

## APPEL à CANDIDATURE

### *En Bretagne, Guadeloupe et Nouvelle Aquitaine,* **l'ADEME accompagne** une démarche environnementale **d'excellence** avec la participation de 65 restaurants-pilotes

*Restauration traditionnelle «du plus simple au gastronomique», Restauration de type «Ferme Auberge», Restauration à thème, Restauration exotique, orientale, ethnique, Restauration de type «Traiteur événementiel», Restauration de type «Vente à emporter», Cafétéria, Pub / Bar à vins avec restauration*

#### Une démarche environnementale d'excellence, pour qui, pour quoi ?

La démarche encadre le restaurateur et son équipe dans la gestion environnementale de l'entreprise, par des actions exigeantes et concrètes. Actions sur l'eau, l'énergie, les déchets, les approvisionnements, la mobilité, c'est la réponse à une demande croissante des salariés. Par son niveau d'excellence, la démarche donne de la valeur aux métiers de la restauration.

**AUGMENTER VOTRE MARGE DE 3 POINTS**  
par des actions d'économie sur les postes :  
énergie, eau, déchet, détergents, achats.



#### RESTAURANT

#### *Votre engagement*

- Nommer un chef du projet au sein du restaurant
- Communiquer sur votre participation à l'opération de l'ADEME
- Participer aux 7 réunions collectives de l'ADEME
- Mettre à disposition les données : eau, énergie, déchets, détergents, achats, mobilité
- Réaliser un diagnostic avec un bureau d'études recruté par l'ADEME
- Mettre en place les actions environnementales exigeantes préconisées dans le plan d'actions
- Passer l'audit avec un cabinet recruté par l'ADEME
- Communiquer sur les actions que vous avez mis en place



#### ADEME

#### *Notre engagement*

- Promouvoir l'opération et les restaurants volontaires
- Accompagner chaque restaurant, notamment dans la mobilisation de financements de la TEE
- Animer un groupe de restaurateurs en intelligence collective
- Mettre à disposition GRATUITEMENT un bureau d'études pour la réalisation du diagnostic et du plan d'actions
- Mettre à disposition des outils GRATUITS : guide pratique, référentiel, tableurs informatiques, communication
- Mettre à disposition GRATUITEMENT un cabinet pour la réalisation de l'audit

#### **Conditions**

Un contrat juridique sera établi entre le restaurant et l'ADEME sur les engagements mutuels.



L'opération permet de travailler collectivement pour répondre au mieux aux besoins des restaurateurs, et s'inscrire dans la transition écologique. En 2019-2020, l'ADEME a expérimenté des « **outils & méthodes** » avec 18 restaurateurs bretons. En 2022-2023, l'ADEME souhaite poursuivre cette 1<sup>ère</sup> initiative, sur 3 régions : la Bretagne, la Guadeloupe et la Nouvelle Aquitaine.

**VOUS souhaitez engager votre restaurant dans une démarche environnementale d'excellence.**

**NOUS vous accompagnons pour mettre en œuvre, avec votre équipe, des actions environnementales et sociales répondant à un référentiel d'envergure européenne.**

## Ils l'ont fait !

«Nous étions déjà dans une démarche de circuits courts, de respect de la saisonnalité. Cette expérience nous a permis d'aller plus loin, de nous fixer un cadre. C'est facile de ternir un discours écoresponsable. C'est mieux de prendre des engagements, de les tenir et de les prouver.»

**Patrice Dumont**

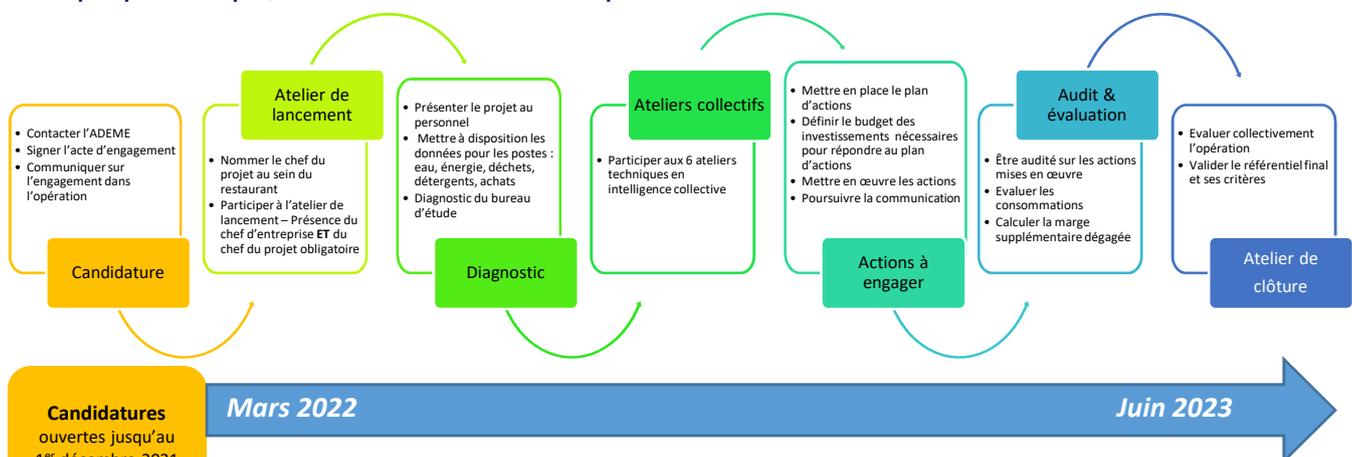
Restaurant La closerie des hortensias  
Bréal sous Montfort (35)

«Mon restaurant a pris un tournant à 360°. Avec le changement de fournisseur d'énergie et l'approvisionnement en circuit très court, la facture a diminué de 30%. Au final, j'ai gagné 3 points de marge en 1 an.»

**Gwenaël Odic**

Restaurant La crémaillère  
Perros Guirec (22)

## Etape par étape, le déroulement de l'opération :

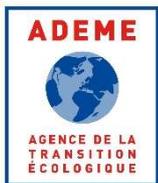


**Candidatures**  
ouvertes jusqu'au  
1<sup>er</sup> décembre 2021

**Mars 2022**

**Juin 2023**

**Contactez nous !**



**Vous souhaitez participer à cette démarche,  
Adressez un mail à votre contact à l'ADEME**

Bretagne : Sophie PLASSART  
[sophie.plassart@ademe.fr](mailto:sophie.plassart@ademe.fr) – 02 99 85 89 22

Guadeloupe : Camille CREIGNOU  
[camille.creignou@ademe.fr](mailto:camille.creignou@ademe.fr) - 06 90 53 37 38

Nouvelle Aquitaine : Raphaël CHANELLIÈRE  
[raphael.chanelliere@ademe.fr](mailto:raphael.chanelliere@ademe.fr) - 05 56 33 80 14

En fonction de  
votre implication,  
obtenez une  
augmentation de  
votre marge de  
**5 à 10 %**  
... ou + encore !

## Pour en savoir plus sur les expériences environnementales « restaurants commerciaux »

- Guide-pratique : RESTAURANTS COMMERCIAUX : Quelles actions mettre en place pour un tourisme durable ?  
<https://librairie.ademe.fr/generalites-autres/4893-guide-pratique-bretagne-restaurants-commerciaux-queelles-actions-mettre-en-place-pour-un-tourisme-durable--9791029717116.html>
- Opération « Moins de gaspi au resto »  
<http://www.optigede.ademe.fr/fiche/moins-de-gaspi-au-resto-reduction-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-commerciale>
- Pour une restauration événementielle durable  
[https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/ademe\\_restaurant\\_evenementielle\\_planche\\_bd\\_010339\\_002.pdf](https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/ademe_restaurant_evenementielle_planche_bd_010339_002.pdf)
- Guide pour vaincre le gaspillage et améliorer la performance de son restaurant  
<http://www.umih.fr/export/sites/default/content/media/pdf/Media/2018/UMIH-GUIDE-RESTAURANTS-V3.pdf>
- Opération « Repas au kilo »  
<http://www.optigede.ademe.fr/fiche/restaurant-du-fleuve-repas-au-kilo-regina-guyane>