Restaurant Engagé : éco-responsabilité en restauration

Cadre de restitution : Aide de l'ADEME

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Sived Nouvelle Génération
174 Route de le Val
Cs 70325

OPTIGEDE
Administrateur
ADEME
administrateur.optigede@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé CONSOMMATEURS, , ENTREPRISE, PREVENTION DES DECHETS, CAMPAGNE D'INFORMATION, BIODECHET,, EMBALLAGE,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

De plus en plus de consommateurs sont sensibles à l'origine des produits qu'ils consomment, au tri de leurs déchets et à l'impact de leurs actions sur l'environnement. C'est pourquoi l'association Ecoscience Provence a créé le label Restaurant Engagé : un label local qui distingue les restaurateurs qui font le choix d'inscrire leur activité dans une démarche de responsabilité environnementale.

S'ajoutant aux labels Commerce Engagé et Producteur Engagé existant depuis de nombreuses années sur le territoire du SIVED, cette nouvelle démarche s'intègre dans un ensemble solide et cohérent. Encourageant la mise en réseau et le partage d'expériences entre professionnels engagés, ce label est évolutif et co-construit avec les acteurs du territoire. Il peut ainsi devenir un véritable outil de mise en œuvre des politiques publiques et permet de relayer, auprès des partenaires, les engagements pris par les acteurs économiques en faveur de l'environnement : approvisionnement local, tri des biodéchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibilisation des consommateurs, etc.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Le label Restaurant Engagé permet d'accompagner les changements de comportements de consommation à l'échelle d'un territoire :

- diminuer à la source des déchets ménagers et assimilés ;
- encourager les circuits économiques courts ;

- lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- sensibiliser la clientèle à la saisonnalité des produits, etc.

La complémentarité entre les labels du Commerce Engagé permet de dynamiser l'économie locale et de mettre en réseau les acteurs économiques du territoire autour des enjeux de la protection de l'environnement.

Résultats quantitatifs:

Six restaurants ont été labellisés entre janvier et juin 2017 et s'engagent donc à trier les déchets, à s'approvisionner en partie en circuits courts de proximité et à choisir de nouveaux « éco-gestes » tous les six mois.

Résultats qualitatifs :

L'étroite collaboration entre commerçants, producteurs et restaurateurs est le moteur du dispositif. Les bonnes pratiques des uns sont partagées avec les autres et la création de partenariats entre ces acteurs constitue une preuve de la réussite du dispositif dans son objectif de dynamisation de l'économie du territoire.

MISE EN OEUVRE

Planning:

2016 – en cours

1 – Etude de faisabilité : Deux études ont été menées en 2013 et 2015 afin d'évaluer, respectivement, la pertinence d'élargir le label du Commerce Engagé aux cafés, hôtels et restaurants et les actions pouvant être déployées pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans ces établissements.

2 – Elaboration du cahier des charges : En 2016, un cahier des charges propre aux restaurants a été mis sur pieds en concertation avec les élus, les restaurateurs et les consommateurs.

3 – Labellisation : Le premier Restaurant Engagé a été labellisé en 2016. Depuis, cinq autres établissements sont entrés dans la démarche.

4 – Prospective : Une vingtaine d'autres restaurants ont déjà été approchés pour présenter la démarche. L'équipe du Commerce Engagé continuera à se déplacer afin de proposer le label à tous les établissements situés sur le territoire. Une phase d'expérimentation de la mise à disposition de doggy bags dans 15 à 20 restaurants volontaires va également être mise en place afin de sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Enfin, la densification des partenariats entre producteurs et restaurants engagés étant l'un des objectifs poursuivi par la démarche Commerce Engagé, l'association Ecoscience Provence va multiplier ses actions pour encourager l'approvisionnement en circuits courts de proximité.

5 – Evaluation : Le restaurateur qui entre dans la démarche Restaurant Engagé devra s'engager tous les six mois sur une nouvelle clause, c'est-à-dire une nouvelle action à mettre en œuvre dans son établissement. Le respect de ses engagements sera alors évalué tous les deux ans au maximum. Si un manquement est identifié, un courrier est produit, accompagné d'un rappel des engagements. Au besoin, un accompagnement individualisé est mis en place. Au troisième rappel, le label est annulé.

6 – Renouvellement du cahier des charges : Tous les deux ans, le cahier des charges est révisé afin de le faire évoluer. La révision a lieu en concertation avec les restaurateurs labellisés et avec consultation des partenaires du projet.

Année principale de réalisation:

2017

Moyens humains :

SIVED NG - pilotage du projet par le Directeur : 2 semaines/an. Ecoscience Provence - mise en œuvre du projet : 0,5 ETP.

Moyens financiers :

Sur trois ans (2016 – 2019), le coût du projet s'élève à environ 119 000 €, financé par l'ADEME et la région PACA au travers de l'appel à projet Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage (lauréat en 2015).

Moyens techniques :

Les ambassadeurs du Commerce Engagé se déplacent régulièrement sur le terrain pour rencontrer les commerçants, producteurs et restaurateurs, ainsi que les consommateurs. Pour accompagner ce travail d'essaimage des labels et de sensibilisation autour de la consommation durable et de la réduction des déchets, plusieurs outils de communication ont été créés :

- Plaquette de présentation du Commerce Engagé ;
- Un kit de communication remis à chaque labélisé : affiches, dépliants, vitrophanies, etc. ;
- L'association Ecoscience Provence tient régulièrement des stands, lors de manifestations locales, pour parler des trois labels du Commerce Engagé et sensibiliser les consommateurs aux différentes thématiques du développement durable ;
- Un site internet et une page Facebook dédiés aux labels : ils permettent de recenser ces acteurs économiques qui s'engagent en faveur de l'environnement et de valoriser leurs actions auprès des consommateurs.

Partenaires moblisés :

Ecoscience Provence

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Les facteurs de réussite sont PARTICIPATION et CAPACITÉ À ÉVOLUER. Le dispositif peut être reproduit sur n'importe quel territoire en l'adaptant aux spécificités locales. L'association Ecoscience Provence accompagne plusieurs structures sur divers territoires dans le déploiement local des labels du Commerce Engagé.

Difficultés rencontrées :

Les labels du Commerce Engagé sont adaptés aux spécificités d'un territoire. Ils peuvent être portés par des structures aux formes variées (collectivités, syndicats, associations) et peuvent s'affirmer

comme de véritables outils de mise en œuvre des politiques publiques (réduction des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, valorisation de l'approvisionnement en circuit court de proximité, etc.).

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

Découvrir

Dernière actualisation de la fiche : **novembre 2021**
Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr
Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.