



RESTAURATION

MES PREMIERS PAS DANS LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE



? LE SAVIEZ-VOUS ?

- Selon le Ministère de l'agriculture, les restaurants jettent chaque année 15% de nourriture encore consommable
- Depuis le 1er juillet 2021, les restaurateurs ont désormais

- L'obligation de proposer des « doggy bag » à leurs clients
- A partir du 1er janvier 2023, pour les clients qui consomment sur place, les enseignes de restauration rapide, qui servent au moins 20

couverts, devront servir leurs produits dans des contenants réutilisables et les boissons devront être servies dans des verres également réemployables.

! POINTS D'ATTENTION EN MATIÈRE DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE

APPROVISIONNEMENT :

- Me renseigner sur la provenance de mes produits et assurer leur traçabilité
- Privilégier les produits locaux et/ou de saison
- S'approvisionner autant que possible en produits issus de l'agriculture biologique

ENTRETIEN :

- Vérifier fréquemment l'absence de fuite de mes équipements
- Entretenir et nettoyer régulièrement mes appareils de production de froid

VENTE ET DISTRIBUTION :

- Proposer autant que possible des plats « fait maison »
- Intégrer la santé et l'équilibre nutritionnel à la conception de mes menus
- Réduire l'empreinte carbone des produits utilisés
- Être en capacité de s'adapter aux régimes alimentaires spécifiques liés aux allergies
- Mettre au menu des plats végétariens
- Parler de mes engagements écoresponsables / de développement durable à mes clients

FIN DE VIE :

- Trier mes déchets alimentaires ; envisager un endroit pour assurer le compostage
- Réduire, trier et recycler les déchets ; ex : négocier avec mes fournisseurs la reprise systématique des cartons et des cagettes
- Proposer des doggy bag ; mettre les repas invendus en promotion voire recourir à des applications anti-gaspi (ex : [Too good to go](#), [Phénix](#))
- Collecter les huiles de friture usagées pour les insérer dans une filière adaptée

QUELQUES RECOMMANDATIONS SUR LE VOLET SOCIAL DE MA DÉMARCHE RSE

- Lors de la conception ou de l'aménagement des lieux, intégrer des mesures de prévention des risques liés aux situations de travail et adapter l'organisation du travail :

1. Choisir un revêtement de sol à la fois facile à nettoyer et antidérapant
2. Organiser les stockages de façon à faciliter les manutentions
3. Fournir des rehausses pour adapter la profondeur des bacs de plonge.
4. Limiter le poids des assiettes et couverts

5. Favoriser les temps de pause

- Former et informer les salariés afin qu'ils connaissent les risques et les mesures de prévention liés à leur activité

POUR ALLER PLUS LOIN

- L'UMIH, Union des métiers et des industries de l'hôtellerie, a

conçu un guide pour « [Vaincre le gaspi la ge, améliorer la performance de son restaurant](#) »

- L'association [BON POUR LE CLIMAT](#) propose des actions concrètes et positives pour changer les pratiques alimentaires afin de préserver la planète et son climat



MES PROCHAINS PAS

.....

.....

.....

.....