

Code Ø – Lorient (56)

Rédaction d'une politique environnementale, présentant l'engagement, les ambitions et la communication mise en place par le restaurant.

Présentation du plan d'action pour la lutte contre le gaspillage alimentaire, la politique d'achats, un programme d'actions, la procédure pour l'entretien et la collecte et le suivi des consommations.



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-restaurant-commercial-evenementielle>