



SEPTEMBRE 2023

GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT À LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

A destination des acteurs de la restauration



SOMMAIRE

- 01 Sommaire
- 02 Edito
- 03 La sobriété énergétique
- 04 La responsabilité élargie du producteur et emballage
- 05 Le réemploi
- 06 La réduction du plastique à usage unique
- 07 Le tri 5 flux
- 08 Les biodéchets
- 09 La lutte contre le gaspillage alimentaire
- 10 L'offre alimentaire de qualité et durable
- 11 L'information du consommateur
- 12 La responsabilité sociétale des entreprises
- 13 Contact

ÉDITO

Chers adhérents du SNARR et de la FEB,

Au quotidien, vous êtes amenés à vous adapter et à faire évoluer votre modèle économique pour le rendre toujours plus vertueux et respectueux de l'environnement. La transition écologique est un défi collectif majeur, tant sociétal que pour nos secteurs et nombreux sont les leviers sur lesquels nous devons continuer à agir. Il s'agit en effet d'un enjeu aussi essentiel qu'exigeant.

Parce que nous partageons de nombreuses problématiques communes, le SNARR et la FEB font le choix d'élaborer ensemble un guide pour sensibiliser et accompagner nos entreprises et leur permettre d'avancer de manière confiante et résolue sur le chemin de la transition écologique.

Ce guide « clef en main » s'inscrit dans le cadre de France Nation Verte et de la dynamique impulsée par Madame la Ministre Olivia GREGOIRE, aux côtés des entrepreneurs de nos secteurs.

Il regroupe 10 fiches thématiques qui répondent chacune aux questions que vous vous posez au quotidien : rappel de la réglementation en vigueur et des enjeux pour nos secteurs, conseils basés sur l'expérience et les bonnes pratiques de vos collègues adhérents, liste des outils et dispositifs d'aide à votre disposition pour atteindre vos objectifs environnementaux.

Chaque entreprise, à son échelle et à son rythme, a un rôle essentiel à jouer pour faire de demain un avenir plus responsable.

Au SNARR comme à la FEB, nous sommes convaincus que c'est en unissant nos forces que nous relèverons le défi de la transition écologique. Nous croyons en une réflexion collective pour apporter à l'ensemble de nos professions des solutions de bon sens, innovantes et efficaces, permettant à chacune et chacun de réduire son impact environnemental et de s'engager en faveur d'un meilleur impact social et sociétal.

En vous souhaitant une bonne lecture,

*Esther KALONJI
Déléguée Générale du SNARR*



*Paul BOIVIN
Délégué Général de la FEB*



À PROPOS

Qu'est-ce que c'est ?

La sobriété énergétique est une démarche visant à réduire les consommations d'énergie par des changements de comportement et d'organisation. Ce sont des efforts collectifs, proportionnés et raisonnables pour faire la chasse au gaspillage d'énergie.

La démarche de sobriété énergétique s'explique pour des raisons environnementales, mais également face à la montée du prix de l'électricité, au coût du gaz et la consommation d'eau ; la sobriété énergétique doit être encouragée.

Qui est concerné ?

Les pouvoirs publics ont la volonté de développer la sobriété énergétique, et cela, a pu être notamment fait avec le dispositif éco-tertiaire, qui est une obligation réglementaire engageant les acteurs du tertiaire vers la sobriété énergétique en imposant une réduction progressive de la consommation d'énergie dans les bâtiments à usage tertiaire afin notamment de lutter contre le changement climatique.

Les différentes crises ont accéléré cette démarche de sobriété énergétique face au risque de pénurie d'énergie.

Le gouvernement a lancé un plan de sobriété énergétique. Ce plan est demandé aux entreprises de tous les secteurs, dont celui de la restauration.

LES ENJEUX

- La sobriété énergétique est un levier prioritaire pour une transition écologique réussie.
- La sobriété énergétique permet de réduire la consommation énergétique face à l'urgence climatique et au réapprovisionnement en énergie.
- À titre d'exemple, il est estimé que le passage de l'ensemble du réseau en énergie verte certifiée permettrait une réduction des factures d'énergie jusqu'à 40%.

CONSEILS

snarr
SERVICES NATIONAUX DE QUALIFICATION
ET DE LA RESTAURATION RAPIDE

Les 15 engagements de la restauration rapide de France pour réduire la consommation d'énergie

1. Ne pas brancher les rideaux d'air chaud dès que cela est possible
2. Adapter le chauffage des salles de 18 à 19° max.
3. Adapter les usages de la climatisation avec un maximum de 5°C d'écart avec l'extérieur
4. Réaliser les dégivrages systématiques des chambres froides au minimum mensuellement, privilégier la programmation des dégivrages
5. Laisser les portes des chambres froides fermées pour éviter toute déperdition d'énergie même durant les manipulations de stocks
6. Mettre en place un contrôle mensuel systématique & remplacer régulièrement les joints d'étanchéité des chambres froides
7. Réaliser la maintenance des thermostats, des filtres & des ventilations des chambres froides
8. Limiter, programmer ou arrêter les éclairages selon la fréquentation et l'ensoleillement : les zones clients ne seront éclairées que lors de leur présence
9. S'assurer qu'aucune enseigne ne reste allumée la nuit après le départ du dernier client pour les sites « urbains » et une heure après pour les sites de périphérie
10. Privilégier les heures creuses et/ou de faible fréquentation pour faire fonctionner certains équipements
11. Fermer systématiquement les portes et réduire leur temps d'ouverture pour les restaurants équipés de portes automatiques
12. Continuer le déploiement des LED et Annuler les décorations de Noël quand cela est possible
13. Poursuivre la mise en place de détecteurs de mouvements notamment dans les toilettes et les espaces fréquentés de manière épisodique (stockage, réserve et local poubelles)
14. Poursuivre le déploiement des compteurs basse consommation et des outils de mesure des consommations par zone de travail et par heure, accompagné de plans d'allumage séquencé
15. Poursuivre la formation et la sensibilisation des salariés sur les bonnes pratiques/écogestes (charte, règles d'or, formation, etc.) déjà en place dans de nombreuses enseignes

2 pistes à explorer pour continuer à optimiser nos consommations

- Tester la pertinence économique de panneaux photovoltaïques sur les parkings et/ou les toits
- Tester la pertinence économique et pour d'autres, déployer des appareils de récupération calorifique pour chauffer l'eau

AIDES ET OUTILS DISPONIBLES

- [Diag_Eco-Flux](#)
- [Flash Diag energie](#)
- La banque publique d'investissement propose [un prêt d'économie d'énergie \(PEE\)](#) qui est ouvert pour les TPE et PME créées depuis plus de 3 ans et financièrement saines.
- Le site [« je m'engage pour la sobriété énergétique »](#)
- [Le chèque efficacité énergétique](#) : La Région Île de France accorde jusqu'à 10.000€ aux TPE-PME franciliennes de moins de 20 salariés pour les aider à faire face à la crise énergétique.
- [Les aides des fournisseurs d'énergie \(dispositif CEE\) | France Rénov' \(france-renov.gouv.fr\)](#)
- [Baisse les Watts, programme d'aide aux économies d'énergie des TPE/PME](#)
- [Prêt Vert ADEME \(bpifrance.fr\)](#)
- [Prêt Vert \(bpifrance.fr\)](#)
- [Prêt Action Climat \(bpifrance.fr\)](#)
- [Rénovez vos locaux professionnels | France Rénov' \(france-renov.gouv.fr\)](#)
- [CCI Business Optimizer](#)
- [Études de faisabilité pour l'installation de récupération de chaleur fatale | Entreprises | Agir pour la transition écologique | ADEME](#)

LA RESPONSABILITÉ ÉLARGIE DU PRODUCTEUR ET LES EMBALLAGES

À PROPOS

Qu'est-ce que c'est ?

La responsabilité élargie du producteur des emballages est l'ensemble des dispositifs particuliers d'organisation de la prévention et de la gestion de déchets qui concernent certains types de produits.

Le dispositif de REP implique que tous les acteurs économiques sont responsables de l'ensemble du cycle de vie des produits qu'ils mettent sur le marché, de leur éco-conception jusqu'à leur fin de vie.

La loi AGEC a étendu les filières de la REP en créant notamment une REP relative aux emballages utilisés pour les activités professionnelles de restauration.

LES ENJEUX

- Les REPs concernent toutes les entreprises mettant sur le marché des produits emballés, dès lors qu'ils sont visés par l'une de ces REPs.
- Cela implique la responsabilité des entreprises en matière de gestion en fin de vie des emballages.
- Il est question notamment de la collecte, du tri, du recyclage, du réemploi, de l'éco-conception et de la sensibilisation des consommateurs.
- Dans le cadre de la REP emballages ménagers il est question de produits emballés consommés et utilisés par les ménages.
- S'agissant de la REP emballages des professionnels de la restauration, il est question des emballages de produits alimentaires consommés et utilisés par les professionnels du secteur de la restauration.

CONSEILS

- Remplacer les emballages les moins vertueux par des emballages à haut potentiel de recyclabilité (ex: le carton composé de fibres de bois est 100% recyclable)
- Adhérer à un éco-organisme notamment :
[Citeo](#)
[Leko](#)
[Adelphe](#)

Ces éco-organismes prennent en charge la gestion et le financement de la fin de vie des emballages.

Suite à l'adhésion à un éco-organisme, l'adhérent reçoit un identifiant unique (IDU), permettant le référencement de l'adhérent et facilitant la traçabilité des déchets.

Le type de contrat d'adhésion dépendent de la taille et de l'activité de l'entreprise.

Des systèmes de bonus/malus s'appliquant quant à l'éco-modulation afin d'augmenter l'incitation à la conception d'emballages plus écoresponsables.

Par un exemple il existe un malus sur les emballages perturbateurs (emballage appartenant aux consignes de tri mais dont tout ou une partie de la résine principale ne sera pas recyclée).

Qui est concerné ?

Le secteur de la restauration est concerné par deux REP :

- La REP emballages ménagers depuis 1992.
- La REP des emballages de la restauration depuis 2023.

AIDES ET OUTILS DISPONIBLES

- Depuis le 1er janvier, la Ville de Paris accepte les demandes d'aide pour financer en partie les investissements nécessaires aux acteurs de la restauration et commerçants parisiens pour passer des emballages jetables aux contenants réemployables.

Le catalogue des matériels peut être demandés à DAE-consigne@paris.fr et les devis correspondants aux achats souhaités doivent être envoyés à cette adresse également.

Les commerçants de la capitale peuvent aussi tester gratuitement pendant 3 mois une des solutions de consigne proposées dans [ce catalogue](#).

Un guide d'accompagnement pour les commerçants parisiens intéressés par l'emploi de contenants réutilisables est [disponible en ligne](#).

LE RÉEMPLOI

À PROPOS

Qu'est-ce que c'est ?

Le réemploi est « Toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui ne sont pas des déchets sont utilisés de nouveau pour un usage identique à celui pour lequel ils avaient été conçus. »*. L'emballage réemployable est défini comme « Tout emballage faisant l'objet d'au moins une deuxième utilisation pour un usage de même nature que celui pour lequel il a été conçu, et dont le réemploi ou la réutilisation est organisé par ou pour le compte du producteur. Un emballage faisant l'objet d'au moins une deuxième utilisation en étant rempli au point de vente dans le cadre de la vente en vrac, ou à domicile s'il s'agit d'un dispositif de recharge organisé par le producteur, est réputé être réemployé »**.

*Article L. 541-1-1 du code de l'environnement

** Article R541-350 du Code de l'environnement

Qui est concerné ?

Depuis le premier janvier 2023, les établissements de restauration, dès lors qu'ils permettent de restaurer simultanément au moins 20 personnes, assises ou non, doivent servir les clients qui consomment sur place dans de la vaisselle réemployable.

De plus, la loi AGECE vise 5% d'emballages réemployés en 2023, et 10% pour 2027.***

Ces objectifs sont précisés dans un décret****, et diffèrent selon le chiffre d'affaires des entreprises.

***Loi AGECE

****Décret n° 2022-507 du 8 avril 2022 relatif à la proportion minimale d'emballages réemployés à mettre sur le marché annuellement

LES ENJEUX

- Le réemploi est au cœur même de la démarche de l'économie circulaire puisqu'il permet de faire tourner la roue de cette économie en réemployant les produits déjà utilisés. C'est un levier considérable pour la réduction de l'impact environnemental des emballages.
- Le réemploi est également un moyen d'innovation et de recherches des solutions alternatives au plastique à usage unique. Ce type d'innovation et de réemploi permettrait de soutenir des projets Français ou des porteurs de solutions, ce qui dynamiserait l'économie.
- La mise en place du réemploi implique une augmentation de la consommation en eau (plonge, lavage...). C'est un enjeu à prendre en considération au vu de l'augmentation des risques de sécheresse.

CONSEILS

- Proposer des réductions sur la boisson/plat si le consommateur vient avec son propre contenant
- Proposer aux clients d'utiliser leurs couverts pour les plats à emporter
- Utiliser des emballages et de la vaisselle réemployable
- Sensibiliser le consommateur sur le réemploi avec des pratiques incitatives
- Formation collaborateurs
- Généraliser la vente des sacs (cabas) et proposer des cabas réemployables
- Favoriser le déploiement des bacs réemployable
- Tester des solutions sur un périmètre réduit pour en mesurer l'impact (ex : Une franchise de restaurant pourrait adopter une solution de réemploi différente)
- Utiliser des services de mutualisation de lavage comme Uzaje
- Faire tremper la vaisselle pour éviter d'utiliser l'eau trop longtemps
- Faire fonctionner les lave-verres et lave-vaisselle lorsque les paniers sont pleins
- Faire fonctionner le lave-verre en circuit fermé

AIDES ET OUTILS DISPONIBLES

Le site Agir pour la transition écologique de l'ADEME propose plusieurs aides :

- [L'aide au « financement des équipements de réemploi, réutilisation, réparation et reconditionnement »](#)
- [L'aide au « réemploi des emballages et des contenants »](#)
- [Guide Mairie de Paris](#)
- [Diag_Ecoconception](#)

LA RÉDUCTION DU PLASTIQUE À USAGE UNIQUE

À PROPOS

Qu'est-ce que c'est ?

Depuis la loi EGAlim*, la France suit une stratégie de réduction du plastique, afin d'arriver d'ici 2040 à un objectif de fin du plastique à usage unique. Cette fin du plastique à usage unique s'effectue de façon progressive.

*Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Qui est concerné ?

Tous les acteurs de la restauration sont directement concernés par cette obligation de réduction du plastique. De nombreuses dispositions encadrent cette obligation que ce soit par l'interdiction de certains types d'emballages ou le développement du réemploi.

LES ENJEUX

- Le plastique est une matière qui concentre aujourd'hui de nombreux enjeux environnementaux, liés d'une part à la consommation de ressources qu'il requiert pour sa fabrication et d'autre part à la production de déchets qu'il entraîne du fait de sa courte durée de vie.
- Afin de lutter contre le plastique à usage unique, en 2020 ont été interdits de nombreux types de produits en plastique à usage unique.
- Depuis le 01/01/2023 les établissements de restauration sont tenus de servir les repas et boissons consommés sur place dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables, à partir du moment où ils peuvent restaurer 20 personnes en simultanée.*

Il est prévu, pour le 1er janvier 2025 un objectif de tendre vers 100% de recyclage des emballages en plastique à usage unique et d'ici fin 2025 un objectif de 20% de réduction des emballages en plastique à usage unique.

*L'article D. 541-342 du code de l'environnement

CONSEILS

- Proposer des bouteilles avec bouchons solidaires
- Développer des emballages/vaisselle sans plastique pour en limiter la consommation
- Éviter le suremballage
- La suppression d'unités d'emballages
- Adapter les emballages à leur contenu (dimension et épaisseur)
- Développer le réemploi
- Finaliser la collecte sélective des déchets et faire assurer le traitement par des prestataires pouvant recycler les plastiques souillés par des aliments.

AIDES ET OUTILS DISPONIBLES

- L'ADEME permet l'aide au « financement des équipements de réemploi, réutilisation, réparation et reconditionnement »
- Le site Agir pour la transition écologique, permet d'obtenir une liste, par région, des appels à projets et financements disponibles dans le cadre du réemploi
- Le guide LESS pour la réduction des emballages
- Guide COTREP sur la recyclabilité des emballages plastiques
- Suivre les recommandations des feuilles 3R produites par le SNARR et la FEB

*Un travail de fiche 3R réalisé par le SNARR est en cours

LE TRI 5 FLUX

À PROPOS

Qu'est-ce que c'est ?

Le 5 flux est une catégorisation du tri des déchets des producteurs et détenteurs en 5 types de déchets.*

Les flux de déchets concernés sont les suivants :

- Papier/carton
- Métal
- Plastique
- Verre
- Bois

*Article L.541-21-2 du code de l'environnement

Qui est concerné ?

- Les acteurs de la restauration qui passent par un prestataire privé pour la collecte des déchets
- Les acteurs de la restauration qui utilisent le service public et atteignent le seuil de 1100 litres par semaine

Le prestataire collecteur doit fournir une attestation de collecte qui permet la traçabilité des déchets.

L'attestation doit mentionner les quantités, exprimées en tonnes, ainsi que la nature des cinq flux de déchets collectés séparément l'année précédente et leurs destinations de valorisation finale.

LES ENJEUX

- Le recyclage des déchets est le principal contributeur de l'économie circulaire. Pour que les déchets soient valorisés, ils doivent être en amont triés.
- D'après une étude de l'ADEME, dans le secteur de la restauration (commerciale et collective), ce sont 900 000 tonnes de déchets qui sont produits annuellement.
- Le SNARR s'est saisi du sujet, notamment en octobre 2019 en mettant en place la journée « Ici on trie » qui a rassemblé les acteurs du secteur autour de tables rondes traitant du tri.

CONSEILS

- Séparer les déchets 5 flux (dans des bennes distinctes ou une seule et même benne) des autres déchets
- Mise en place d'un meuble de tri adapté
- Négocier un BPU (bordereau de prix unitaires) avec les collecteurs privés (Paprec, Suez, Véolia...) nationaux
- Se rapprocher de porteur de projets innovants sur le tri (Utiliser des sacs Longopac, les bacs de tri Terface...)
- Diminuer le suremballage
- Réduire le poids et la taille des emballages
- Mettre en place une mutualisation des collectes, ce qui permettrait d'optimiser les coûts : Cette mutualisation des collectes a notamment été mise en place par la FEB et le SNARR
- Afin de sensibiliser et de faciliter au tri dans les restaurants, permettre une identification visuelle avec des messages simples et efficaces
- Utiliser les mêmes couleurs que celles du tri sélectif
 - Vert = verre
 - Jaune = plastique
 - Bleu = papier
 - Rouge = métal
 - Noir = ordures ménagères

AIDES ET OUTILS DISPONIBLES

- [Kit infro-tri](#)
- [Guide CEREC](#) sur la recyclabilité des emballages en papier et cartons
- [Guide CITEO/ADELPHÉ/SNARR/FEB sur la mise en place du tri en salle](#) : Mutualisation des collectes

À PROPOS

Qu'est-ce que c'est ?

Les biodéchets sont tous les déchets non-dangereux biodégradables ou alimentaires ou de cuisine issus des ménages, des boulangeries, des restaurants.*

Les déchets en restauration/restauration boulangère sont les déchets de cuisine et de table (DCT), définis comme "tous les déchets d'aliments y compris les huiles de cuisson usagées provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages".

Les biodéchets comprennent également les déchets verts (issue de l'entretien des espaces verts des parcs ou jardins).

Bien qu'ils soient tous les deux des biodéchets, les déchets verts et les déchets DCT ne doivent pas être mélangés.

Une partie des biodéchets peuvent être évités en limitant le gaspillage alimentaire.

*Art R. 541-8 du code de l'environnement

LES ENJEUX

- Les acteurs de la restauration doivent assurer la conformité réglementaire du devenir des déchets de la collecte jusqu'au traitement inclus.
- La valorisation des biodéchets permet de générer de nouvelles matières premières, comme la génération de compost.

CONSEILS

- Afin de réduire les biodéchets, les adhérents peuvent limiter leur gaspillage alimentaire avec des mesures comme la vente d'invendus, des dons... qui peuvent être redistribués à des Banques Alimentaires
- Il existe des solutions de compostage sur site adaptées à chaque taille d'établissement (déshydrateur/sécheur, composteur électromécanique, bio-composteur /biodigesteur...)

Qui est concerné ?

Depuis la loi AGECE, un renforcement de l'obligation du tri des biodéchets est institué.

Depuis le 1er janvier 2023, l'obligation de trier les biodéchets et d'en assurer la valorisation s'étend à tous les professionnels produisant plus de 5 tonnes par an de biodéchets, avant d'être étendue à l'ensemble des acteurs professionnels, sans seuil minimum, à la date du 1er janvier 2024.

AIDES ET OUTILS DISPONIBLES

- L'ADEME propose plusieurs aides :
 - La gestion des biodéchets des acteurs économiques
Cette aide concerne particulièrement les entreprises de restauration, de production et de commerce alimentaire et les opérateurs privés de traitement de biodéchets.
 - Tremplin pour la transition écologique des PME soutenant le financement rapide des investissements et études de projets tels que la gestion des déchets
 - Guide sur les bonnes pratiques concernant la gestion des biodéchets en restauration
- L'outil « quitri » permet notamment de mettre en relation un restaurateur avec un prestataire de collecte dans la zone de localisation ou permet de créer des affiches de tri adapté aux pratiques de tri de votre établissement.



LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

À PROPOS

Qu'est-ce que c'est ?

Le gaspillage alimentaire est défini par comme « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée [...] ».*

*Art.L541-15-4 du code de l'environnement

Qui est concerné ?

La loi AGEC prévoit la réduction du gaspillage alimentaire de 50% par rapport à 2015 en 2030 pour la restauration commerciale, tous les acteurs du secteur sont donc concernés.

LES ENJEUX

- Selon une étude de l'ADEME, le secteur de la restauration contribue à 14% au gaspillage alimentaire. A titre comparatif, le gaspillage de la production agricole est de 32%.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire permettrait une réduction des émissions de gaz à effet de serre, ainsi qu'une réduction de la dégradation des sols et des eaux.
- La lutte contre le gaspillage alimentaire permettrait également de lutter contre la précarité alimentaire.*

* [Avis 91 du Conseil National de l'Alimentation, pour prévenir et lutter contre la précarité alimentaire](#)

CONSEILS

- Faire attention à la gestion de stock : Mettre en première ligne les produits dont la date limite est la moins avancée, méthode PEPS (premier entré, premier sorti)
- Distribuer des gobelets couverts et sauces uniquement sur demande
- Ne plus mettre à disposition de boissons et sauces en self-service
- Travailler avec des partenaires comme « [Too Good to Go](#) » ou « [Phénix](#) » (applications permettant aux /boulangeries de mettre en vente leurs invendus) : les invendus de la journée sont proposés à coût réduit en fin de journée.

Cette pratique permet de réduire le gaspillage alimentaire et rencontre un franc succès avec de nombreux partenaires (Sushi Shop, Pitaya...)

- Des associations mettent en relation les acteurs de la restauration/boulangeries et les associations/fournisseurs pour redistribuer les invendus
- Mettre à disposition des doggy bag : permettant d'emporter les aliments et boissons non consommés pour les clients qui en font la demande
- Imaginer des offres promotionnelles pour la viennoiserie de la veille, des recettes avec des produits réutilisés (pain perdu, chapelure...)
- Participer aux webinaires et événements des acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'OFFRE ALIMENTAIRE DE QUALITÉ ET DURABLE

À PROPOS

Qu'est-ce que c'est ?

L'alimentation durable est un type d'alimentation au faible impact environnemental.

Pour l'observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, une offre de qualité se caractérise par des aliments nutritifs et sains, qu'ils soient ou non préparés ou transformés. Ces aliments sont également produits, préparés ou transformés de manière respectueuse des personnes et de l'environnement.

Qui est concerné ?

Bien qu'il n'existe pas à ce jour d'obligations contraignant les enseignes à prendre des mesures permettant une alimentation durable, les enseignes de la restauration sont invitées à prendre ces mesures.

LES ENJEUX

- L'alimentation est l'un des enjeux majeurs de notre siècle. Notamment en raison du doublement prévu des besoins alimentaires à l'horizon 2050, lié à la hausse démographique mondiale et aux évolutions des régimes alimentaires ; tout cela dans un contexte d'urgence climatique et de réduction nécessaire de l'empreinte écologique humaine.
- La montée en gamme de l'offre en restauration rapide nécessite de leur part d'offrir une alimentation de qualité et durable, d'autant plus accentué par un public qui est de plus en plus alerte sur la qualité et durabilité de son alimentation.

CONSEILS

Les adhérents s'adaptent à ces exigences de qualité et durabilité :

- Provenance européenne et française des produits :
De nombreux adhérents se procurent exclusivement en viande européenne et notamment française
De nombreux adhérents se procurent également à 100% en farine française
- Approvisionnement local :
De plus en plus, les adhérents se procurent leurs produits localement
D'après la source Agreste, un producteur sur cinq en France vend en circuit court
Les adhérents favorisent l'approvisionnement local si celui-ci est possible.
- Les labels :
De nombreux adhérents utilisent des produits labélisés, tels que la viande (Label Rouge) le fromage (AOP), ou les fruits et légumes (Tomate cerise IGP, Label Global GAP)
- Le bien être animal :
Les adhérents s'intéressent de plus en plus également au bien-être animal. Des nombreux adhérents rejoignent le European Chicken Development.

L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR SUR LES QUALITÉS ENVIRONNEMENTALES DES PRODUITS

À PROPOS

Qu'est-ce que c'est ?

L'information est le socle du droit à la consommation. L'article 7 de la charte de l'environnement française (valeur constitutionnelle) consacre l'accès à toute personne le droit à l'information environnementale. Le décret 2022-748 du 29 avril 2022 relatif à l'information du consommateur sur les qualités et caractéristiques environnementales des produits générateurs de déchets impose notamment aux professionnels répondant à certains critères de préciser aux consommateurs les allégations environnementales de leurs produits.

Qui est concerné ?

- Les restaurants qui fabriquent ou conçoivent un produit spécifiquement pour leur propre marque.
- Les producteurs importateurs et metteurs sur le marché dont le chiffre d'affaires et unités de vente sont énoncés dans le décret précité.
- Les restaurants et boulangeries non concernés par cette obligation, sont néanmoins encouragés à reprendre les informations sur leur site.

LES ENJEUX

- L'information est un droit fondamental que les consommateurs peuvent exiger.
- Il est important de fournir aux consommateurs l'information la plus claire, compréhensible et sincère sur les qualités environnementales des produits.

CONSEILS

Les acteurs de la restauration/boulangeries peuvent indiquer sur leur site les engagements qu'ils prennent quant à la qualité de leur produit (provenance des matières premières, lien avec les producteurs, l'engagement environnemental, allergènes...)



LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

À PROPOS

Qu'est-ce que c'est ?

La responsabilité sociétale ou sociale des entreprises est l'intégration volontaire par les entreprises de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités commerciales et leurs relations avec les parties prenantes.*

La démarche RSE se base sur les trois piliers du développement durable : économique, social et environnemental.

Le développement durable est devenu une composante essentielle de l'agenda des entreprises.

*Définition de la commission européenne



Qui est concerné ?

Comme la RSE est une mesure volontaire, toutes les entreprises sont invitées à mettre en œuvre des mesures de RSE.

Toutes les fiches précédentes sont incluses dans la RSE.

LES ENJEUX

- Face à la montée croissante des impératifs environnementaux, la démarche de RSE, bien que volontaire, est de plus en plus encouragée. Elle fait notamment l'objet d'un encadrement renforcé depuis la loi PACTE de 2019.
- La mise en œuvre d'une démarche de RSE permet de mettre en avant son engagement envers des mesures plus durables, et ainsi fidéliser le client qui y serait sensible.

CONSEILS

- S'associer aux efforts des filières qui lancent leur propre démarche RSE (CNIEL et Inter céréales par exemple) et, à terme, lancer sa propre démarche
- Communiquer sur les démarches RSE mises en place par l'entreprise pour inciter les autres acteurs du secteur à en faire de même
- Sensibiliser les collaborateurs et les consommateurs
- Le Fonds d'action sociale de la restauration rapide : Ce fonds permet une aide aux salariés de la restauration rapide dans une situation financière difficile suite à un événement imprévu
- Faire entrer la mobilité verte dans la RSE de l'entreprise et encourager les salariés à devenir des acteurs de la transition écologique
 - En proposant un planning/système de covoiturage
 - Promotion sur les mobilités douces
 - Développer le crédit mobilité ...)

AIDES ET OUTILS DISPONIBLES

- Prime à la conversion pour l'achat d'un véhicule utilitaire léger propre

CONTACT



ADEME

Contactez l'ADEME en région

BPI

Contactez Bpifrance dans votre région

CCI

Contactez votre CCI

CMA

Contactez votre CMA

FEB

Contactez la FEB

SNARR

Contactez le SNARR



SEPTEMBRE 2023

GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT À LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE 2023

A destination des acteurs de la restauration

Préparé par le SNARR & la FEB pour France Nation Verte



Co-écrit par

Esther KALONJI

Paul BOIVIN

Aurélie GIRARD

Damien FOULON

Camille GIRARDIN-LANG

Angélique MALSA