

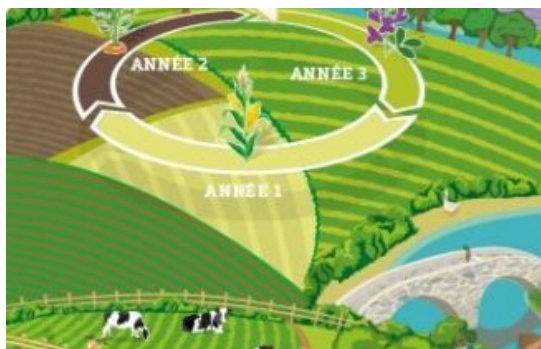
Formation écoresponsabilité en restauration



Ce qu'il faut retenir

Achats responsables : Approvisionnement

LA TAILLE ET LE MODE DE CULTURE



LA TAILLE ET LE MODE DE CULTURE

- **L'agriculture conventionnelle** est basée sur un mode productiviste et intensif. Il s'agit du mode de production principale en France sous forme de monoculture.
- **L'agriculture biologique** est un mode de production qui respecte un cahier des charges exigeant, harmonisé à l'échelle européenne et complété par des dispositions nationales.
- **L'agriculture paysanne** se définit par des exploitations de taille humaine qui cherchent à valoriser le travail du producteur tout en respect les équilibres environnementaux.
- **L'agroécologie** est une pratique agricole inspirée de la nature. Elle s'adapte à tous les territoires et utilise de manière optimale les ressources disponibles afin de limiter le recours aux pesticides.
- **La permaculture** se définit comme une éthique, une philosophie et une science qui vise à prendre soin de la nature et du vivant de manière générale, en y incluant l'humain.
- **L'agroforesterie** désigne l'association des arbres avec des cultures ou des animaux sur une même parcelle. Les arbres sont au cœur de ce système agricole : en créant un microclimat, ils protègent les cultures en cas de sécheresse, mais également les animaux de la chaleur et du soleil.

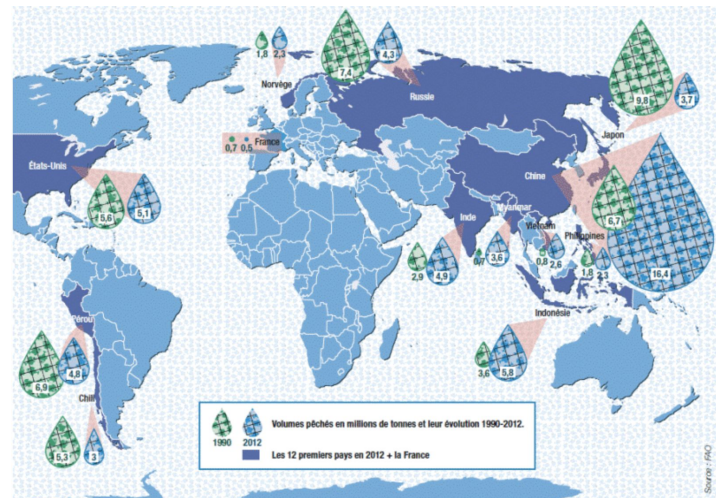
L'élevage en chiffres en France et dans le monde

- Chaque année, ce sont 65 milliards d'animaux qui sont tués.
- Nous consommons en moyenne 43 kg par personne par an de viande.
- L'élevage est responsable de 14,5% des émissions de gaz à effet de serre.
- $\frac{1}{3}$ des céréales produites et récoltées dans le monde servent à nourrir le bétail.
- 70% de la surface agricole mondiale est utilisée soit pour le pâturage du bétail, soit pour la production de céréales destinées à les nourrir.



La pêche en chiffres

- Chaque personne en France mange en moyenne 24 kg de poisson par an (3 fois plus que ce qui est supportable pour les écosystèmes marins)
- Les pratiques de pêche sont responsables d'environ 38,5 millions de tonnes de prises accessoires chaque année
- Au cours des 40 dernières années, les populations d'espèces marines ont décliné de 39%
- La pêche illégale représente 12 à 28% de la pêche dans le monde



Les enjeux de la pêche et de l'aquaculture

Les enjeux de la pêche en mer

- Les océans apportent de nombreux "services écosystémiques" : absorption de $\frac{1}{4}$ du CO₂, réservoir de biodiversité très important
- Ces services écosystémiques sont mis à mal par la pêche:
 - certaines techniques de pêche impactent voire détruisent les écosystèmes marins
 - Les bateaux en tant que tels sont polluants
- La biodiversité marine est mise à mal par la surexploitation des espèces, ce qui peut avoir des conséquences en chaîne (disparition d'autres espèces, acidification des océans...)

Les enjeux de l'aquaculture

- La pollution des zones d'élevage: utilisation d'intrants pour nourrir les poissons et les soigner qui peuvent avoir un impact sur le milieu marin
- La destruction des milieux sauvages: destruction des zones sauvages pour créer des zones d'élevage (exemple: mangrove)
- Les élevages créent des déchets (nourriture, excréments) qui se retrouvent dans le milieu sauvage et peuvent le déséquilibrer

LA SAISONNALITÉ

Impact environnemental d'1kg de tomates (en grammes de CO2) , selon localité et saison



	Locale (<200km)	Française	Europe	Hors Europe
De saison	205	223	322	461
Faiblement hors saison	821	839	938	1 077
Hors saison	2 654	2 672	2 771	2 910

COMMENT FAIRE?

- Choisir des producteurs respectant les saisons
- Attention aux produits auxquels on ne pense pas
- Se munir d'un calendrier des saisons

Conclusion: Les piliers d'un approvisionnement durable

Trois critères principaux à valider



Saisonnalité

Le produit est-il de saison?

Sa production a-t-elle nécessité une intervention humaine coûteuse en énergie ou néfaste pour le produit ?

Serre chauffée
Hormones ...



Mode de production

Ce produit a-t-il été élevé/cultivé de manière durable?

A-t-il un label? Lequel?

Quelles sont les méthodes de travail du producteur/de l'éleveur/du pêcheur?



Provenance/ Distribution

Comment ce produit est-il arrivé jusqu'à mon restaurant?

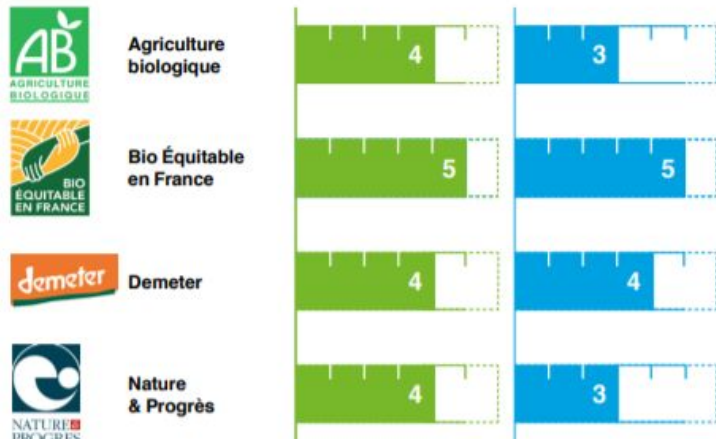
Combien d'intermédiaires entre la production et mes cuisines?

Quel mode de transport ?

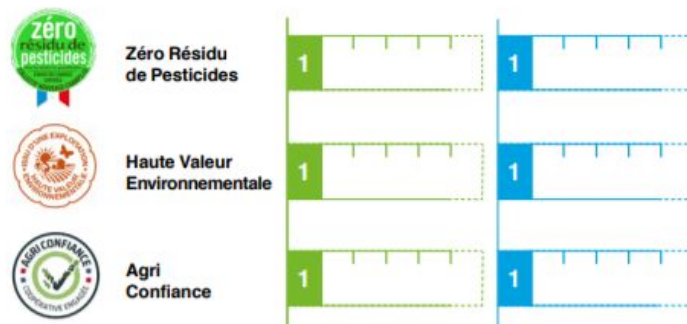
La distance est-elle justifiée?

COMMENT Y VOIR PLUS CLAIR? – Zoom sur les labels

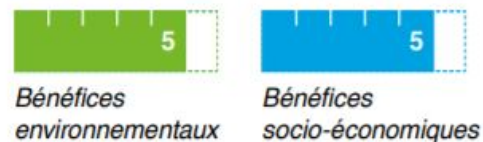
DÉMARCHES APPARENTÉES À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



DÉMARCHES APPARENTÉES À LA CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE

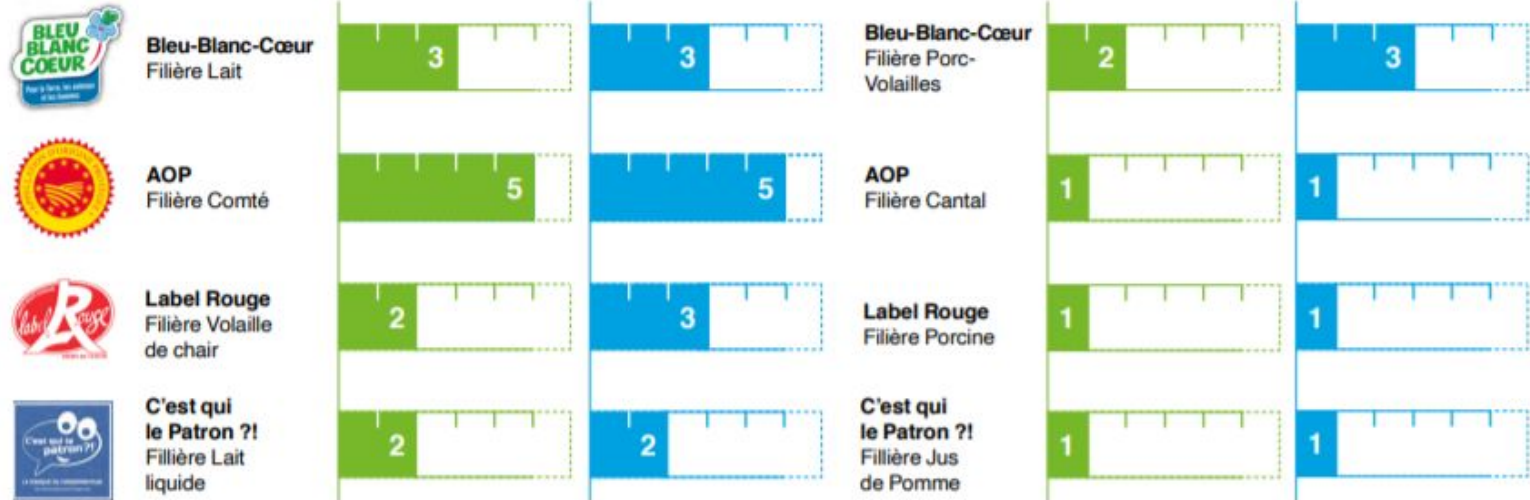


Note de 1 à 5, des bénéfices les moins avérés aux plus avérés.



COMMENT Y VOIR PLUS CLAIR? – Zoom sur les labels

DÉMARCHES DÉFINIES PAR FILIÈRES



Note de 1 à 5, des bénéfices les moins avérés aux plus avérés.



Bénéfices
environnementaux

Bénéfices
socio-économiques

Pour en savoir plus : [Étude menée par le BASIC, WWF et Greenpeace](#)

Achats responsables : Produits non alimentaires

CERTAINS PRODUITS A EVITER

- **L'eau de Javel**
- **Les déboucheurs de canalisation**
- **Tous les vaporisateurs (décapants pour four, lave-vitres, désodorisants, assainissants)**



© Editions Tissot

Les ecolabels pour les produits ménagers



Choix des matériaux de l'établissement

Aujourd'hui de nombreux matériaux permettent de limiter efficacement les effets nocifs sur l'environnement et la santé.

- Choisir des produits comme des **peintures** acryliques ou des peintures minérales ne contenant pas ou peu de solvants organiques.
- Préférer des **meubles** en bois brut. Les colles utilisées pour les bois agglomérés contiennent des substances cancérigènes.
- Pour les menus en **papier**, privilégier les produits à base de fibres durables et/ou recyclées.

À retenir

- Privilégier les produits disposant d'un label environnemental
- Privilégier les produits naturels en accord avec la méthode HACCP
- Demander les fiches techniques des produits aux fournisseurs avant achat si doute



Gestion des ressources : Recyclage et gaspillage

Plusieurs enjeux liés à la gestion des déchets



Environnementaux



Ethiques



Economiques

Plusieurs enjeux liés à la gestion des déchets



Environnementaux

- Il aura fallu produire les denrées gaspillées et donc utiliser :
 - Des ressources naturelles
 - Des surfaces agricoles
 - Des heures de travail

D'après l'Ademe, **un repas gaspillé, équivaut à un hectare de terre agricole utilisée.**

Gaspillage	Équivalence selon différentes comparaisons
EMPREINTE ÉCOLOGIQUE EN ÉNERGIE	
Jeter une tranche de pain.	Allumer une lampe de 60 W pendant 2 heures.
Jeter un steak de bœuf.	Allumer lampe de 60 W pendant 70 heures.
EMPREINTE ÉCOLOGIQUE EN EAU	
Jeter une baguette.	Jeter 1 baignoire d'eau.
Jeter 1 kg de viande rouge.	Jeter 90 baignoires* d'eau.

Plusieurs enjeux liés à la gestion des déchets



Ethiques

- **805 millions de personnes, soit 11 % de la population mondiale, étaient en état de sous-alimentation chronique en 2012-2014.**
- On estime à **3,5 millions le nombre de Français.es souffrant d'insécurité alimentaire** (soit presque 6% de la population française). Ce ratio est estimé à partir du nombre de Français.e.s ayant recours à l'aide alimentaire.

Plusieurs enjeux liés à la gestion des déchets

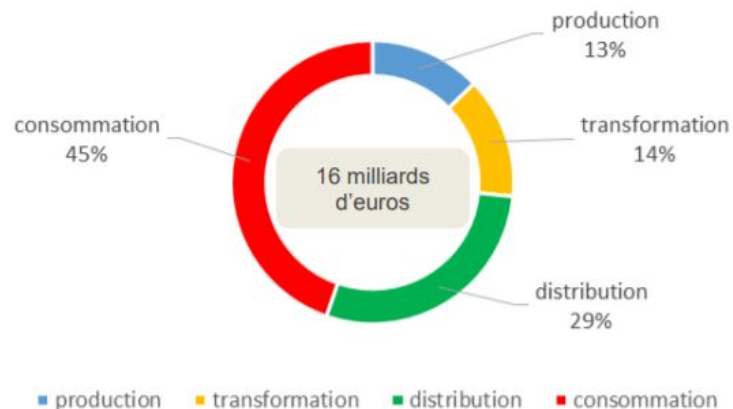


Economiques

Des coûts qui auraient pu être évités sur toute la chaîne :

- Coûts de **production** : matière première, temps et main-d'œuvre
- Coûts **d'achat côté consommateur** : des produits payés mais non consommés
- Coûts **pour les collectivités** : collecte et traitement des déchets

Répartition de la valeur théorique commerciale des pertes et gaspillages



Impact économique en restauration

D'après une étude Ademe/Umih

- En restauration commerciale, environ **10% du prix d'achat des matières premières.**
- En restauration collective, entre **30 000 à 40 000 € chaque année.**
- **270 g de déchets d'emballage** par repas

secteur		nombre repas / jour (fourchette pour l'échantillon d'établissements étudié)	ratio moyen par repas				ratio moyen par salarié (kg/an)
			déchets aliment. (g)	emballages (g)	total (g)	huiles aliment. usagées (ml)	
restauration commerciale	hôtels-restaurants	70 – 200	330	520	850	30	2100
	restauration de type traditionnel	10 – 100	230	270	500		2300
	restauration de type rapide	40 – 400	175	155	330	80	1600
	traiteurs, organisation de réceptions	non déterminable					1050
restauration collective	cantines, restaurants d'entreprises	12 – 1000	250	200	450	8	2600
	restauration collective sous contrat (cuisines centrales)	2000 – 7000	70	50	120		4500

Vos obligations en matière de gestion des déchets

	Obligations	Comment faire
Déchets alimentaires	> 10 tonnes de biodéchets par an (seuil abaissé progressivement à 0 au 1er Janvier 2024)	Acteurs privés
Conditionnements et emballages	Obligatoire quels que soient les volumes	Collectivités ou acteurs privés
Huiles alimentaires usagées	> 60L/an	Acteurs privés
Résidus des bacs à graisses	Obligatoire dans certaines collectivités, et si rejet dans le réseau collectif	Acteurs privés

Éviter les déchets en restauration

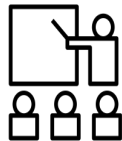
3 piliers indispensables



Diagnostiquer : d'où proviennent les déchets ? Quels sont ceux que l'on aurait pu éviter ?



Agir : comment limiter au maximum la production de déchets ?



Former : impliquer son personnel dans la démarche pour la rendre possible et efficace.

La gestion des déchets – Limiter et valoriser

Eviter les déchets évitables...

Responsabilité indirecte

Responsabilité directe

Responsabilité indirecte		Responsabilité directe		
Production/Achat	Livraison	Stockage	Préparation	Assiette/Service
Circuits courts	Boucle retour pour les cagettes ?	DLC / DDM	Film plastique	Taille de portions
Optimisation des commandes	Emballages consignés	Optimisation des stocks	Valorisation des parures et des épiluchures	Doggy bag
			Utilisation de l'ensemble du produit	Analyse du menu
				Vente à emporter, consommables

... Valoriser les déchets inévitables...

Tri des biodéchets pour compost, méthanisation ...

Ressources naturelles

L'EAU : un enjeu crucial

- Le volume d'eau douce disponible sur Terre est **invariable**. Or la demande et l'utilisation de cette ressource progressent constamment
- L'eau est **inégalement répartie** et la consommation d'eau varie selon les pays : 250 litres d'eau par jour et par habitant en Amérique du Nord, 100 à 230 litres en Europe, 150 litres pour un Français et moins de 10 litres en Afrique Subsaharienne
- **Les ressources en eau se dégradent**. Il y a de moins en moins d'eau utilisable sans traitement par l'homme

Une bonne gestion de l'eau est nécessaire pour répondre efficacement à nos différents besoins socio-économique.

L'ÉNERGIE : un enjeu crucial

- La demande et la consommation en énergie sont en **croissance constante**
- Plus de **50% du mix énergétique mondial est lié aux énergies non renouvelables** (pétrole, charbon), or ces ressources ne sont pas infinies
- La production, le transport et la consommation d'énergie ont un **impact environnemental important**

Les **économies d'énergie** sont nécessaires mais ne seront pas suffisantes pour pallier la demande mondiale. Il est également indispensable de **produire autrement**.

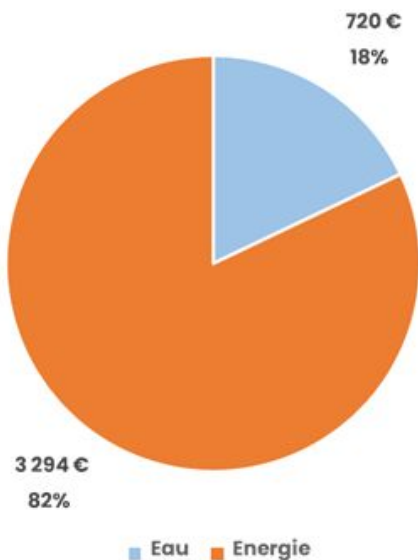
Les actions collectives à mener



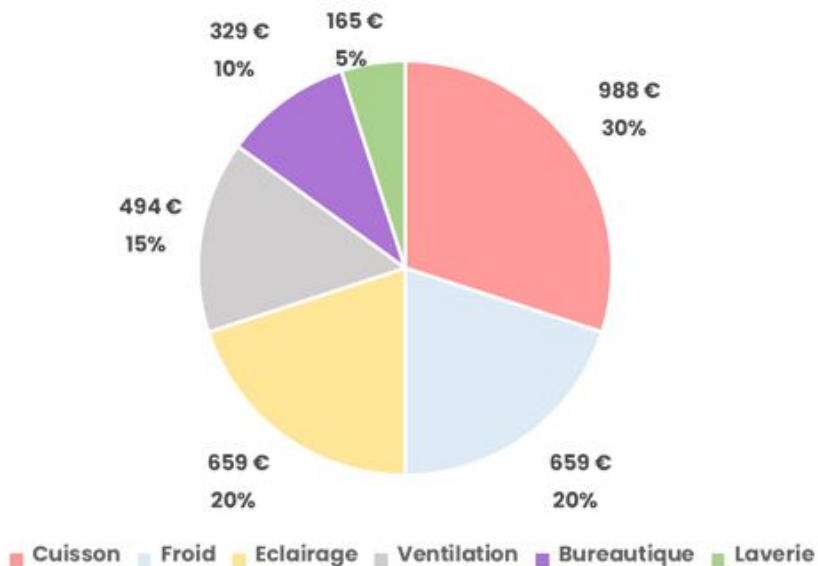
Répartition des postes de consommation

À retenir : la cuisson et le froid représentent 50% des dépenses énergétiques d'un restaurant.

Ressources naturelles



Énergie : détail





Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 1 : à iso budget : **éviter les dépenses inutiles**

Gain : jusqu'à 1000€/an

Coût : 0€/an

Robinet qui suinte	4 € / an
Petit goutte à goutte	20 € / an
Robinet qui goutte	60 € / an
Fuite légère de chasse d'eau	120 € / an
Filet d'eau au robinet	360 € / an
Chasse d'eau qui coule	1 000 € / an





Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 2 : investissement modéré

Eau

- Installer des mitigeurs à commande fémorale
- Installer des mousseurs
- Installer des chasses d'eau économes

>500€

+230€/an

Gain : jusqu'à 30% du budget eau

Rentabilisé en 3 ans max



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 3 : investissement important

Eau

- ❑ Installer un récupérateur d'eau de pluie (50% des eaux utilisées n'ont pas besoin d'être de l'eau potable)

>3000€

+350€/an

Gain : jusqu'à 50% du budget eau

Rentabilisé en 10 ans max

Optimisation de la consommation : eau

	Iso budget	Investissement modéré	Investissement important
Exemple d'actions	Détection des fuites	Mitigeurs à commande fémorale Mousseurs Chasses d'eau économes	Installer un récupérateur d'eau de pluie (50% des eaux utilisées n'ont pas besoin d'être de l'eau potable)
Gain possible	Gain : jusqu'à 1000€/an	30% du budget eau	50% du budget eau
Coût engendré	0€	>500€	>3000€



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 1 : à iso budget

Cuisson

- ❑ Régler la température de la friteuse entre 163 et 177°C.
- ❑ Eteindre les appareils en veille après utilisation.
- ❑ Optimiser la cuisson de vos aliments lors de la préparation de vos plats cuisinés.
- ❑ Optimiser le fonctionnement de vos hottes aspirantes.
- ❑ Tirer profit de la chaleur du four pour organiser les cuissons et diminuer le temps de préchauffe.

+265€/an

Gain : jusqu'à 30% du budget cuisson

Gain : jusqu'à 10% du budget énergie



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 1 : à iso budget

Froid

- Placer les appareils frigorifiques loin des sources de chaleur.
- Limiter les ouvertures des portes des équipements frigorifiques.
- Enlever la poussière des appareils frigorifiques.
- Éteindre les appareils vides et vider ceux qui peuvent l'être pour les éteindre.
- Ranger et ne surchargez pas les chambres froides.
- Vérifier la température de réfrigération et de congélation.

+275€/an

Gain : jusqu'à 42% du budget froid

Gain : jusqu'à 8% du budget énergie



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 1 : à iso budget

Eclairage

- ❑ Adapter l'éclairage aux besoins du restaurant

+35€/an

**Gain : jusqu'à 5% du
budget éclairage**

**Gain : jusqu'à 1% du
budget énergie**



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 1 : à iso budget

Ventilation

- ❑ Réduire le chauffage et sensibiliser les clients et le personnel.
- ❑ Arrêter le chauffage durant les périodes d'inactivité comme la nuit ou le week-end.

+205€/an

Gain : jusqu'à 41% du budget ventilation

Gain : jusqu'à 6% du budget énergie



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 2 : investissement modéré

Cuisson

- ❑ Installer des détecteurs de récipient.

200€

+198€/an

Gain : jusqu'à 20% du budget cuisson

Gain : jusqu'à 6% du budget énergie

Rentabilisé en 1 an



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 2 : investissement modéré

Froid

- ❑ Calorifuger les conduits de fûts de bières, les conduites d'eau chaude etc
- ❑ Demander à des professionnels un contrat de maintenance des groupes frigorifiques.

**350€ + 150
€/an**

+230€/an

**Gain : jusqu'à 35% du
budget froid**

**Gain : jusqu'à 7% du
budget énergie**

**Rentabilisé en max 4
ans**



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 2 : investissement modéré

Laverie

- ❑ Installer des mitigeurs thermostatiques pour régler l'eau directement à la bonne température.

250€

+35€/an

Gain : jusqu'à 21% du budget laverie

Gain : jusqu'à 1% du budget énergie

Rentabilisé en max 7 ans



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 2 : investissement modéré

Eclairage

- Installer des ampoules basse consommation.
- Installer des détecteurs de présence

1000€

+395€/an

Gain : jusqu'à 60% du budget éclairage

Gain : jusqu'à 12% du budget énergie

Rentabilisé en 3 ans



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 2 : investissement modéré

Ventilation

- ❑ Installer un régulateur et/ou un programmeur de chauffage si vous n'en avez pas.
- ❑ Demander à des professionnels d'entretenir la chaudière.

**350€ + 150
€/an**

+250€/an

**Gain : jusqu'à 50% du
budget ventilation**

**Gain : jusqu'à 8% du
budget énergie**

**Rentabilisé en max 3
ans**



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 3 : investissement important

Cuisson

- ❑ Installer des brûleurs séquentiels (si gaz)
- ❑ Appareils à basse consommation (À+ ou À++)

>1000€

>200€/an

Gain : jusqu'à 20% du budget cuisson

Gain : jusqu'à 6% du budget énergie

Rentabilisé en 5 ans



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 3 : investissement important

Froid

- ❑ Appareils à basse consommation (À+ ou À++)

>500€

>100€/an

Gain : jusqu'à 15% du budget froid

Gain : jusqu'à 3% du budget énergie

Rentabilisé en 5 ans



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 3 : investissement important

Laverie

- ❑ Appareils à basse consommation (À+ ou À++)

>500€

>50€/an

Gain : jusqu'à 30% du budget laverie

Gain : jusqu'à 2% du budget énergie

Rentabilisé en 5 à 10 ans



Détail des optimisations possibles pour le restaurant

Option 3 : investissement important

Ventilation/Isolation

- Installer du double vitrage pour mieux isoler.
- Installer des rideaux d'air froid dans les chambres froides et les vitrines frigorifiques.
- Installer un récupérateur de chaleur.

>10.000€

>1000
€/an

Gain : jusqu'à 50% du budget ventilation

Gain : jusqu'à 25% du budget énergie

Rentabilisé en 5 à 10 ans

Optimisation de la consommation : énergie

	Iso budget	Investissement modéré	Investissement important
Exemple d'actions	Optimisation de l'utilisation des appareils de cuisson, frigorifiques, d'éclairage et de ventilation. Nettoyage régulier de la poussière...	Maintenance professionnelle, Mitigeurs thermostatiques ampoules basse consommation détecteurs de présence, régulateur de chauffage...	Appareils basse consommation, double vitrage, récupérateur de chaleur...
Gain possible	Gain : jusqu'à 25% du budget énergie	Jusqu'à 35% du budget énergie	Jusqu'à 40% du budget énergie
Coût engendré	0€	>3000€	>10.000€



Bilan des économies possibles

	Iso budget	Investissement modéré	Investissement important
Eau	20€/an (3%)	230€/an (32%)	350€/an (49%)
Énergie	780€/an (24%)	1.107€/an (34%)	1.350€/an (41%)
Total	800€/an (20%)	1.330€/an (34%)	1.700€/an (42%)
Retour sur investissement	Immédiat	1-3 ans	3-10 ans



Bilan des économies possibles : impact environnemental

Iso budget

Investissement
modéré

Investissement
important

Eau	5.000 litres économisés	57.500 litres économisés	87.500 litres économisés
Énergie	780 kgs de CO2 en moins	1.107 kgs de CO2 en moins	1.350 kgs de CO2 en moins



1 Paris - New York : 1 tonne d'eq. CO2 par individu



1 kg de boeuf : 13kg d'eq. CO2

Les aides/subventions

Pour mettre en place tout cela

Se renseigner auprès de sa région pour les aides régionales

L'ADEME

Les aides de l'ADEME se présentent généralement sous forme de fonds ou d'appels à projets. Elle finance les études préalables, les investissements, les projets d'innovation liés à l'environnement et les actions qui relèvent du « changement de comportement »

Fonds Tourisme Durable – restaurateurs et hébergeurs

Financer vos projets de transition écologique vers un tourisme durable avec les aides financières de [France Relance](#).

La BPI

La BPI, Banque Publique d'Investissement, est une filiale de la Caisse des Dépôts et offre un service de financement aux entrepreneurs grâce à leurs nombreux partenaires bancaires, investisseurs, aux régions ou aux institutions.

RDV sur IMPACT pour mesurer votre impact environnemental

[ICI](#)

impact
par écotable®

Mesure d'impact environnemental à destination
du secteur de la restauration

Démarrer

Demander une démo

