



DOSSIER DE PRESSE

Une offre de restauration encore plus éco-responsable ?

Une expérimentation unique en France réunit 20 restaurateurs bretons

18 novembre 2019

A propos de l'ADEME

L'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) est un établissement public sous tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. www.bretagne.ademe.fr

Contacts presse

ADEME Bretagne

Horizon Public Conseils

Claire SCHIO – Tél. : 02 99 85 87 06 – claire.schio@ademe.fr

Pierre CHAPSAL – Tél. : 06 71 59 74 18 – chapsal@horizonpublic.org

Une expérimentation inédite en France

L'ADEME Bretagne mène une **expérimentation inédite en France avec 20 restaurateurs volontaires** issus des 4 départements bretons et pratiquant différents types de restauration (restauration rapide, gastronomique, ferme auberge, cafétéria, crêperie traditionnelle, etc.).

En impliquant les professionnels du secteur, le but de cette démarche environnementale d'excellence est de mettre en œuvre des actions relatives aux achats, à l'énergie, l'eau, les déchets, l'approvisionnement, la biodiversité et les transports, en s'appuyant sur des critères co-construits pour aller vers une **certification d'envergure européenne**.

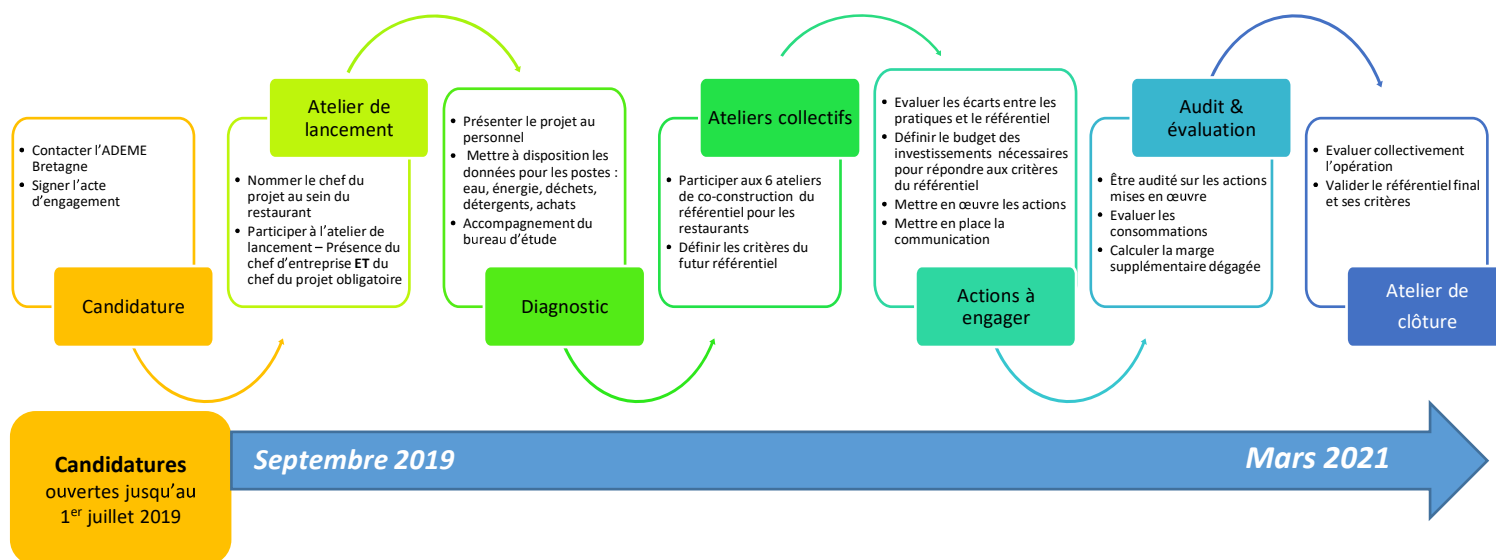
L'objectif est à la fois :

- économique, avec une augmentation potentielle des marges de 5 à 10% en économisant les postes énergie, eau, déchets, achats, etc. ;
- environnemental, avec une réduction immédiate de l'impact environnemental de l'établissement ;
- social et humain, avec une amélioration des conditions de travail des salariés et d'accueil des clients.

En intégrant l'expérimentation, chaque restaurateur a pris **7 engagements** :

1. Nommer un chef de projet dans son établissement ;
2. Participer aux 8 réunions collectives organisées par l'ADEME Bretagne ;
3. Mettre à disposition ses données concernant l'eau, l'énergie, les déchets, les produits d'entretien, les achats, etc. ;
4. Réaliser un diagnostic grâce à l'accompagnement du bureau d'études mandaté par l'ADEME Bretagne ;
5. Mettre en place les actions environnementales préconisées ;
6. Participer à l'audit d'un tiers externe ;
7. Communiquer sur les actions et l'opération.

Commencée en septembre 2019, l'expérimentation s'achèvera en mars 2021.



A propos de l'ADEME

L'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) est un établissement public sous tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. www.bretagne.ademe.fr

Contacts presse

ADEME Bretagne

Horizon Public Conseils

Claire SCHIO – Tél. : 02 99 85 87 06 – claire.schio@ademe.fr

Pierre CHAPSAL – Tél. : 06 71 59 74 18 – chapsal@horizonpublic.org

20 restaurateurs bretons engagés

Chaque établissement engagé réalise un diagnostic, élabore et met en œuvre un plan d'actions. **N'hésitez pas à les contacter**, ils vous feront découvrir leurs démarches et vous pourrez ainsi les suivre jusqu'au bout de cette aventure.

Dpt	Commune	Etablissement	Type de restauration	Nom du responsable	Téléphone
22	Lancieux	Les sardines à la plage	Cuisine traditionnelle	Mme Adélaïde Perissel	02 96 89 66 47
22	Lannion	Restaurant Emeraude ID	Cafétéria	M. Christophe Rochcongar	02 96 48 68 08
22	Perros-Guirec	Restaurant La Crémaillère	Cuisine traditionnelle	M. Gwenaël Odic	02 96 23 22 08
22	Saint-Quai-Portrieux	Chez Leo Breizh Diner	Restauration rapide	Mme Amélie Rebours	02 96 42 31 18
29	Lesneven	Restaurant Le Coq en Pâte	Cuisine traditionnelle	M. Yann Kermarrec	02 98 83 02 94
29	Plouguerneau	Restaurant Le Castel Ac'h	Cuisine traditionnelle	M. David Royer	02 98 37 16 16
29	Nizon	Auberge Ty An Heol	Auberge	M. Samuel Ramos Giquel	09 86 24 50 60
29	Ouessant	Le Roc'h Ar Mor	Cuisine traditionnelle	M. David Royer	02 98 32 43 93
29	Rosporden	Restaurant Ty Flo	Cuisine traditionnelle	Mme Florence Prima-Bernard	02 98 66 97 54
35	Bréal-sous-Montfort	Restaurant La Closerie des Hortensias	Gastronomique	M. Patrice Dumont	02 99 85 18 63
35	Dinard	Pourquoi Pas	Gastronomique	M. Julien Hennote	02 99 80 30 00
35	Pont-Réan	Le Marin Boël	Cuisine traditionnelle	Mme Julia Eoche	02 99 42 25 69
35	Rennes	Restaurant Angello	Pizzeria	Mme Françoise Dayer	06 74 74 74 89
35	Rennes	Restaurant Bercaïl	Cuisine traditionnelle	Mme Sibylle Sellam	02 99 87 50 25
35	Rennes	Restaurant Le Surcouf	Brasserie	Mme Laura Coutentin	02 23 42 01 95
35	Rennes	Le Pavillon	Brasserie	Mme Florence Deriaz	02 99 78 22 22
35	Rennes	La Fabrique Saint-Georges	Crêperie	M. Nicolas Beller	02 99 77 29 18
35	Rennes	Vino E gusto	Restaurant italien	M. Yann Guillery	02 99 79 07 69
35	Saint-Briac-sur-mer	Les 2 sardines	Cuisine traditionnelle	Mme Adélaïde Perissel	09 80 83 44 04
56	Vannes	La Brasserie Bleue	Brasserie	Mme Pauline Le Corre	02 97 46 40 39

Chiffres clés

- 12 270 établissements de restauration en Bretagne
- 80% du gaspillage alimentaire produit en cuisine
- 74 grammes de gaspillage alimentaire en moyenne par client pour la cuisine d'assemblage
- 229 grammes de gaspillage alimentaire en moyenne par client pour la cuisine « fait maison »
- Environ 2,7 tonnes de biodéchets par an (soit 12 300 € de coût matière) en cuisine d'assemblage
- Environ 3,9 tonnes de biodéchets par an (soit 33 000 € de coût matière) en cuisine « fait maison »

A propos de l'ADEME

L'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) est un établissement public sous tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. www.bretagne.ademe.fr

Contacts presse

ADEME Bretagne

Horizon Public Conseils

Claire SCHIO – Tél. : 02 99 85 87 06 – claire.schio@ademe.fr

Pierre CHAPSAL – Tél. : 06 71 59 74 18 – chapsal@horizonpublic.org

L'action de l'ADEME Bretagne

« 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 à leurs besoins et s'inscrire dans la transition écologique. Le fruit de ces travaux sont des guides pratiques diffusés gratuitement aux professionnels qui souhaitent s'engager. Dans cette stratégie, l'économie touristique tient une place particulière car c'est un secteur phare de notre territoire, avec des enjeux de transition très importants, des possibilités d'actions rapides et un effet d'entraînement auprès des visiteurs et des clients ».

M. Gilles Petitjean, directeur régional de l'ADEME Bretagne

Avec plus de 100 millions de nuitées enregistrées en 2018, 12,8 millions de visiteurs et un chiffre d'affaires dépassant les 6,6 milliards d'euros, le tourisme constitue un secteur économique majeur. Pour maîtriser et réduire l'impact environnemental de cette activité stratégique, l'ADEME Bretagne accompagne les professionnels pour :

- s'engager vers une certification environnementale de type Ecolabel Européen ;
- réduire l'usage de la voiture individuelle des clients ;
- mettre en place l'affichage environnemental ;
- lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- promouvoir les écogestes auprès de leur clientèle.

Tout au long de l'année, des appels à projets nationaux sont relayés et des appels à projets régionaux sont lancés. Ils sont accessibles sur le site de la Direction régionale :

<https://bretagne.ademe.fr/actualites/appels-projets>

Pour tout renseignement sur le tourisme durable, vous pouvez contacter Mme Sophie Plassart, chargée de mission à l'ADEME Bretagne au 02 99 85 89 22 / sophie.plassart@ademe.fr.

Pour en savoir plus sur les expériences environnementales en restauration commerciale...

- 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 « Étiquette environnementale dans les restaurants » <https://bretagne.ademe.fr/retours-dexperience/production-et-consommation-durable/tourisme-responsable>
- Réaliser un diagnostic de son gaspillage alimentaire 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
- 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>

A propos de l'ADEME

L'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) est un établissement public sous tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. www.bretagne.ademe.fr

Contacts presse

ADEME Bretagne

Horizon Public Conseils

Claire SCHIO – Tél. : 02 99 85 87 06 – claire.schio@ademe.fr

Pierre CHAPSAL – Tél. : 06 71 59 74 18 – chapsal@horizonpublic.org