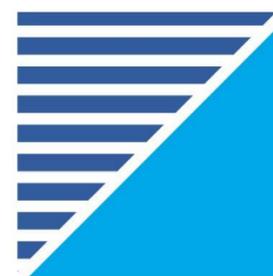




Communauté  
d'Agglomération de  
**La Rochelle**



*Châtelailion-  
Plage* UN NOM,  
MILLE RAISONS  
OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE



## Club des Restaurateurs

Restitution accompagnement dans une démarche  
éco-responsable et rentable



# Au menu...

— Présentation des résultats de l'expérimentation  
2023-2024

— Présentation de l'accompagnement 2024-2025



# Introduction

# Contexte

**26% des émissions de GES** sont dus à l'alimentation

**2 milliards de repas** servis chaque année en restauration commerciale

**Les chefs peuvent entraîner leurs clients**

**Des enjeux difficiles à appréhender**

# Notre mission

Accompagner les  
restaurateurs et traiteurs  
dans leur transition  
écologique

## *Notre approche*

Nous nous adressons à **tous les restaurateurs**  
Par une **approche scientifique** qui mesure les  
impacts

Focalisée sur les **économies €** que dégage une  
démarche environnementale

Quelle démarche vers une restauration  
éco-responsable et rentable ?

*Retour sur l'expérimentation 2023-2024*

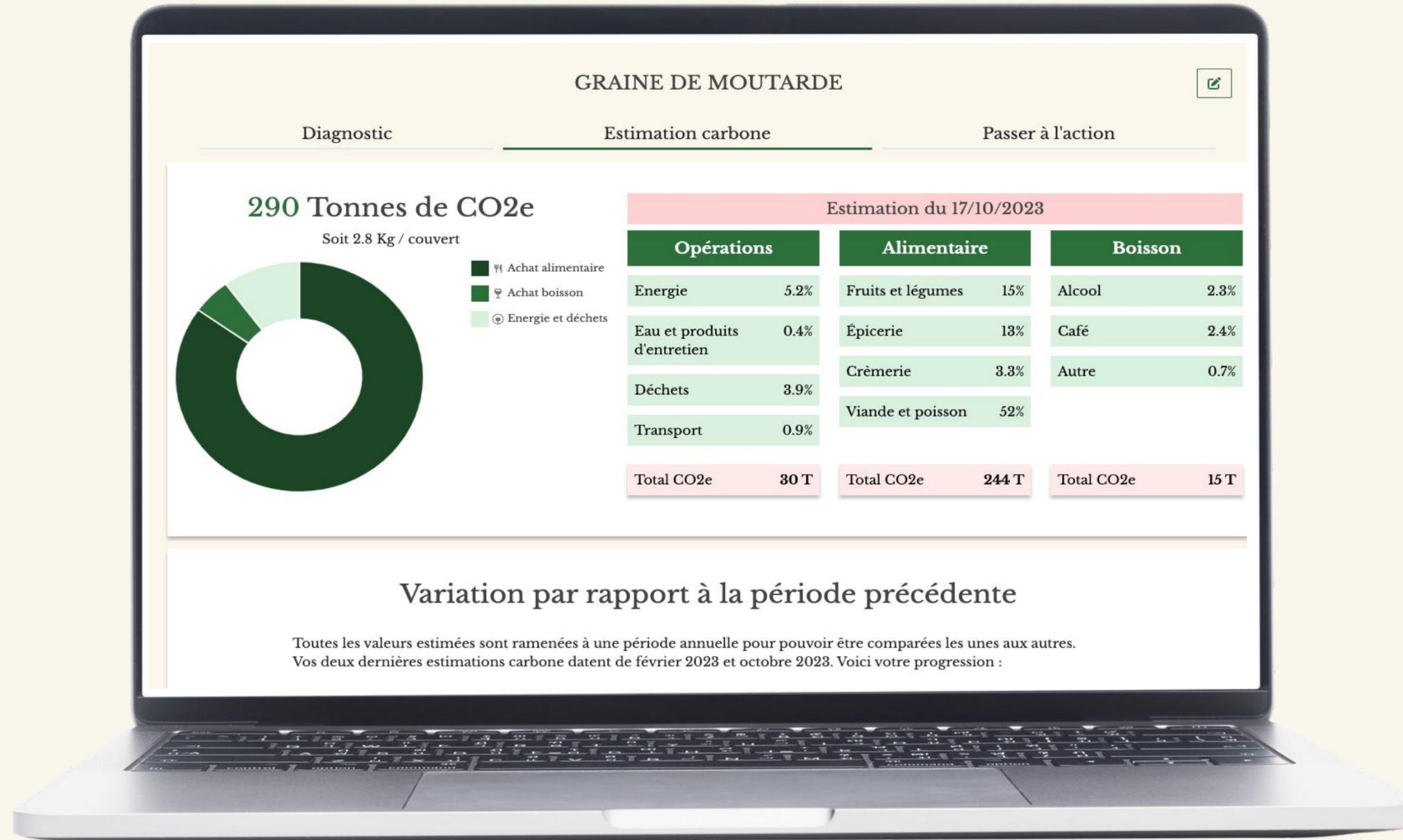
# Nous avons mené une expérimentation innovante

- Expérimentation dans le cadre du dispositif régional TINA (Tourisme Innovant en Nouvelle-Aquitaine)
- En deux vagues en 2023 et 2024 sur la Métropole Bordelaise et l'Agglomération rochelaise
- Soutenue par de nombreux partenaires



Objectif : Tester outil et approche pour participer de façon *efficace* à décarbonation de la filière

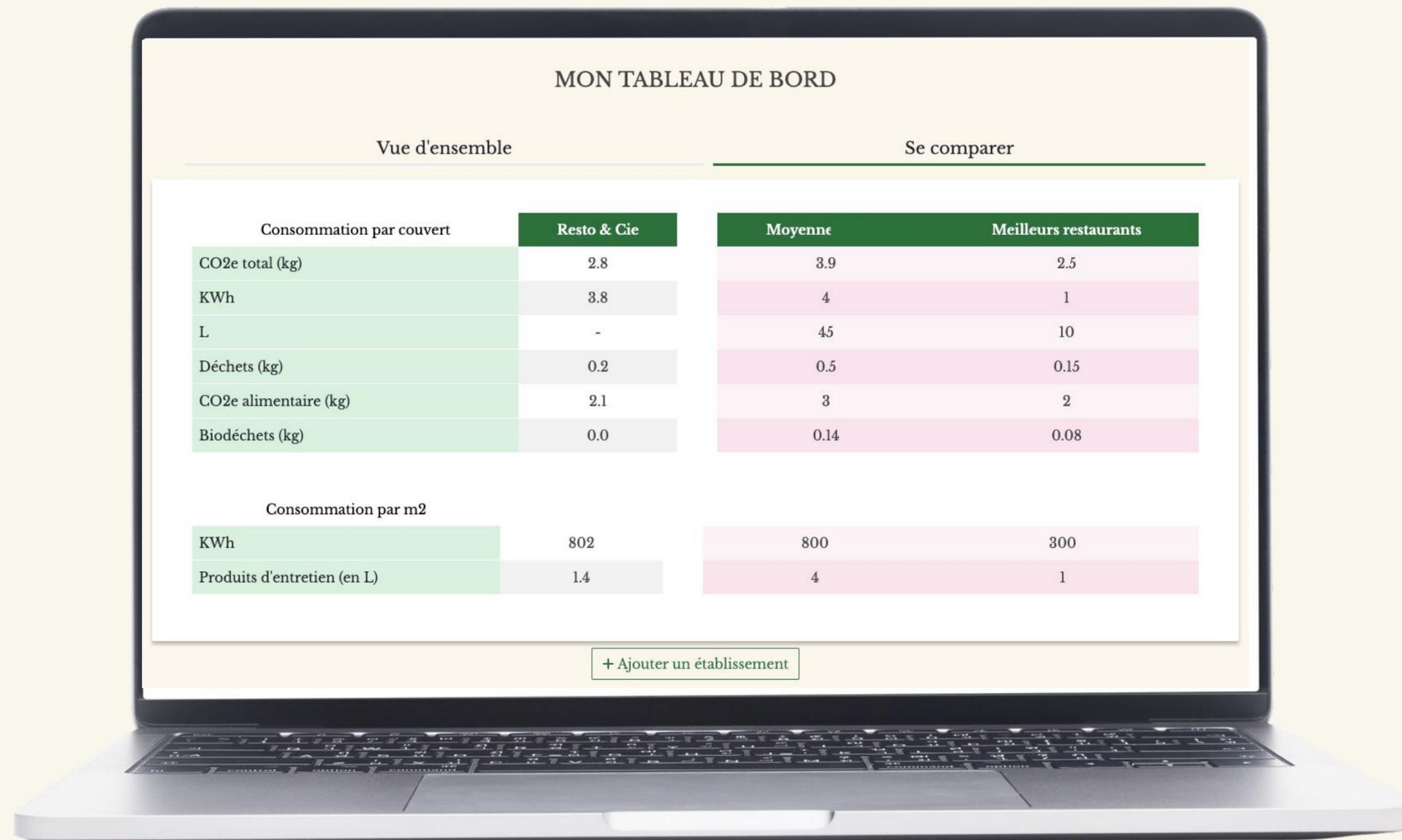
# Un calculateur carbone innovant...



## Variation par rapport à la période précédente

Toutes les valeurs estimées sont ramenées à une période annuelle pour pouvoir être comparées les unes aux autres.  
Vos deux dernières estimations carbone datent de février 2023 et octobre 2023. Voici votre progression :

# Des données ciblées pour se positionner



# 13 restaurants de l'agglomération rochelaise ont intégré le projet



**La Fabuleuse  
cantine**

**OPALINE**

**CHRISTOPHER  
COUTANCEAU**



**BON TEMPS**

LES FLOTS  
Un océan de saveurs 



*l'Astrolabe*  
CUISINE DE VOYAGE



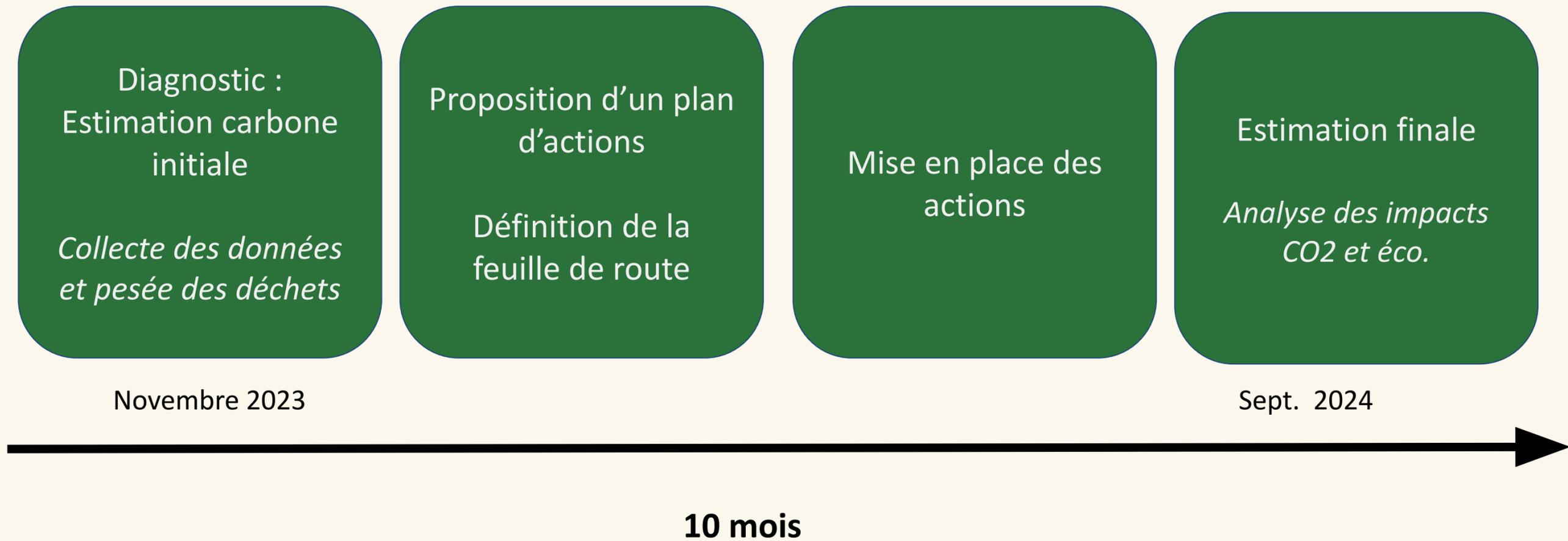
**BAINS DES FLEURS**  
*la crêperie face à l'océan*

**Le Pertuis, Restaurant**  
(côté ibis Styles)

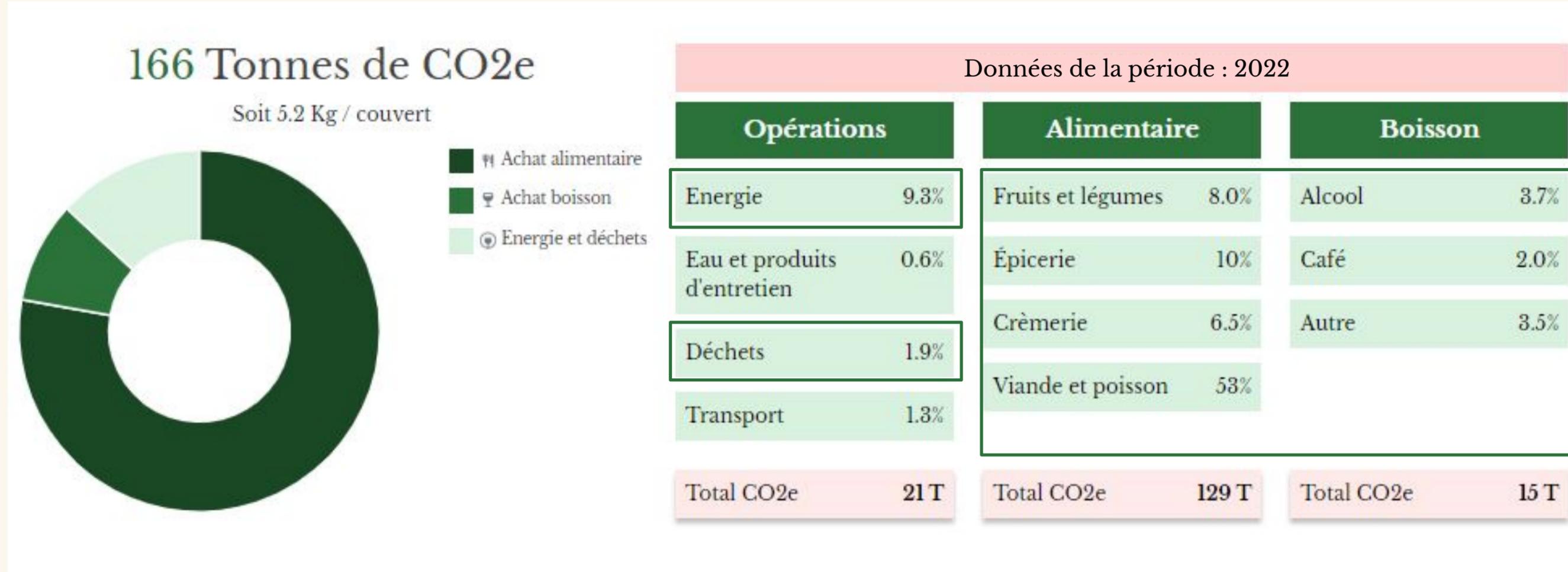
 **JOA**

  
*les Flots*

# Un programme court, focalisé sur la mise en actions et la mesure d'impact



# Une démarche à 360°



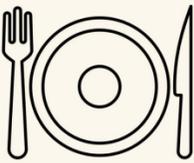
### 3 axes de travail :

- la carte, qui représente 50 à 90% de l'empreinte carbone
- l'énergie, qui représente 7 à 30% de l'empreinte carbone
- les déchets, qui représentent 2 à 8% de l'empreinte carbone



**Cible Accord de Paris : -5% par an sur l'empreinte carbone**

# CARTE : Leviers d'actions



Impact carbone de nos aliments - en kg eq CO2/kg



Boeuf



26



Fromage



10



Poisson



7



Porc



Volaille



5



Banane



Aubergine



Avocat



Lait



1.3



Citrouille



Champignons



Brocoli



Agrumes



Farine



Pommes



Carotte



Poivron



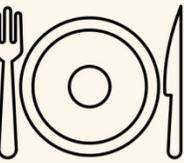
Pommes de terre



<1

1) Végétalisation  
Rééquilibrage entre les  
protéines animales

# CARTE : Leviers d'actions



## TOMATE : SAISON VS. HORS SAISON



Tomate de saison  
0,6kg CO<sub>2</sub>eq/kg

X 3



Tomate hors-saison  
1,9kg CO<sub>2</sub>eq/kg

*Jusqu'à 10X plus d'énergie si serre chauffée  
Jusqu'à 4X plus d'eau si vient d'un pays sec*

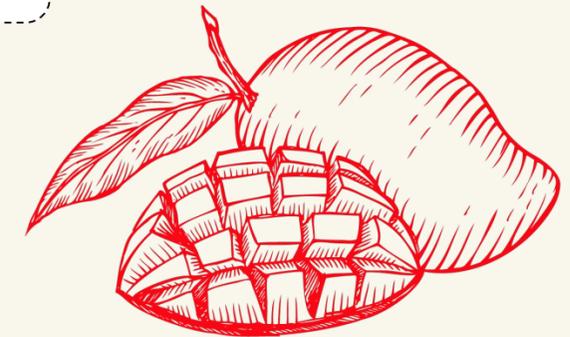
### 2) Saisonnalité

## MANGUE : AVION VS. BATEAU



Manque - bateau  
0,7kg CO<sub>2</sub>eq/kg

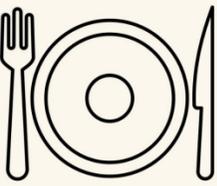
x 15



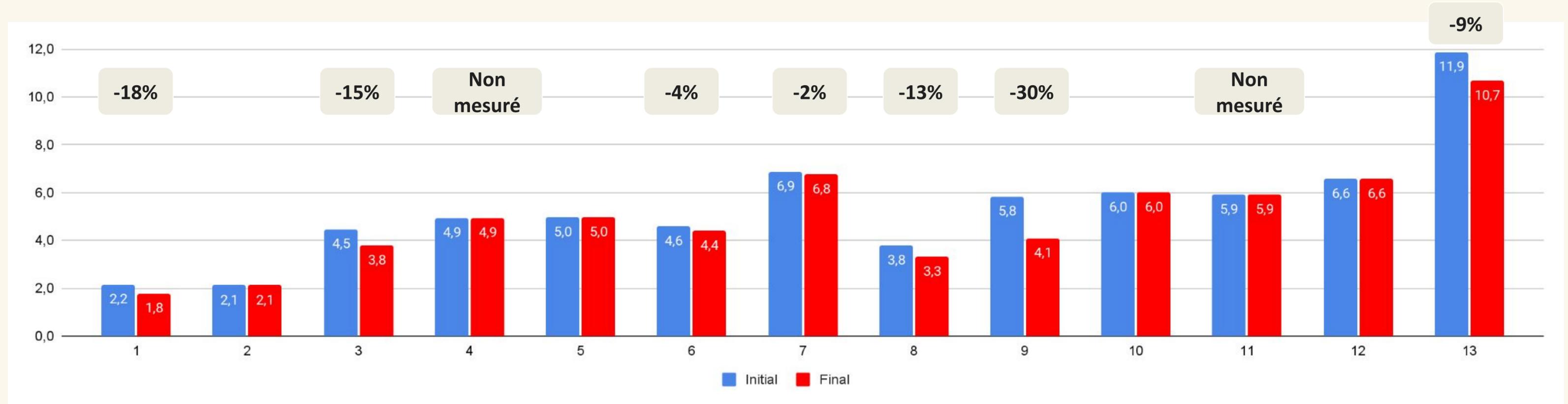
Mangue - avion  
10,6kg CO<sub>2</sub>eq/kg

### 3) Réduction des produits qui viennent de très loin (avion)

# CARTE : Des leviers qui s'adaptent à tous les concepts



Évolution de l'empreinte carbone Alimentaire lors de l'expérimentation (en kg CO2e /couvert)



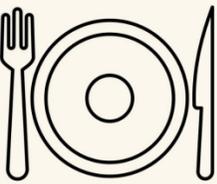
- Les actions de végétalisation et de rééquilibrage entre les protéines sont relativement **faciles à implémenter**
- Des **bénéfices rapides carbone ET économiques**

# CARTE : Une démarche vertueuse

La construction d'une **carte “bas-carbone”** et **anti-gaspi** permet de générer des économies pour **financer une montée en gamme** vers des produits de qualité, ancrés dans le territoire



# CARTE : Quelques exemples ...



## Exemple : L'Astrolabe

- Végétalisation des assiettes
- Ré-équilibrages des protéines animales

=> Impact carbone alimentaire : -30%

=> Bénéfice économique : -[20-30%] de différentiel de coûts matières sur les achats viandes  
(kg viande rouge versus kg viande blanche)

## Exemple : La Fabuleuse Cantine

- Rééquilibrage des protéines animales : Remplacement du burger de boeuf par un burger de porc / poisson

=> Impact carbone alimentaire : -15%

=> Bénéfice économique : -[30-50]% de différentiel des coûts matières (kg boeuf vs. kg poisson/porc)

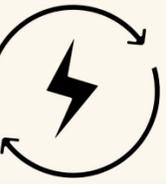
## Exemple : Le Pertuis

- Vigilance sur les fruits avion

=> Impact carbone alimentaire : -4%

=> Bénéfice économique (avion -> bateau) : -50%  
(différence de prix d'achat ananas bateau vs ananas avion)

# ENERGIE : Chiffres clés



**4 kWh**

Energie consommée en moyenne par couvert dans un restaurant

**12 000 €**

Facture d'énergie moyenne par an dans un restaurant

# ENERGIE : Leviers d'actions



## Exemple : Bistrot de Mémé

- Changement de fourneaux, installation d'une chambre froide en janvier 2024
- Rationalisation en équipe (certains gestes de cuisson, certains frigos éteints, etc.)

=> Invest. : 50K€

=> Impact : Entre -10% et -30% selon les premiers mois sur le gaz en kWh/couvert, l'électricité étant stable par couvert (\*)

=> Economie (à prix fixe) : Autour de 1 300€ en annuel

## Exemple : Port Lauzières

- Installation de détecteurs de présence/LED (+ boutons poussoirs pour l'eau)
- Mise en place de panneaux solaires en avril 2024 (27 panneaux de 500w pour une puissance installée de 13,5 KwC)

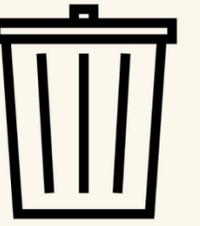
=> Impact : Entre -30% et -40% sur l'électricité sur les premiers mois d'installation versus 2023 (\*)

=> Invest. : 22K€ (4K€ d'aides reçues)

=> Retour sur investissement estimé sur 6 ans

- **3 leviers d'actions :**
  - Sensibilisation des équipes : affichages
  - Rationalisation de la consommation
  - Investissements pour aller plus loin
- **Des bénéfices rapides :** A minima -10 % avec des éco-gestes

# DECHETS : Chiffres clés



**9 tonnes**

Déchets générés en moyenne dans un établissement sur une année

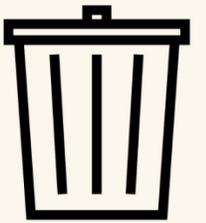
**150-250g**

Biodéchets par couvert

**10%**

Coût d'achats des aliments qui partent à la poubelle

# DECHETS : Leviers d'actions



## Quelques exemples ...

### TRI

Amélioration du 5-flux  
Valorisation des biodéchets

### VERRE

Développement des boissons  
"Maison"

### VERRE

Passage en consigné  
sur certaines boissons

### EMBALLAGE

Boucle-retour fournisseurs

### VERRE

Eau micro-filtrée

### GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Rationalisation des pertes

- Peut nécessiter des investissements
- Jusqu'à **-18%** sur l'**empreinte carbone** liée aux déchets lors de l'expérimentation
- Nombreux bénéfices : conformité réglementaire, pénibilité pour les équipes et levier de marge

# Une expérimentation réussie

## Bilan de l'expérimentation 2023-2024

**100%** des restaurateurs recommandent l'action

**38%** des restaurants ont enregistré une baisse de l'empreinte carbone en phase avec l'Accord de Paris

**-26%** Baisse d'empreinte carbone maximale sur les restaurants accompagnés

**Des bénéfices économiques... et organisationnels**

Prêts à embarquer ?

# L'agglomération s'engage aux cotés des restaurateurs et des traiteurs...

## Engagement sur 3 ans

- Actions de sensibilisation collective et distribution d'un guide en porte à porte
- Accompagnement individuel pour ceux qui veulent aller plus loin  
=> 30 restaurateurs et traiteurs accompagnés



# Présentation de l'action 2024-2025

Une action en plusieurs temps à la rencontre des restaurateurs et des traiteurs ...

Lancement de  
l'action

Octobre 24

Sensibilisation en  
porte à porte

Prévue début décembre 24  
à Châtelailon

Lancement des  
accompagnements  
individuels

Janv- Sept 25



**13 restaurants/traiteurs  
accompagnés**

# Accompagnement individuel

Diagnostic initial	Définition du plan d'actions	Réduction	Mesure de progrès et bilan
<ul style="list-style-type: none"><li>• Charte d'engagement</li><li>• Echange pour faire un état des lieux (1h)</li><li>• Collecte de données : environ 3-4h</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Présentation du bilan initial et définition d'une feuille de route (1h)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mise en place des actions de réduction choisies : 1h par semaine</li><li>• Suivi avec les équipes FiG : 30 min par mois</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Collecte de données : environ 2h</li><li>• Bilan individuel final : 1h</li></ul>

## Principales informations nécessaires pour l'estimation carbone :

- Factures annuelles d'énergie et eau
- Quantités d'achats pour chaque type d'aliment (fruits et légumes, poisson, viande, épicerie) et de boisson (alcools, jus, sodas, café et thé), si possible trimestrielles ou annuelles ;
- Données sur les quantités de déchets.

Ces informations seront considérées comme strictement confidentielles et ne serviront qu'à l'estimation carbone de votre établissement.

# Alors, prêts à embarquer ?

## Contactez-nous

Communauté  
d'**Agglomération** de  
**La Rochelle**



**Communauté d'Agglomération de La Rochelle - Service Tourisme**

Caroline Laborde

05 46 30 34 81 / [economie.tourisme@agglo-larochelle.fr](mailto:economie.tourisme@agglo-larochelle.fr)



**Office de tourisme communautaire de Châtelaiillon-Plage**

Chloé Phelippot

05 46 30 57 14 / 06 15 06 63 72 / [chloe.phelippot@agglo-larochelle.fr](mailto:chloe.phelippot@agglo-larochelle.fr)



eva@fig.eco

07 66 44 65 66

<https://www.linkedin.com/in/eva-genel/>



elise@fig.eco

06 30 63 50 27

<https://www.linkedin.com/in/elise-baron-00975028/>



[www.fig.eco](http://www.fig.eco)



[fig\\_for\\_good](https://www.instagram.com/fig_for_good)



[FiG - Food Index for Good](https://www.linkedin.com/company/fig-food-index-for-good)

Calculateur carbone exclusif développé  
avec le soutien de

