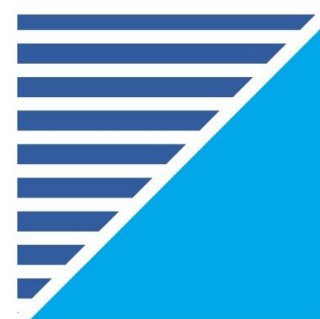




Communauté
d'Agglomération de
La Rochelle



*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

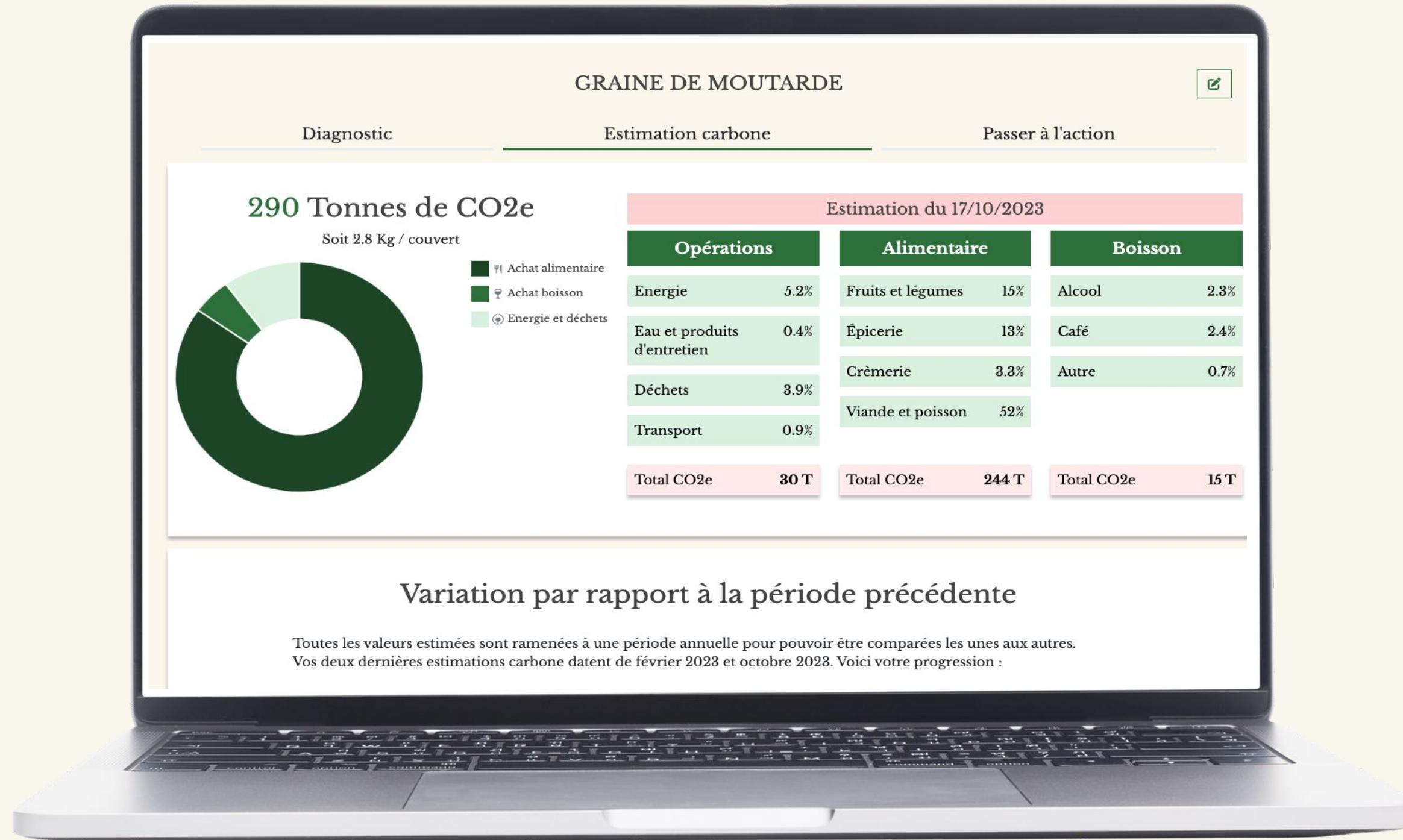
Nous avons mené une expérimentation innovante

- 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

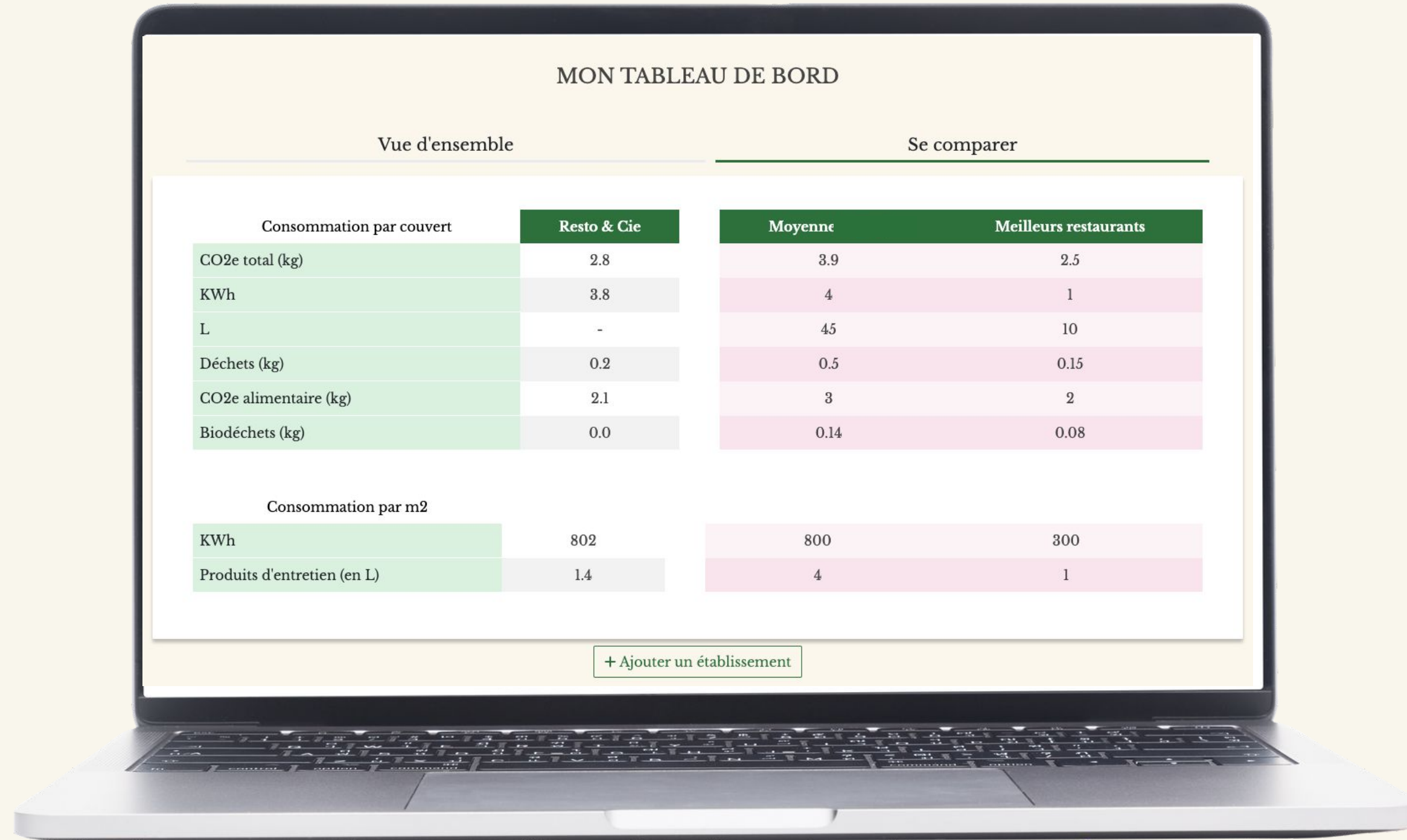
Un calculateur carbone innovant...



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



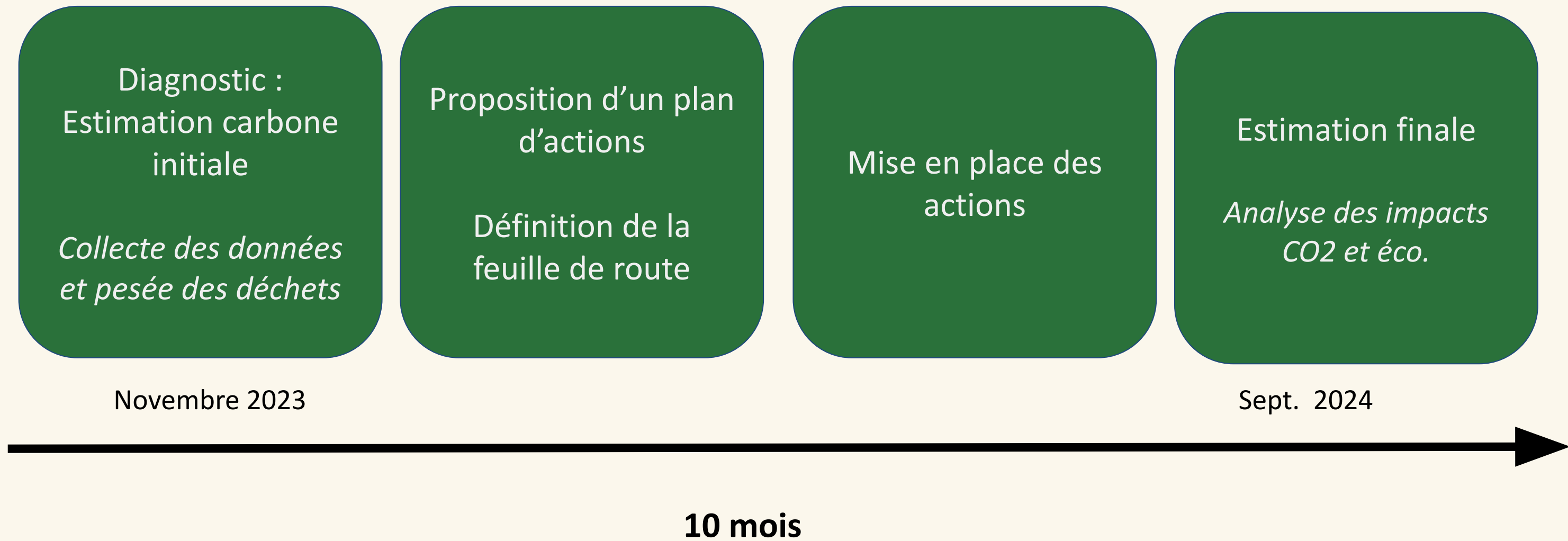
BAINS DES FLEURS
la crêperie face à l'océan

Le Pertuis, Restaurant
(côté ibis Styles)

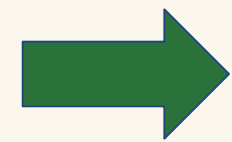
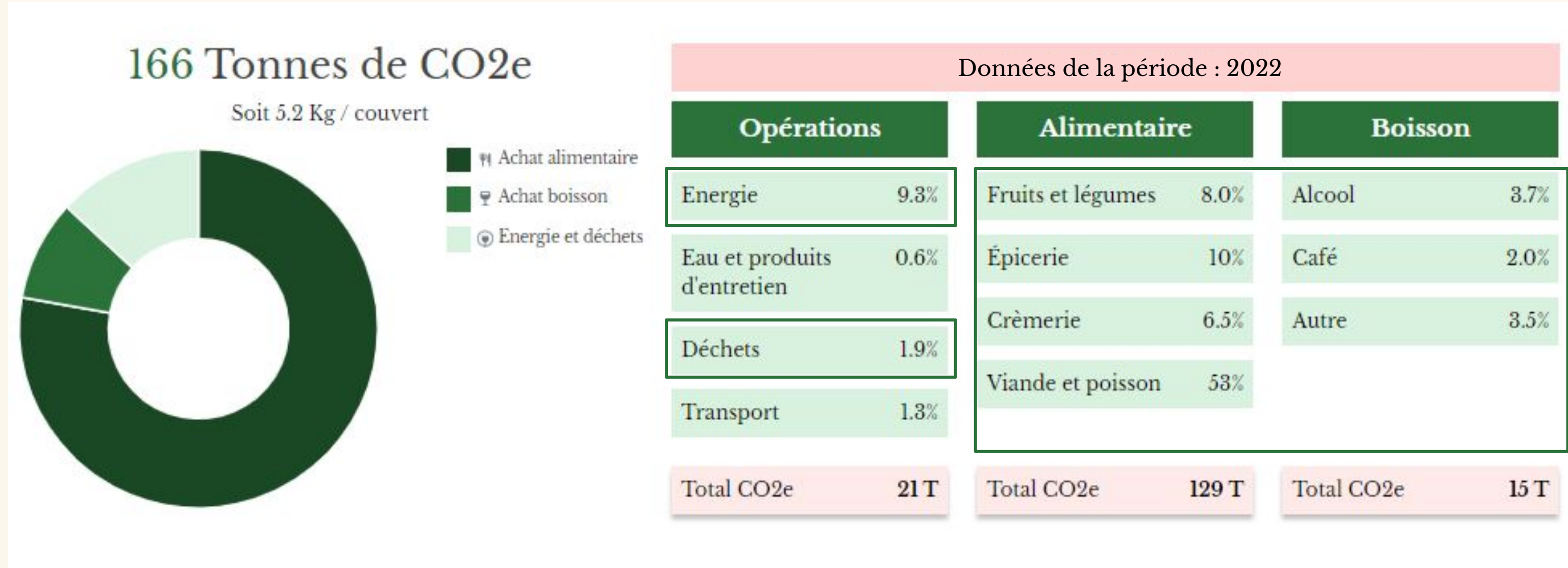
 **JOA**


les Flots

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

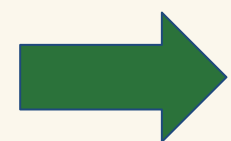


Une démarche à 360°



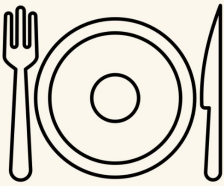
3 axes de travail :

- 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

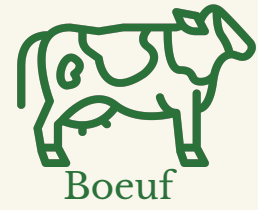


Cible Accord de Paris : -5% par an sur l’empreinte carbone

CARTE : Leviers d'actions



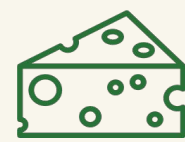
Impact carbone de nos aliments - en kg eq CO2/kg



Boeuf



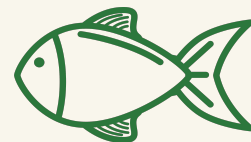
26



Fromage



10



Poisson



7



Porc



Volaille



5



Banane



Aubergine



Avocat



Lait



1.3



Citrouille



Champignons



Brocoli



Agrumes



Farine



Pommes



Carotte



Poivron



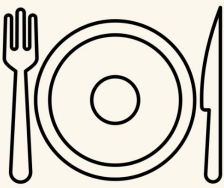
Pommes de terre



<1

1) Végétalisation
Rééquilibrage entre les
protéines animales

CARTE : Leviers d'actions



TOMATE : SAISON VS. HORS SAISON



Tomate de saison
0,6kg CO₂eq/kg

X 3



Tomate hors-saison
1,9kg CO₂eq/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 CO₂eq/kg

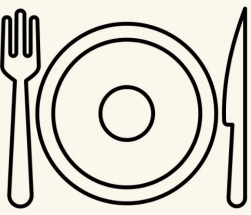
x 15



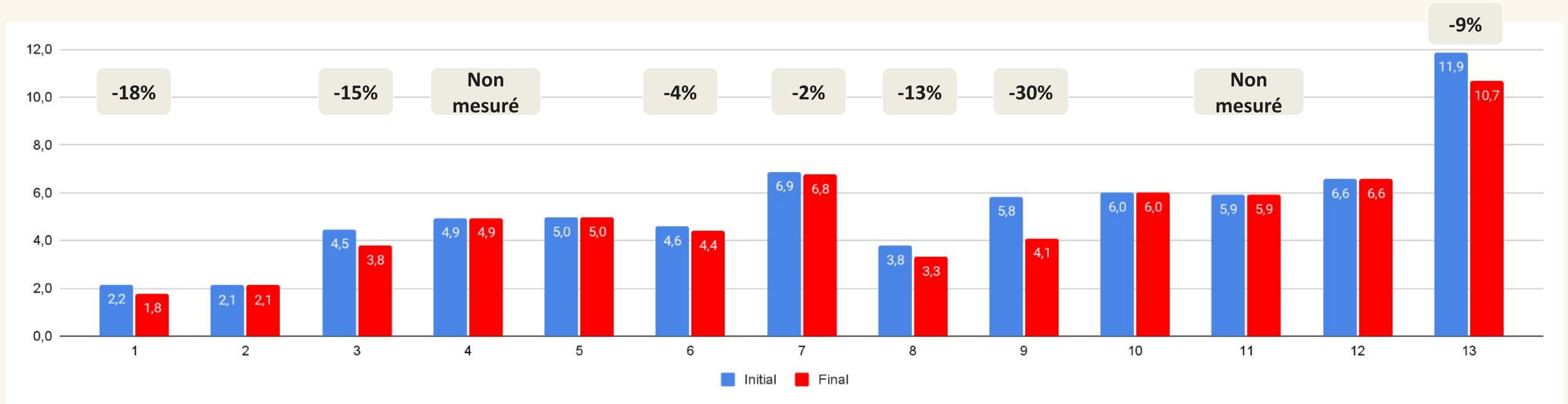
Mangue - avion
10,6kg CO₂eq/kg

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)



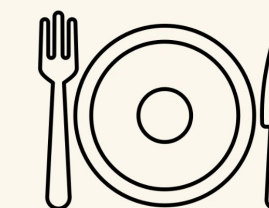
- Les actions de végétalisation et de rééquilibrage entre les protéines sont relativement **faciles à implémenter**
- Des **bénéfices rapides carbone ET économiques**

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)

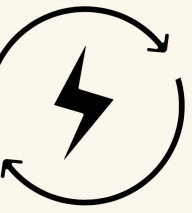
Exemple : Le Pertuis

- Vigilance sur les fruits avion

=> Impact carbone alimentaire : -4%

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

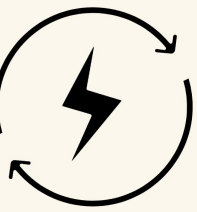
ENERGIE : Chiffres clés



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)

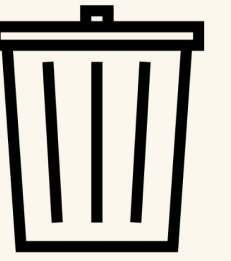
=> Impact : Entre -30% et -40% sur l'électricité sur les premiers mois d'installation versus 2023 (*)

=> 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

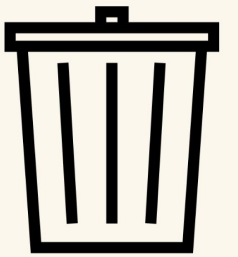
150-250g

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

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



Office de tourisme communautaire de Châtelaiillon-Plage

Chloé Phelippot

05 46 30 57 14 / 06 15 06 63 72 / 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



[fig_for_good](#)



[FiG - Food Index for Good](#)

Calculateur carbone exclusif développé
avec le soutien de

