

**Comment devenir  
un restaurateur  
engagé ?**

# | Sommaire.

- 01.** 6 conseils pour être un restaurateur engagé

---
- 02.** Comment s'engager contre le gaspillage : 7 astuces

---
- 03.** 6 solutions qui existent pour soutenir et récompenser ses efforts

---
- 04.** À chaque restaurateur sa manière de s'engager

---
- 05.** Le digital au service de l'engagement responsable

---
- 06.** Zoom sur l'opération Printemps Engagé

---



# | Edito.

Agir positivement passe par l'assiette et la **traçabilité des produits** choisis, bien sûr, mais aussi par différentes actions **locales, sociales, environnementales** ou encore **anti-gaspillage**... Pour ne citer qu'elles !

Ces actions se multiplient, tant chez les grandes enseignes de **restauration rapide** que chez les **restaurateurs indépendants**, qui s'engagent à leur propre rythme et à leur propre échelle.

L'engagement du restaurateur est devenu bien plus qu'une simple tendance. C'est un véritable **engagement de long terme** envers la durabilité, la responsabilité sociale et la création d'un **impact positif sur le monde**.

A cause d'une réglementation qui évolue sans cesse, il est parfois difficile de savoir par où commencer pour adopter des **pratiques écologiques** dans votre restaurant. Cependant, porté par une demande croissante des consommateurs, nous sommes convaincus que votre établissement peut concilier écologie et performance.

C'est pourquoi nous avons élaboré ce guide pratique pour vous accompagner dans cette démarche. Prêt à nous suivre ?



# 01

## 6 conseils pour être un restaurateur engagé



## 01.

### Choisissez une cuisine éco-responsable

- Des produits locaux et de saison
- Bio ou filières durables
- Options végétariennes et véganes



#### Le saviez-vous ?

Selon le baromètre Agence Bio / CSA, 8 français sur 10 sont demandeurs de produits bio hors domicile. Ils sont 78% à se dire intéressés par des repas intégrant du bio dans les restaurants.

### Quelques marques qui proposent des viandes végétales :

- [Heura](#)
- [La Vie](#)
- [Happyvore](#)
- [Beyond Meat](#)



## 02.

### Engagez-vous auprès de vos fournisseurs

- Produits labellisés commerce équitable
- Circuit court
- Paiement d'un prix juste



## 03.

### Réduisez les déchets alimentaires

- Produits labellisés commerce équitable
- Circuit court
- Paiement d'un prix juste

### Bon à savoir

A partir du 1er janvier 2024, les restaurants qui produisent moins de cinq tonnes de biodéchets par an (soit tous les restaurateurs) doivent trouver une solution pour les valoriser. Cette nouvelle obligation environnementale est à votre charge.

Quelques solutions pour s'y conformer :

- **Poubelle** : Tri manuel des biodéchets au niveau des poubelles avec collecte régulière (coût de collecte de 120 € la tonne).
- **Compost sur site** : Adapté aux petits producteurs de biodéchets.
- **Sécheurs, déshydrateurs** : Transformation des biodéchets en poudre à travers une température de 300°C.
- **Cuves de stockage pour la restauration collective** : Solution Meiko Green (coût élevé de 40 000 € HT avec retour sur investissement en 3 à 5 ans).

## 04.

### Stoppez les emballages à usage unique

- Vaisselle et des serviettes réutilisables
- Emballages biodégradables ou consignés pour la vente à emporter
- De l'eau en carafe
- Emballages compostables ou recyclables

## 05.

### Favorisez l'inclusion et la solidarité

- Embauche de personnes en situation de handicap
- Projets avec la Banque Alimentaire et les Restos du Coeur



## 06.

**Économisez les ressources naturelles**

- **Gestion de l'eau :**  
Installez des équipements tels que des mitigeurs, des mousseurs et des chasses d'eau économes pour réduire votre consommation d'eau jusqu'à 30% et faire des économies.
- **Optimisation de l'énergie :**  
Assurez-vous de nettoyer régulièrement ou de faire nettoyer et entretenir vos appareils tels que les hottes et les chambres froides.
- **Éclairage éco-responsable :**  
Optez pour des ampoules à faible consommation d'énergie, telles que les ampoules basses consommation, et installez des détecteurs de présence pour contrôler l'allumage des lumières dans les zones peu fréquentées.
- **Maîtrise du chauffage :**  
Surveillez attentivement l'utilisation du chauffage et ajustez-le en fonction des besoins réels. Il est également recommandé de faire entretenir régulièrement votre chaudière pour optimiser son rendement.

**Les avantages de s'engager ?**

- Réduction des coûts
- Création et fidélisation d'une nouvelle clientèle
- Satisfaction de la clientèle
- Image positive et différenciante
- Relations avec les fournisseurs plus durables

Vous souhaitez proposer des emballages comestibles qui font le buzz ?

Koovee sont les premiers à commercialiser des couverts comestibles à base de farine de blé. En plus, ils fabriquent leurs produits à Marseille !



Ils proposent :  
Des cuillères goût amande  
Des fourchettes goût herbes de provence ou nature

Vous voulez les tester ?  
Rendez-vous sur leur site pour obtenir un [coffret d'échantillon de 6 couverts au choix](#) !

# 02

## Comment s'engager contre le gaspillage : 7 astuces



Chaque année, environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées dans le monde, et le secteur de la restauration est le plus touché par ce problème. Cependant, de plus en plus de restaurants prennent conscience de cette situation et mettent en place des changements pour réduire leur impact négatif.

En **réduisant les déchets**, un restaurant peut non seulement se positionner comme un établissement engagé, mais aussi économiser de l'argent sur la gestion des stocks.

### Voici 7 façons de réduire les déchets dans votre restaurant :

#### 01 Proposez des menus différents

En optimisant vos menus, vous pouvez économiser de l'argent en achetant vos produits en gros, réduire le ratio de vos articles en stock et diminuer les déchets alimentaires dus à la détérioration. Vous pouvez également proposer des menus réduits, des plats du jour ou une carte qui change régulièrement.

#### 02 Utilisez des applications pour éviter les aliments périmés

Des applications comme KitchenPal vous aident à éviter le gaspillage en enregistrant vos produits et leurs dates limites de consommation.

#### 03 Utilisez des applications anti-gaspillage

Des applications comme Too Good To Go vous permettent de proposer vos invendus à petit prix, ce qui vous permet de gagner de l'argent et d'attirer de nouveaux clients.



## 04 Proposez le doggy bag à vos clients

Cette méthode permet aux clients d'emporter leurs restes non consommés. Cela évite de jeter la nourriture qui n'a pas été utilisée.

## 06 Impliquez votre équipe

Désignez des "champions" de la réduction des déchets alimentaires au sein de votre équipe et sensibilisez-les à cette cause.



## 07 Transformez vos aliments en compost

Si possible, compostez vos déchets naturels au lieu de les jeter à la poubelle. Cela réduit la quantité de déchets alimentaires qui finissent dans les décharges. sensibilisez-les à cette cause.

## 05 Donnez vos invendus à des associations :

Pensez à donner vos denrées invendues à des associations locales qui aident les personnes dans le besoin.



## Zoom sur la loi anti-gaspi

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (loi AGECE) a été votée dans le but de réduire les déchets et de tendre vers un modèle de société plus durable. Cette loi vise à changer les modes de production et de consommation pour éliminer toutes formes de gaspillage.

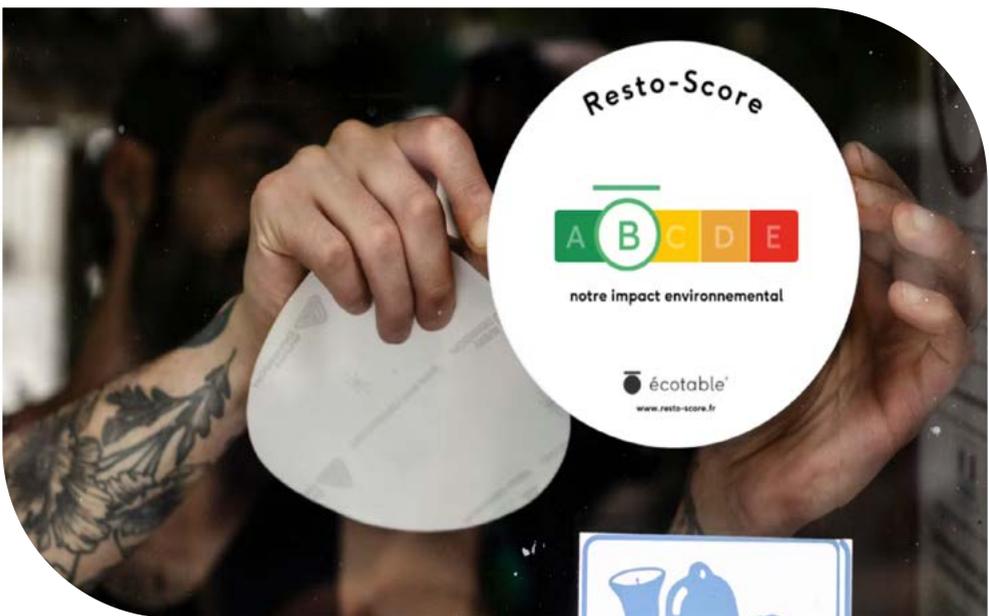
Elle se décline en 5 grands axes, mais seulement 3 concernent la restauration.

- 01 | Sortir du **plastique jetable** d'ici 2040
- 02 | **Inform**er davantage vos clients (et votre équipe)
- 03 | **Favoriser** le réemploi et lutter contre le gaspillage



# 03

## 6 solutions qui existent pour soutenir et récompenser ses efforts



## 6 solutions qui existent pour soutenir et récompenser ses efforts

03

Avoir envie de s'engager est une chose : trouver les ressources pour le faire et promouvoir ses actions en est une autre. Il existe heureusement plusieurs manières pour vous, restaurateurs, d'être bien accompagnés et de communiquer sur votre engagement de manière juste et efficace.

### Les labels

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (loi AGEC) a été votée dans le but de réduire les déchets et de tendre vers un modèle de société plus durable. Cette loi vise à changer les modes de production et de consommation pour éliminer toutes formes de gaspillage.

Elle se décline en 5 grands axes, mais seulement 3 concernent la restauration.

### Framheim

Citons déjà le label **Framheim** des restaurants engagés anti gaspi. Ce label s'adresse à tous les types de restaurateurs, quels que soient le mode de service et l'organisation (indépendant, franchisé, restauration collective, scolaire, d'entreprise...).

Très pragmatique, il récompense non seulement les actions accomplies, mais aussi les progrès vers l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire, avec l'idée que "chaque restaurant peut gravir les échelons à son rythme et selon ses moyens". Chaque restaurant labellisé bénéficie d'une **mise en avant médiatique via les sponsors et partenaires de Framheim**.

### Ecotable

Vient ensuite **Ecotable**, un label de restauration durable qui référence les restaurants selon trois niveaux d'engagement, sur la base d'une liste de critères précis et en tenant compte de l'ensemble des sources d'impact environnemental. Après analyse, les établissements se voient attribuer un ou plusieurs des 9 badges pouvant par exemple correspondre à une offre 100% Vegan, "Tupper Friendly", Locavore ou encore Zéro Déchet.

Ecotable accompagne concrètement chaque restaurateur engagé et met à sa disposition un **réseau d'agriculteurs, de sociétés de recyclage ou encore d'associations de récupération des invendus alimentaires...** En plus bien sûr de les **référencer** et de les **promouvoir** sur son site Internet.



## Les applications

Gratuites, freemium ou payantes, les applications permettent de mieux gérer son engagement au quotidien, sur le plan environnemental notamment.

### Etiquettable

**Etiquettable** est la "première appli collaborative de cuisine durable". Identification des fruits et légumes de saison, recettes bas carbone, poissons menacés et à préserver, restaurants engagés, astuces, producteurs et magasins... elle s'adresse non seulement aux particuliers soucieux de mieux consommer et cuisiner, mais aussi aux restaurateurs professionnels, qui peuvent souscrire une version payante dotée notamment d'un éco-calculateur de recettes.



Environnement, société, santé : différents critères sont pris en compte pour obtenir une note environnementale de son plat et éventuellement pouvoir l'améliorer. Cette application permet non seulement de s'engager au niveau de la cuisine, mais aussi de sensibiliser ses clients et de bien communiquer sur ses actions.

Foodchéri, EXKi ou encore Fodette utilisent déjà cet éco-calculateur.

### Too Good To Go

De leur côté, **Too Good To Go** et **Phenix** permettent de vendre ses invendus de manière simple et sans engagement. La solution est d'autant plus remarquable qu'elle permet d'allier différents atouts : un geste pour la planète en limitant le gaspillage alimentaire, des revenus supplémentaires en fin de journée, ainsi qu'un afflux de nouveaux clients qui n'auraient pas forcément connu l'enseigne ou l'établissement sans l'application.

De manière très concrète, les professionnels de la restauration réunissent chaque jour ce qui n'a pas été vendu et créent des paniers surprises en fonction du nombre de rations disponibles. Les utilisateurs n'ont plus qu'à passer les récupérer à l'heure choisie par le restaurateur.

De plus, Phenix propose une autre solution en complément : écouler ses invendus pour des associations. C'est très simple : vous listez et mettez à disposition les produits invendus. Ensuite, ils organisent l'enlèvement des produits par des associations partenaires certifiées.

Big Fernand, Bagel Corner, Big Mamma ou même Lenôtre Paris comptent parmi les milliers d'utilisateurs professionnels



## Les outils de communication pour diffuser ses initiatives sur Internet

Si les labels existants et solutions tierces permettent d'être référencé pour son engagement, il serait dommage de se priver des opportunités offertes par les outils digitaux disponibles aujourd'hui.

Réseaux sociaux, blog du restaurant, newsletter, site Web ou de commande en ligne... que vous soyez indépendant, franchisé ou acteur de la restauration collective, vous bénéficiez d'une présence en ligne qui se prête bien à une communication régulière sur vos valeurs et vos prises de position.

### Transparence

Big Fernand, par exemple, publie des vidéos engagées sur son compte Facebook. L'une d'entre elles, qui cumule plus de 370 000 vues à l'heure de la publication de ce livre blanc, s'intitule "Les Yeux dans les Boeufs" et répond précisément aux questions "D'où viennent vos viandes ? Qui est votre producteur ? Où et comment sont préparés les steaks ?"

Agir, donc, mais aussi communiquer sur ces actions pour instaurer une culture de la transparence, est aussi fondamental qu'accessible à tous les restaurateurs.

**Bioburger**, "unique fast-food certifié 100% bio", prend ainsi le temps de présenter ses producteurs (éleveurs, fromager, boulanger, coopérative de pommes de terre, fournisseur de boissons...), mais aussi son histoire et ses engagements via des pages dédiées extrêmement claires.

Par exemple, dans leurs restaurants on peut retrouver cette illustration pour être en toute transparence avec leurs clients.



## 6 solutions qui existent pour soutenir et récompenser ses efforts

03

### Engagements

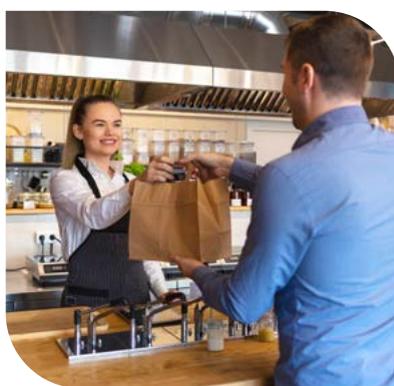
D'autres acteurs de la restauration rapide, comme **Pokawa**, choisissent d'aborder ces sujets au niveau de leur page "à propos". Ils ont 4 valeurs qu'ils mettent en avant :

- Fresh food everyday
- Le gaspi c'est fini !
- Good vibes only
- Protégeons la planète

De même, n'oubliez pas d'envoyer une jolie newsletter à vos abonnés pour leur faire part de vos nouveaux engagements ou partenariats !

**Foodchéri** a ainsi communiqué sur ses nouveaux packagings en envoyant un e-mail accompagné d'une offre promotionnelle.

"Saviez-vous que commander chez nous, ça plaît beaucoup à votre estomac mais aussi à la planète ? Maintenant, oui. Chez FoodChéri, notre packaging est 100% éco-friendly : nos barquettes et couvercles sont 100% recyclables. Quant à nos couverts, que vous pouvez prendre en option, ils sont en amidon de maïs, réutilisables plusieurs fois puis biodégradables !"



# 04

À chaque  
restaurateur  
sa manière  
de **s'engager**



1/3 de la production mondiale alimentaire est gaspillée (selon UMIH)

41200 kg de nourriture sont jetées dans le monde chaque seconde, soit l'équivalent de 76296 repas ! (selon UMIH)

53% des restaurateurs reconnaissent que leurs clients ne finissent pas toujours leur assiette (selon UMIH)

### Ankka

Ankka, est un concept de salad bar, et comme de nombreux restaurants, il fait face à un problème : le **gaspillage alimentaire**.

Ankka a fait le pari de ne plus de ne plus préparer les salades face à ses clients. En s'équipant d'un écran de production, les préparateurs reçoivent directement les commandes en cuisine depuis la salle.

D'une part cela permet à ses préparateurs de moins subir de pression face au client. D'autre part, de **respecter ainsi les doses habituelles** pour chaque salade, qui ne dépassent plus l'appétit des clients.

Le résultat est immédiat : en l'espace de quelques jours le fondateur a observé que le gaspillage alimentaire a considérablement diminué dans son restaurant. Autre bénéfice constaté : **sa rentabilité s'est nettement amélioré !**



### Bagel Corner

Bagel Corner accélère sa démarche RSE en signant un partenariat avec Gault & Frémont, fabricant français de packaging écoresponsable.

L'enseigne est très engagée, tant au niveau des restaurants (**produits de nettoyage écologique, sensibilisation au tri sélectif, vaisselle en fibre de bambou, contrat d'énergie 100% renouvelable...**) que du siège.

Et pour fédérer tous les restaurateurs, Bagel Corner lance le hashtag #Passalaction destiné à mettre en avant les initiatives de toute la filière.



### EXKi

De son côté, et en parallèle d'une multitude d'actions, EXKi met en avant sa carte de fidélité "Green Card", qui récompense les éco-gestes de ses clients.

De manière très concrète, la fidélité passe par des points acquis pour chaque éco-geste réalisé par la personne inscrite : réutiliser un sac, utiliser ses propres couverts, apporter au restaurant son propre contenant personnel pour le thé ou le café... Au bout d'un certain nombre de points, différents niveaux de récompenses se déclenchent, de la boisson gratuite bio au mug en porcelaine.

En préservant l'ADN de la marque tout en renforçant la responsabilité de ses clients via un processus de gamification et de fidélisation, EXKi poursuit de manière cohérente entre ses points de vente son engagement pour réduire son impact sur la nature.

La réflexion environnementale au sein même de l'établissement et le goût du circuit court sont toutefois loin d'être les seuls axes d'action possibles à l'heure actuelle.



D'une manière générale, on observe aussi un besoin de toujours plus de transparence et de lien social au restaurant du côté des consommateurs, qui apprécient les cuisines ouvertes, l'observation de la préparation de leurs plats, les informations sur les producteurs, artisans et vignerons qui finissent dans leur assiette, ainsi que les histoires et valeurs propres aux enseignes qu'ils fréquentent.

A vous de choisir ou d'imaginer les solutions les plus adaptées à votre storytelling, à vos ressources... Et à votre modèle économique bien sûr !

# 05

## Le digital au service de l'engagement responsable



Les solutions digitales et innovations technologiques permettent de passer à la vitesse supérieure en matière de lutte contre le gaspillage, tout en améliorant l'expérience des clients et convives, et son ROI par la même occasion ! Vers lesquelles se tourner ? Tout dépend bien sûr du type d'établissement géré, même si de bonnes pratiques se dégagent déjà.

### L'arrondi solidaire, pour des opérations ponctuelles ou un engagement permanent

Vous l'avez déjà peut-être remarqué en passant à la caisse d'un supermarché engagé aux côtés d'une association : **l'arrondi solidaire** consiste à proposer au consommateur d'arrondir son paiement et que la somme dégagée en sus soit attribuée à une action solidaire, une association, une fondation particulière... Pourquoi ne pas le mettre en place, de manière permanente ou ponctuelle, dans un ou plusieurs point(s) de vente de votre réseau de restaurants ?

### La pré-commande, pour diminuer le gâchis

L'une des solutions technologiques les plus efficaces actuellement pour limiter le gaspillage et les pertes alimentaires, tant en restauration commerciale que dans la restauration collective, est de mettre en place un **système de pré-commande et de click and collect**.

Par exemple, avec la solution de commande Innovorder, vous pouvez mettre en place la pré-commande !

Vous avez également une meilleure organisation grâce à la gestion des commandes par créneau qui propose automatiquement le prochain créneau de collecte disponible à vos clients.

Le principe est simple et déjà bien adopté par les consommateurs. Il s'agit de pré-commander son repas ou ses snacks à l'avance, depuis le site du restaurant ou une application dédiée, et de venir la retirer à l'heure dite.

Au-delà d'une meilleure gestion des flux et d'une réduction considérable du temps d'attente pour les consommateurs, cette approche permet de maîtriser ses stocks au plus près de la demande, d'éviter le gaspillage, de limiter les invendus et de recueillir des données précieuses sur ce que les clients souhaitent vraiment manger. C'est une base idéale pour réduire ses déchets au quotidien et à long terme.

## Optimisez la gestion de vos stocks

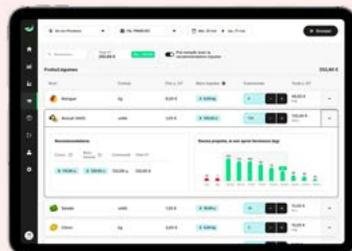
### Faites des achats judicieux et planifiez-les

La planification et les achats judicieux sont d'autres stratégies efficaces pour réduire le gaspillage de votre restaurant. En achetant les ingrédients de cette manière, vous vous assurez qu'ils correspondent à la demande de votre établissement et qu'ils ne sont pas sur-stockés.

### Mettez en place une gestion des stocks efficace

La réduction du gâchis alimentaire passe par une **gestion efficace des stocks**. La mise en place d'un système permettant de prévoir avec précision les commandes de nourriture, que ce soit manuellement ou à l'aide de la technologie numérique (par exemple, la technologie de commande prédictive), permet d'obtenir des données plus précises et de mieux contrôler votre cuisine, ce qui se traduit en fin de compte par moins de gaspillage (et plus d'économies).

Dites au revoir au **gaspillage alimentaire** avec Inpulse.ai, une intégration à l'écosystème Innovorder. Grâce à ce logiciel de **gestion des stocks**, vous augmentez votre **rentabilité**, limitez vos **coûts** et gagnez en efficacité opérationnelle.



# 06

## Zoom sur l'opération Printemps Engagé



### Arrondir son addition pour reverser la différence à une bonne cause ?

C'est le pari réussi de France Snacking, qui organise son opération « Printemps Engagé du Snacking et de la Restauration », soutenu dans sa démarche par le Leaders Club et l'expertise technologique de la société Heoh.

Tous les ans entre février et avril, une multitude d'enseignes de restauration et de boulangerie offrent la possibilité à leurs clients d'arrondir leur paiement à l'euro supérieur.

Lors de la troisième édition en 2023, on comptait la participation de Columbus Café & Co, Dubble, Carl's Jr., Class'croute, Brands Baker et ses marques Fresh Burritos, Berliner et Meglio, Exki, Kirégal, aux boulangeries Feuillette, Mamatte, Maison Bécam et Marie Blachère, à Class'croute, à La Famille, à Salad&Co, au groupe Delineo et ses marques La Croissanterie, Maison Pradier et Roberta, à Picto, Quick, Taobento, Coté Sushi, Pokawa, Tout est Bon, mais aussi METRO, Transgourmet ou encore RX, le Snarr, la Feb.



L'opération soutient Restaurateurs sans Frontières. Créée en 2007, l'association s'engage auprès des écoliers de régions défavorisées à travers le monde pour leur permettre de se restaurer dans de bonnes conditions sanitaires. RSF accompagne la construction de cantines, de cuisines et de réfectoires, tout en favorisant les démarches éco-responsables (jardins potagers, fours à énergie solaire, etc.). L'association est accompagnée par deux parrains engagés, Thierry Marx et Michel Boujenah.

#### Restaurants Sans Frontières en un clin d'oeil, c'est :

- 64 projets dans 19 pays
- 95% du budget alloué aux opérations humanitaires
- 7 bénévoles et des partenaires locaux pour mener à bien chacun des projets

Si vous souhaitez rejoindre la démarche, contactez France Snacking à cette adresse : [printempsengage@snacking.fr](mailto:printempsengage@snacking.fr). Vous pouvez aussi faire un don directement à la même adresse.

# | En bref.

Devenir un restaurateur engagé nécessite un effort délibéré pour intégrer des pratiques durables et éthiques dans tous les aspects de votre établissement. Cela implique de faire des choix responsables en matière d'approvisionnement, de gestion des déchets, de promotion d'une alimentation saine et de sensibilisation des clients.

En tant que restaurateur engagé, il est essentiel de sensibiliser votre personnel aux pratiques durables et de les encourager à adopter des comportements respectueux de l'environnement. Vous pouvez également attirer l'attention de vos clients sur cet engagement. Expliquez-leur votre approche et les raisons qui vous motivent. Vous pouvez le faire à travers votre menu, votre site web, des panneaux d'information dans le restaurant, etc.

Il est aussi important de définir votre vision pour votre restaurant : quels sont vos objectifs en matière de durabilité, d'alimentation saine, de commerce équitable, etc. ?

En suivant ces étapes, vous serez sur la voie pour devenir un restaurateur engagé, contribuant ainsi à créer un impact positif sur l'environnement, la santé et la société.



Avez-vous pensé à mettre le **digital au service de votre engagement** ?

Contactez-nous au :

☎ 01.86.95.49.83

🌐 [www.innovorder.com](http://www.innovorder.com)

