



REDUIRE L'IMPACT CARBONE DES MENUS

Chaque choix compte : en construisant des menus bas carbone et en adoptant des comportements responsables, nous protégeons la planète – tous consommateurs, tous acteurs !



POURQUOI CE LEVIER ?

Conformément aux lois EGalim, Climat et Résilience et AGEC, la réduction de l'empreinte carbone dans la restauration collective s'impose non seulement comme une obligation réglementaire, mais aussi comme un acte de responsabilité écologique pour contribuer à la transition vers une alimentation durable et respectueuse de l'environnement.



QUELS INDICATEURS ?

Le Green Score est calculé à partir de l'Analyse du Cycle de Vie (ACV) des ingrédients, complétée par des critères comme l'origine, la saisonnalité, les labels et l'emballage, puis convertie en une note allant de A+ à F pour refléter l'impact environnemental global des menus.

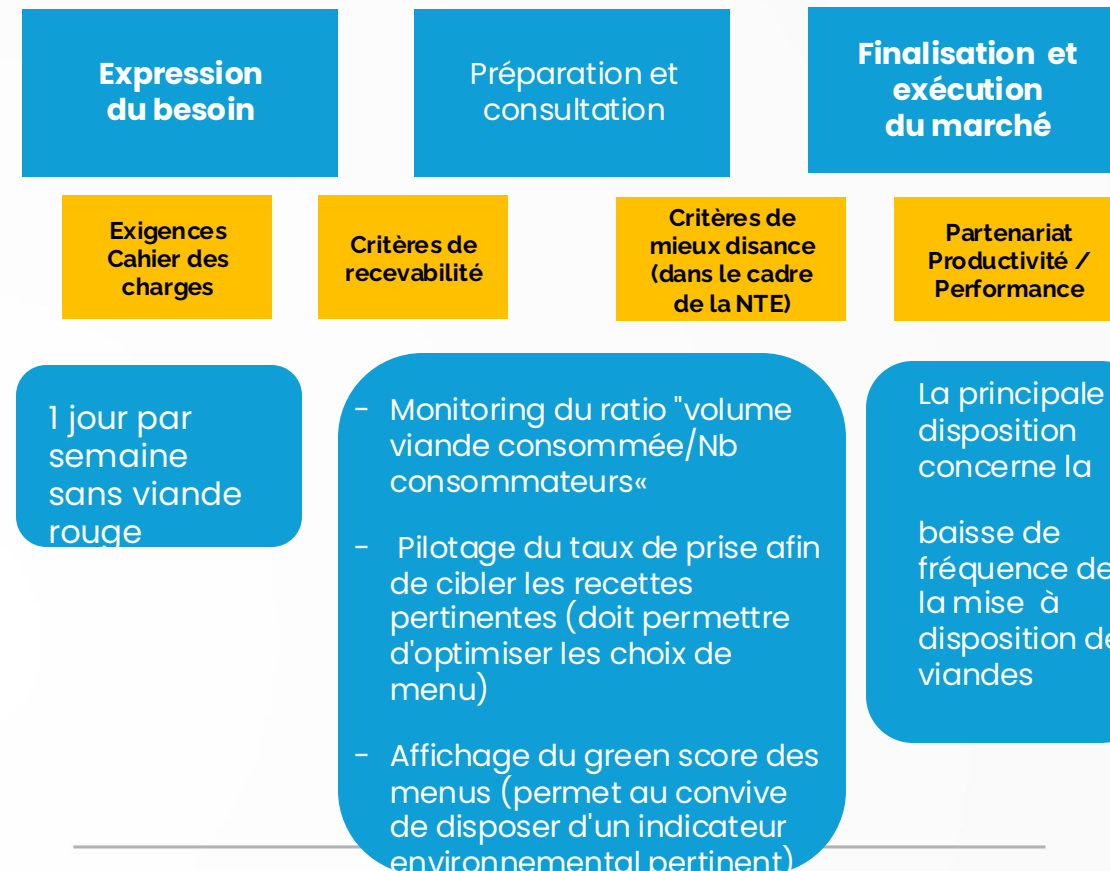


QUELS MODES DE PREUVE ?

1. Affichage des scores sur les menus, écrans en restaurant, ou applications mobiles.
2. Traçabilité des calculs Utilisation de l'Analyse du Cycle de Vie (ACV)
3. Justificatifs fournisseurs : Certificats et labels (Bio, HVE, pêche durable, etc) et des preuves d'approvisionnement local ou circuits courts.)
4. Rapports et audits : Rapports de calcul détaillés et contrôles réguliers



DESCRIPTION / ILLUSTRATION DU LEVIER



QUELS FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS ? QUELS FREINS ?



Facteurs clés de succès :

- Approvisionnement local et bas carbone
- Diversification des protéines, réduction du gaspillage
- Communication engageante
- Menus « bas carbone » appétissants et attractifs



Risques :

- Risque d'augmentation des coûts
- Evolution des habitudes alimentaires
- Nécessité d'une pédagogie forte pour garantir l'adhésion des convives



REDUIRE L'UTILISATION DES RESSOURCES



Meilleure utilisation de l'énergie et des ressources aux différentes composantes : production, transports, cuisson



POURQUOI CE LEVIER ?

Les différentes phases de la prestation "Restauration" peuvent faire l'objet d'une optimisation de l'utilisation des ressources : la production, le transport et la cuisson sont notamment les étapes les plus concernées.



QUELS INDICATEURS ?

- Monitoring de la consommation d'énergie des appareils de cuisson (Comptage KWh)
- Monitoring de la consommation des luminaires, fluides. (Comptage KWh et M3)
- Evaluation "carbone" de la livraison des repas
- Calcul des émissions (kg CO2)



QUELS MODES DE PREUVE ?

- Compteurs spécifiques aux restaurants d'entreprises (divisionnaires par zone, fournisseur seul sur son compteur)
- Impact de l'externe calculé dans bilan carbone annuel : livraison, modes de transports



DESCRIPTION / ILLUSTRATION DU LEVIER

Expression du besoin

Préparation et consultation

Finalisation et exécution du marché

Exigences Cahier des charges

Critères de recevabilité

Critères de mieux disance (dans le cadre de la NTE)

Partenariat Productivité / Performance

La fermeture de certains stands à fort impact CO2 comme celui de la grillade peut être envisagée au cours du

Potentiels moyens de réduction des émissions de GES ou de ressources

- Format multi portions
- Equipements de restauration à faible consommation
- Ecran d'information à faible consommation et remplacement de l'affichage papier.
- Engagement d'optimisation de la tournée de livraison ...

QUELS FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS ? QUELS FREINS ?



Facteurs de succès :

- Baisse des consommations sans compromettre la qualité de la prestation
- Pas d'augmentation significative des investissements de comptage.



Risque : La configuration des installations énergétiques du site peu complexifier la démarche.



LIMITER LES DECHETS ALIMENTAIRES

Réduire le gaspillage alimentaire depuis l'approvisionnement jusqu'à la dépose plateau du convive



POURQUOI CE LEVIER ?

- Levier visible et directement lié au Métier : qualité des produits, qualité de la cuisine, professionnalisme, organisation du fournisseur, exemplarité
- Levier mesurable et maîtrisable : grammage
- Sujet sociétal et compréhensible de chacun-e
- Opportunité de maîtriser les coûts
- Ce levier est lié au label anti-gaspi dans la cadre de la loi AGEC



QUELS INDICATEURS ?

- Quoi : grammage gaspillage alimentaire/repas/convive
- Cadre de calcul : tout ce qui est comestible de l'entrée des marchandises à la dépose plateaux
- Comment : les équipes pèsent tous les déchets organiques (en production et en dépose plateaux) divisé par le nb de convives par jour (indicateur qui se suit au jour le jour)
- Cible : indicateur qui doit être le plus bas possible mais ne pas viser le 0g, en raison des déchets inévitables (trop complexe à inclure dans le calcul).

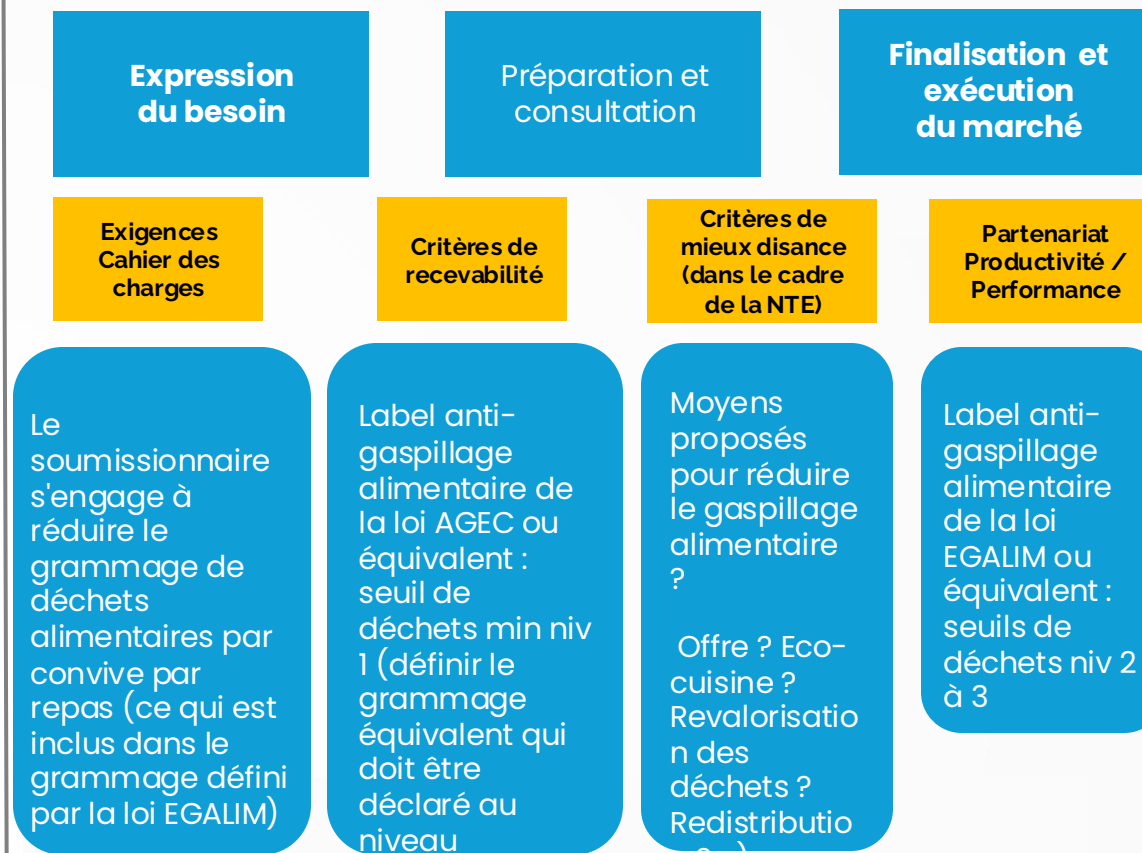


QUELS MODES DE PREUVE ?

- Données d'entrée : pesée des produits à l'achat + après dépose
- Fréquence : reporting trimestriel (comités restauration) + annuel (COFIL)
- Affichage dans les restaurants (évolution, objectifs, comparaisons ...)
- Audits pour vérifier la véracité des déclarations



DESCRIPTION / ILLUSTRATION DU LEVIER



QUELS FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS ? QUELS FREINS ?



Facteurs clés de succès :

- Disposer d'un outil de reporting chiffré + suivi de l'évolution
- Proposer le juste niveau de choix, la qualité de la restauration, qualité gustative, appétissant...
- Gestion de la capacité
- Bien connaître les convives et ce qu'ils aiment, comprendre la demande...
- Sensibiliser les convives à l'anti-gaspi : comprendre l'évolution de l'offre, « être bien servi n'est pas être trop servi »



Risque : Culture de l'assiette qui déborde »



GERER LES JOURS CREUX



Anticiper les jours creux pour adapter le volume au nombre de convives et éviter le gaspillage.



POURQUOI CE LEVIER ?

- De multiples facteurs rendent plus difficilement prévisibles les jours de moindre affluence : télétravail, séminaires, météo, concurrence extérieure...
- Mieux anticiper ces jours creux permettrait de limiter le gaspillage alimentaire



QUELS INDICATEURS ?

- Grammage de déchets par convive/repas
- Taux d'évasion (concurrence externe autour du restaurant, météo etc)



QUELS MODES DE PREUVE ?

- A définir



DESCRIPTION / ILLUSTRATION DU LEVIER

Expression
du besoin

Préparation et
consultation

Finalisation et
exécution
du marché

Exigences
Cahier des
charges

Critères de
recevabilité

Critères de
mieux disance
(dans le cadre
de la NTE)

Partenariat
Productivité /
Performance

Capacité à
gérer la
cuisine en
flux tendu

Propositions
permettant
d'anticiper les jours
creux (ex : analyse
du taux d'évasion,
logiciel commun
de pré-réservation
des repas

QUELS FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS ? QUELS FREINS ?



Facteurs clés de succès :

- Analyse du taux d'évasion (concurrence extérieure, météo, périodes de l'année...)
- Adapter le volume de production en fonction de données obtenues le matin (badges d'entrée)
- Capacité à cuisiner « minute »



Risques :

- Acceptation d'une offre moins étendue lors des jours creux
- Données RH sur les prévisions de congés/RTT/grève : complexe à extraire et partager