



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.