

Restauration

Des aliments plus sains, plus équitables, moins polluants... Les consommateurs sont désormais de plus en plus conscients qu'ils peuvent voter avec leurs achats. Que ce soit au marché, au supermarché ou au restaurant, chacun cherche désormais à connaître l'origine et la composition des produits qu'il ingère. Cartes plus qualitatives, produits locaux, plats végétariens, ... Nombreux sont les leviers à disposition des restaurateurs pour concilier développement durable et restauration.

➤ Conception, production, vente

- Je propose majoritairement des produits issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement : agriculture biologique, agriculture raisonnée, etc.
- Je lutte contre le gaspillage alimentaire en revendant les invendus de la veille à moindre coût ou via des applications (Too Good To Go, ...) ou je les donne à des associations
- Je proscris les OGM des plats que je propose à la vente
- Je propose des menus végétariens et choisis la viande selon les conditions d'élevage et les impacts sur l'environnement
- Je privilégie les produits et locaux et de saison
- Je réduis l'utilisation des conditionnements individuels pour produire moins de déchets d'emballage. Si j'en utilise, je privilégie les matériaux recyclables ou réutilisables. (bouteilles consignées, serviettes ou nappes en tissu, etc.)
- Je collecte les huiles de friture usagées pour les éliminer dans une filière adaptée
- Je prévois, dans la mesure du possible, un endroit pour le compostage
- Je suis attentif à la composition des aliments que je propose : additifs alimentaires néfastes pour la santé ou l'environnement, huile de palme, etc.
- Je limite le sel et les autres exhausteurs de goûts mauvais pour la santé en trop forte quantité
- Je favorise les variétés anciennes de fruits et légumes, résistantes aux maladies et souvent moins gourmandes en eau



- J'instaure le doggy bag (sac permettant au client de rapporter le reste de son repas)

➤ Relation avec les clients

- Je les informe sur ma démarche : saisonnalité et provenance des produits, connaissance des producteurs, etc.
- Je mets à disposition de mes clients des poubelles adaptées au tri des déchets
- Je les informe sur ma volonté de réduire le plastique et ne rends plus le don de couverts automatique.
- J'indique à mes clients comment accéder à mon restaurant par les transports en commun

➤ Relations avec les parties prenantes

- Je mentionne dans mes commandes ma volonté de minimiser les suremballages
- Je négocie avec mes fournisseurs la reprise systématique des palettes et des cartons
- Je privilégie les produits réutilisables ou consignés
- Je crée un espace d'expression permettant aux employés de soumettre leurs idées d'amélioration

➤ Aspect local

- Je mets en évidence les dépliants et affiches des manifestations et commerces du territoire
- Si cela s'y prête, j'expose des œuvres ou je fais jouer des artistes locaux

➤ Quelles alternatives?

