



DIRECTION RÉGIONALE  
B R E T A G N E

## L'ADEME Bretagne expérimente une démarche environnementale d'excellence avec la participation de 20 restaurants

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

### Qu'est ce qu'une démarche environnementale pour un restaurant ?

La démarche environnementale encadre le restaurateur dans le gestion de son entreprise, par des actions concrètes. Actions sur l'eau, l'énergie, les déchets, les achats, la sensibilisation des collaborateurs, c'est la réponse à une demande croissante des consommateurs.

**Augmenter votre marge de 5 à 10%  
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
- Participer aux 8 réunions collective de l'ADEME
- Mettre à disposition les données : eau, énergie, déchets, détergents, achats
- Réaliser un diagnostic grâce à l'accompagnement du bureau d'études de l'ADEME
- Mettre en place les actions environnementales préconisées
- Participer à l'audit d'un tiers externe
- Communiquer sur les actions et l'opération



### ADEME BRETAGNE Notre engagement

- Conseiller sur les actions à mettre en place
- Animer un groupe de travail collectif
- Accompagner individuellement chaque restaurant
- Mettre à disposition GRATUITEMENT un bureau d'étude
- Promouvoir l'opération et les restaurants participants
- Mettre à disposition des outils de communications GRATUITS
- Proposer un référentiel adapté aux restaurants
- Evaluer l'opération et la présenter à la Commission européenne

### Condition

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



**Ils l'ont fait !**

Depuis 2010, l'ADEME Bretagne construit et expérimente des « outils & méthodes » avec les chefs d'entreprises bretons. L'objectif est de travailler collectivement pour répondre au mieux aux besoins des professionnels, et s'inscrire dans la transition écologique. Le fruit de ces travaux sont des guides-pratiques diffusés gratuitement aux professionnels qui souhaitent s'engager.

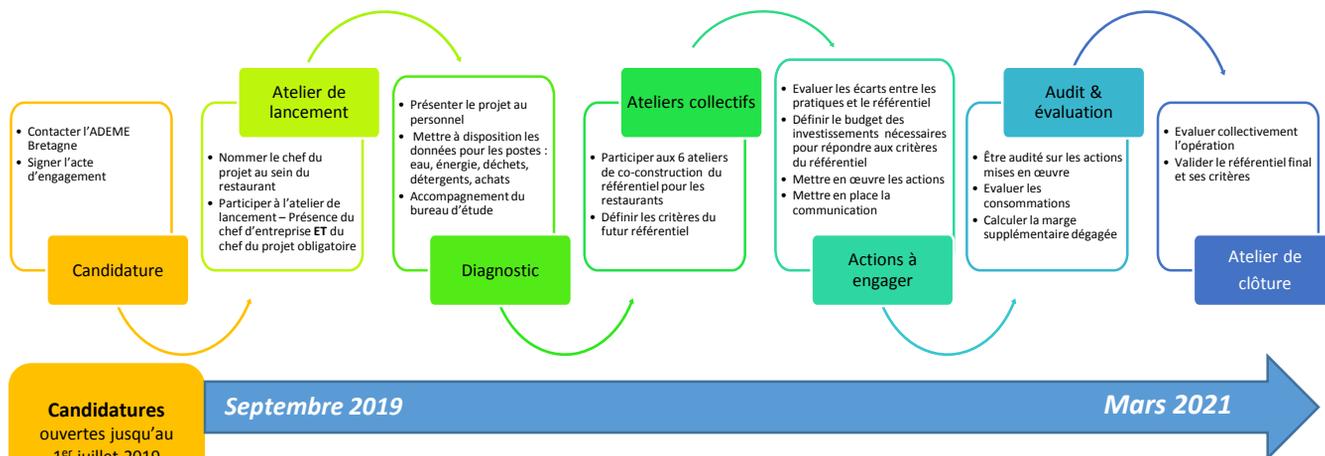
**VOUS souhaitez engager votre entreprise dans une démarche environnementale d'excellence.**

**NOUS vous proposons de co-construire un référentiel environnemental pour les restaurants commerciaux et d'expérimenter des actions avec votre équipe.**

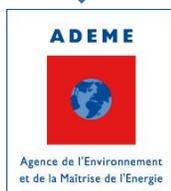
## Deux programmes initiés en Bretagne

- **La distribution alimentaire :**  
Bonnes pratiques et innovations environnementale dans la distribution alimentaires
- **La mobilité touristique :**  
Comment être acteur de la mobilité de sa clientèle

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



**Contactez nous !**



**Votre contact en Bretagne, pour + d'informations :**

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

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 »

- Opération « Moins de gaspi au resto »  
<http://www.optigede.ademe.fr/fiche/moins-de-gaspi-au-resto-reduction-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-commerciale>
- Opération « Etiquette environnementale dans les restaurants »  
<https://bretagne.ademe.fr/retours-dexperience/production-et-consommation-durable/tourisme-responsable>
- Réaliser un diagnostic de votre gaspillage alimentaire  
[https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/gaspillage-alimentaire-restauration-collective-memopourdiagnostic\\_010642.pdf](https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/gaspillage-alimentaire-restauration-collective-memopourdiagnostic_010642.pdf)
- 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>