

COMMUNIQUÉ DE PRESSE ADEME Bretagne

Rennes, le 17 mai 2021

Exemplarité environnementale de la restauration commerciale : des exemples bretons inspirants pour l'ensemble du secteur

Une expérimentation unique en France

En 2019, l'ADEME Bretagne lançait une expérimentation unique en France avec une vingtaine de restaurateurs volontaires issus des 4 départements bretons et pratiquant différents types de restauration (restauration rapide, gastronomique, ferme auberge, cafétéria, crêperie traditionnelle, etc.). Le but ? Tester une démarche environnementale d'excellence en mettant en œuvre des actions relatives aux achats, l'énergie, l'eau, les déchets, l'approvisionnement, la biodiversité et les transports afin d'élaborer un **référentiel compatible avec les exigences d'une certification Écolabel européen**.

18 professionnels volontaires se sont ainsi réunis régulièrement en ateliers collaboratifs pour définir ensemble des critères, co-construire le référentiel et échanger sur leurs propres retours d'expérience. En parallèle, leurs établissements ont bénéficié d'un audit environnemental approfondi ainsi que d'un accompagnement opérationnel pour définir et mettre en œuvre un plan d'actions concrètes.



Malgré les périodes de confinement et la fermeture des établissements, les 18 professionnels ont poursuivi la démarche via des ateliers à distance, et les résultats ont été présentés, fin janvier 2021, à l'ADEME.

Des résultats stimulants et inspirants



Ce travail collaboratif a abouti à formaliser un référentiel composé de **75 critères** (33 obligatoires et 42 optionnels) portant sur différentes thématiques telles que l'offre culinaire, la diminution du gaspillage alimentaire, les économies d'eau et d'énergie, la mobilité ou encore l'implication des personnels.

Les actions mises en place dans les établissements ont démontré un réel potentiel de gains environnementaux et économiques, dont :

- **256 € à 14 000 € d'économies sur le poste « achats alimentaires » en réduisant le gaspillage ;**
- **10% à 30% d'économies rapides d'électricité et d'eau grâce à de petits investissements.**

A propos de l'ADEME

L'Agence de la Transition Écologique (ADEME) est un établissement public sous tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. www.bretagne.ademe.fr

Contacts presse

ADEME Bretagne

Horizon Public Conseils

Claire Schio – ☎ 02 99 85 87 06 / ✉ claire.schio@ademe.fr

Pierre Chapsal – ☎ 06 71 59 74 18 / ✉ chapsal@horizonpublic.org

5 établissements volontaires ont rempli 100% des critères (et 4 ont atteint 95% !):

Dpt	Commune	Etablissement	Type de restauration	Nom du responsable	Téléphone
22	Lannion	Restaurant Emeraude ID	Cafétéria	M. Christophe Rochcongar	02 96 48 68 08
29	Roscoff	Café Ty Pierre	Brasserie	M. Yvan Le Gall	02 98 69 72 75
29	Rosporden	Restaurant Ty Flo	Cuisine traditionnelle	Mme Florence Prima-Bernard	02 98 66 97 54
35	Bréal-sous-Montfort	Restaurant La Closerie des Hortensias	Gastronomique	M. Patrice Dumont	02 99 85 18 63
56	Lorient	Code 0	Coffe shop et traiteur	Mme Thaïs Cathelineau	02 97 06 37 13

Le regard de Sophie Plassart, chargée de mission à l'ADEME Bretagne

Avec la crise sans précédent que subit le secteur de la restauration commerciale, cette expérimentation a pris une dimension inédite. A la prise de conscience écologique s'est ajoutée la nécessité d'imaginer des solutions de résilience. Au final, les professionnels qui ont participé à l'expérimentation ont réussi à co-construire un référentiel très solide que nous envisageons de présenter à la Commission européenne en vue d'élaborer un futur Écolabel européen « Restaurateur ». Ce travail collaboratif nous a également conduit à produire des outils faciles à utiliser pour permettre aux restaurateurs de réaliser eux-mêmes un suivi de leurs consommations ainsi qu'un guide de 33 fiches pratiques (édition programmée en juin 2021) pour construire un plan d'actions.



Enfin, ce travail a fortement contribué à créer le dispositif « 1000 restaurants » doté de 10 millions € et déployé dans le cadre du Fonds Tourisme Durable du Plan de relance, dont la mise en œuvre a été confiée à l'ADEME. Ce dispositif permet de soutenir des investissements. Je suis certaine que les restaurateurs bretons qui se sont illustrés dans l'expérimentation pourront en bénéficier et engager une nouvelle étape de leur développement tout en contribuant à la transition écologique de leur secteur.

Chiffres clés du secteur

- 12 270 établissements de restauration en Bretagne
- 80% du gaspillage alimentaire produit en cuisine
- 74 grammes de gaspillage alimentaire en moyenne par client pour la cuisine d'assemblage
- 229 grammes de gaspillage alimentaire en moyenne par client pour la cuisine « fait maison »
- Environ 2,7 tonnes de biodéchets par an (soit 12 300 € de coût matière) en cuisine d'assemblage
- Environ 3,9 tonnes de biodéchets par an (soit 33 000 € de coût matière) en cuisine « fait maison »

Pour en savoir plus

- Pour tout renseignement sur le tourisme durable, vous pouvez contacter Mme Sophie Plassart, chargée de mission à l'ADEME Bretagne au 02 99 85 89 22 / sophie.plassart@ademe.fr.
- Accéder au Fonds Tourisme durable du plan France Relance : <https://bit.ly/3gXc44h>

A propos de l'ADEME

L'Agence de la Transition Écologique (ADEME) est un établissement public sous tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. www.bretagne.ademe.fr

Contacts presse

ADEME Bretagne

Horizon Public Conseils

Claire Schio - ☎ 02 99 85 87 06 / ✉ claire.schio@ademe.fr

Pierre Chapsal - ☎ 06 71 59 74 18 / ✉ chapsal@horizonpublic.org