


# ENCOURAGER UNE RESTAURATION RESPONSABLE

**THÈME**
**Achat et consommation**

**OBJECTIF**
**Promouvoir les produits locaux et durables**

**NIVEAU DE DIFFICULTÉ**

Tout établissement proposant un espace de restauration peut s'engager dans une consommation responsable en privilégiant les circuits courts ou de proximité. Ce système d'approvisionnement limite les distances, réduit les intermédiaires et soutient l'économie locale. Il participe à insuffler un modèle d'économie circulaire.

À cet égard, un circuit court est défini officiellement comme "un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire" (ministère de l'Agriculture, article L611-8 du Code rural, 2009). L'ADEME recommande un rayon de proximité de 80 km maximum pour les produits transformés.

Dans ce cadre, la loi EGalim (loi n°2018-938 du 30 octobre 2018) impose depuis 2024 à tous les établissements de restauration collective, publics et privés, un objectif de 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques. Si cette obligation ne s'applique pas à la restauration commerciale ouverte au public, elle constitue une référence utile pour tout établissement souhaitant structurer une politique d'achat responsable.

## Étapes de la mise en œuvre

### ❶ Acheter localement et de saison

- Privilégier les fournisseurs situés dans un rayon de 80 km maximum pour limiter les émissions de gaz à effet de serre liées au transport, soutenir les petites entreprises et les commerçants locaux.
- Privilégier les produits de saison : les fruits et légumes hors saison sont importés, suremballés et transportés sur de longues distances. Utiliser un calendrier de saisonnalité pour vérifier facilement la disponibilité des produits a l'aide d'application dédiée comme *Etiquettable* par exemple.
- Privilégier les produits biologiques pour encourager des techniques agricoles respectueuses de l'environnement et

**CHIFFRE-CLÉ**

24 %

des émissions totales de gaz à effet de serre en France sont liées à l'alimentation

*Source : ADEME 2024*

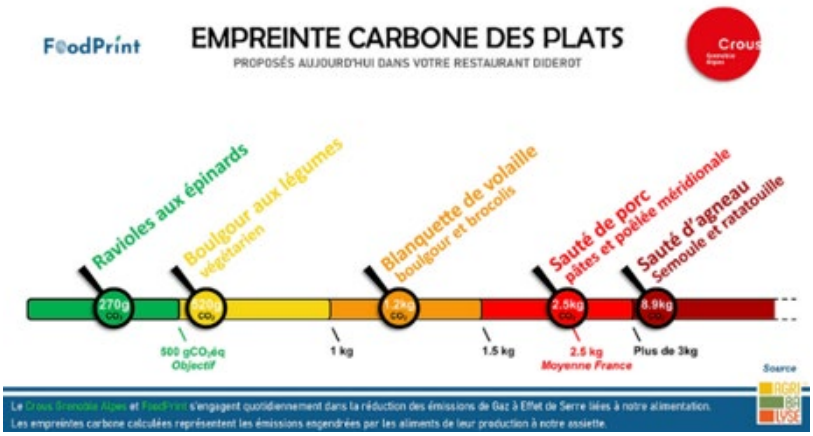
garantir le respect de critères environnementaux, de bien-être animal et de qualité.

### ❷ Proposer des alternatives responsables

- Proposer des alternatives aux produits de grande distribution : des boissons équitables, solidaires ou de fabrication locale ou régionale (comme le Breizh Cola en Bretagne) encouragent l'économie locale et réduisent l'empreinte carbone liée au transport.
- Indiquer la provenance des produits sur les menus pour instaurer une relation de confiance avec les clients grâce à la transparence des informations. Cela permet également aux clients de découvrir les producteurs et commerçants locaux sélectionnés.

### ❸ Afficher l'empreinte carbone des plats

Afficher le bilan carbone de chaque plat pour permettre aux convives de faire un choix éclairé. FoodPrint propose un service clé en main de calcul, d'affichage et de suivi de l'empreinte carbone des menus, basé sur les données de la Base Empreinte de l'ADEME. L'affichage prend la forme d'une jauge de 5 couleurs, du vert (plats les moins émetteurs) au rouge (plats à fort impact).




*Food Print – Empreinte carbone des plats*

Dans les restaurants accompagnés par FoodPrint, les plats les moins carbonés sont davantage choisis (+18% de prises en quelques mois), les équipes adaptent leurs recettes et les clients font leurs arbitrages en connaissance de cause.

### ❹ Mettre en place un service anti-gaspillage

S'inscrire sur des plateformes anti-gaspillage comme Too Good To Go ou Phenix pour écouler les invendus du jour à prix réduit plutôt que de les jeter. Se référer à la fiche *Organiser le don alimentaire de ses surplus.*

## Parties prenantes à impliquer

- Le directeur et le personnel de l'établissement.
- Le responsable de la politique d'achat, pour piloter la transition vers des fournisseurs engagés.
- Les fournisseurs, pour adapter leur offre aux exigences de l'établissement.

- Les clients, dont la sensibilisation est indispensable à l'efficacité de la démarche.

## Aspects financiers

Le principal coût est le temps consacré à l'identification des fournisseurs locaux et des lieux de production (travail de veille). Les produits labellisés bio coûtent généralement plus cher que les produits non bio : une marge de prix à anticiper dans la politique d'achat.
Acheter localement réduit les coûts de transport. Acheter en vrac plutôt qu'à l'unité réduit la quantité de déchets et les coûts d'achat à long terme. La réduction du gaspillage alimentaire génère des économies directes sur les achats.

**ÉCONOMIE ENVISAGÉE**

**18%**

est la hausse des prises sur les plats les moins émetteurs en carbone constatée dans les restaurants ayant mis en place l'affichage de l'empreinte carbone de leurs menus

*(FoodPrint, 2025).*

## Suivi de la mise en œuvre

- Suivre le choix des achats en fonction de la saison, de la qualité et de la provenance, et vérifier la distance parcourue par les produits choisis.
- Mesurer la part des produits durables et bio dans les achats totaux, en référence aux objectifs de la loi EGalim (50% de produits durables, dont 20% bio).
- Suivre l'empreinte carbone des plats proposés via FoodPrint et mesurer l'évolution des comportements des convives.

**RESSOURCES**

FoodPrint, *Affichage environnemental en restauration*

ADEME, *Base Empreinte*,

Ministère de l'Agriculture, *Loi EGalim et restauration collective*