# 

EXEMPLARITÉ ENVIRONNEMENTALE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE

L’ADEME a mené une expérimentation inédite en France, avec 20 restaurateur.rice.s breton.ne.s et pratiquant différents types de restauration (restauration rapide, gastronomique, ferme auberge, cafétéria, crêperie traditionnelle, etc.). En impliquant les professionnel.le.s de la restauration, cette expérimentation d’excellence environnementale a mis en œuvre des actions adaptées à cette activité, en s’appuyant sur des critères co-construits. Elle est à l’origine de la création de cet exemple de « Politique environnementale ».

# Politique environnementale de xx

|  |
| --- |
| Notre établissement est engagé dans une démarche environnementale depuis xx.  Cette démarche accompagne notre volonté d’agir contre le dérèglement climatique, et celle d’intégrer les enjeux environnementaux et sociaux dans nos activités. Nous souhaitons limiter les impacts négatifs associés à notre activité de restauration commerciale, et promouvoir des pratiques écoresponsables dans ce secteur. |

Au sein du xx, Nom personne constitue la personne référente sur la politique environnementale, et veille à ce que tous les engagements cités dans ce document soient respectés.

|  |
| --- |
| 1. **Nos engagements** |

Nous nous engageons à améliorer nos performances environnementales, notamment :

* Notre **politique d’achats** nous engage à privilégier les produits écologiques pour les matériaux de construction, les biens d’équipement, les produits alimentaires et les produits consommables.
* Nous disposons d’un **plan d'action pour la lutte contre le gaspillage alimentaire** qui veille à valoriser les excédents alimentaires selon la hiérarchie suivante :
  + 1. Prévention, avec une optimisation des achats et des portions pour minimiser le risque de surplus alimentaire ;
  + 2. Don alimentaire, grâce à des partenariats avec des associations caritatives pour la redistribution des excédents alimentaires ;
  + 3. Alimentation animale (p.ex. si le restaurant dispose de poules sur son terrain, ou partenariats avec des éleveurs locaux) ;
  + 4. Compostage ou méthanisation.
* Nous mettons en place un **programme d’actions** précis qui définit, au moins une fois tous les deux ans, des objectifs de performance environnementale
* Nous mettons en place la **collecte et le suivi de nos consommations d’énergie, d’eau, des achats et de production de déchets**. Nous nous engageons à faire un suivi trimestriel de ces données, et à les communiquer auprès de nos équipes.

|  |
| --- |
| 1. **Notre ambition** |

Certaines actions sont déjà en place dans notre restaurant, notamment :

* 100 % de nos ampoules sont des ampoules LED (basse consommation)
* L’ensemble de nos produits sont faits maisons
* xxx,
* xxx.

Nous nous fixons **de nouveaux objectifs**, à moyen et à long terme :

* Réduire notre consommation d’eau de 5 % d’ici 2021
* Réduire notre consommation d’énergie de 5 % d’ici 2021
* xxx

|  |
| --- |
| 1. **Suivi, démarche d’amélioration continue et communication** |

Nous nous engageons à continuer ces actions, et à les communiquer auprès de nos clients, salariés et autres partenaires, dont les fournisseurs.

Nous nous engageons à procéder à une évaluation en interne des performances au moins une fois par an.

Nous invitons nos clients à se renseigner sur notre démarche environnementale sur notre page web dédiée (xx), et à s’inspirer des efforts réalisés par la restauration commerciale pour en faire de même à la maison.

**Date et signature des/du responsable(s) de l’établissement :**

|  |
| --- |
|  |

**ANNEXES**

[Politique achats 2](#_Toc36565906)

[Plan d’action pour la lutte contre le gaspillage alimentaire 2](#_Toc36565907)

[Programme d’actions 2](#_Toc36565908)

[Protocole de collecte et suivi des consommations 2](#_Toc36565909)

[Procédure pour garantir la mise en œuvre des mesures environnementales, à fournir aux salariés 2](#_Toc36565910)

[Procédure d’entretien 2](#_Toc36565911)

[Plan de déplacement des salariés 2](#_Toc36565912)

[Charte de management responsable 3](#_Toc36565913)

Politique achats

Critère 1 du Référentiel restaurant. À détailler

Plan d’action pour la lutte contre le gaspillage alimentaire

Critère 1 du Référentiel restaurant. Détailler les mesures prises

Programme d’actions

Critère 1 du Référentiel restaurant. Celui-ci doit définir, au moins une fois tous les deux ans, des objectifs de performance environnementale

Protocole de collecte et suivi des consommations

Critère 4 du Référentiel restaurant. Celui-ci doit inclure le protocole de suivi des données suivantes :

* Consommations d’énergie (unité choisie) (dont la part produite par des énergies renouvelables sur place si applicable) ;
* Consommations d’eau (unité choisie) ;
* Production de déchets (papier, carton, métal, plastique, verre, bois, huiles et graisses, gaspillage alimentaire) (unité choisie) ;
* Consommations de produits chimiques pour le nettoyage, la vaisselle, la désinfection, le blanchissage et d'autres nettoyages spécifiques, en précisant si ces produits sont prêts à l'emploi ou non dilués (unité choisie) ;
* Pourcentage des produits porteurs d'un label écologique ISO de type I utilisés (unité choisie).

Procédure pour garantir la mise en œuvre des mesures environnementales, à fournir aux salariés

Critère 2 du Référentiel restaurant. À détailler (ex : éteindre les lumières, ne pas laisser les fours allumés, etc.). y inclure les consignes de température (critère 11), les consignes de tri des déchets (critère 39) et les consignes relatives à l’air intérieur (critère 68).

Procédure d’entretien

Critère 3 du Référentiel restaurant. À détailler.

Plan de déplacement des salariés

À définir. Exemple : Nous nous engageons à fournir à nos salariés les avantages de mobilité suivants :

* Remboursement de 50 % des abonnements de transports en commun ;
* Mise à disposition d’un local à vélos sécurisé ;
* Place de parking réservée.

Charte de management responsable

À co-construire avec les salariés. Exemple :

Relations au travail

À travers notre implication dans le Référentiel restaurant, nous nous engageons à adopter un comportement professionnel respectueux vis-à-vis de nos employés :

* Nous avons des exigences réalistes et raisonnables envers nos employés ;
* Nous veillons au bien-être de ses employés (soutien physique et/ou moral) ;
* Nous communiquons avec le personnel de manière respectueuse, à la fois devant la clientèle et dans les espaces privés (cuisines, autres locaux).

Organisation du travail

À travers notre implication dans le Référentiel restaurant, nous nous engageons à veiller à une organisation saine et équilibrée du temps de travail de nos employés :

* Nous veillons au maintien d'un équilibre entre la vie personnelle et la vie professionnelle ;
* Nous sommes souples et flexibles dans l’organisation du travail, notamment dans le cas de contraintes personnelles (ex : enfants à charges).

Formation du personnel

À travers notre implication dans le Référentiel restaurant, nous nous engageons à former le personnel dans les meilleures conditions possibles :

* Nous fournissons des retours constructifs et respectueux sur le travail des employés, dans une logique de progression continue ;
* Nous observons la progression et les efforts réalisés par le personnel en tenant compte de la qualité de leur travail, et non uniquement selon le nombre d’heures travaillées ;
* Nous réalisons de bilans professionnels annuels/biannuels avec l’ensemble du personnel.

|  |  |
| --- | --- |
| **Date et signature des/du responsable(s) de l’établissement :**   |  | | --- | |  | |