



Un restaurant bas carbone grâce aux fruits et légumes frais

Contexte

- Notre alimentation pèse **26%** des émissions de gaz à effet de serre : un impact considérable !
- On peut réduire cet impact de moitié en **favorisant les fruits et légumes frais et de saison, les céréales et légumineuses***, et en diminuant la part carnée
- Les restaurateurs peuvent jouer un **rôle essentiel dans cette transition** :
 - grâce aux **2 milliards**** de repas qu'ils servent chaque année en France, chiffre en augmentation constante
 - mais aussi en prouvant aux consommateurs qu'on peut cuisiner gourmand et éco-responsable

*Voir par exemple les conclusions du [rapport EAT Lancet](#) ou l'étude WWF - Eco2Initiative - ADEME :

https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2022-02/20220210_Rapport_Vers-une-alimentation-bas-carbone-saine-etabordable-Volet1_WWFFrance.pdf

**Restauration commerciale. Ajouter 7,3 milliards en restauration collective selon le Syndicat national de la restauration collective (SNRC)

Qui sommes-nous ?



FiG accompagne la transition écologique des restaurants

- 2 structures : start-up de l'ESS et association

Nos outils :

- Diagnostic basé sur l'empreinte carbone : identifier forces et opportunités
- Plan d'action personnalisé, ne perdant jamais de vue la rentabilité et l'impact. Soutien à la mise en œuvre.
- Sensibilisation et formation, pour embarquer les équipes
- Pilotage de l'empreinte carbone : cap 2030 !
 - au niveau de l'établissement
 - au niveau de la carte
- Mise en valeur via un label visible sur TheFork, pour que tous les consommateurs puissent choisir un restaurant engagé.

➔ Objectif : faciliter la transition écologique de la restauration

Notre constat

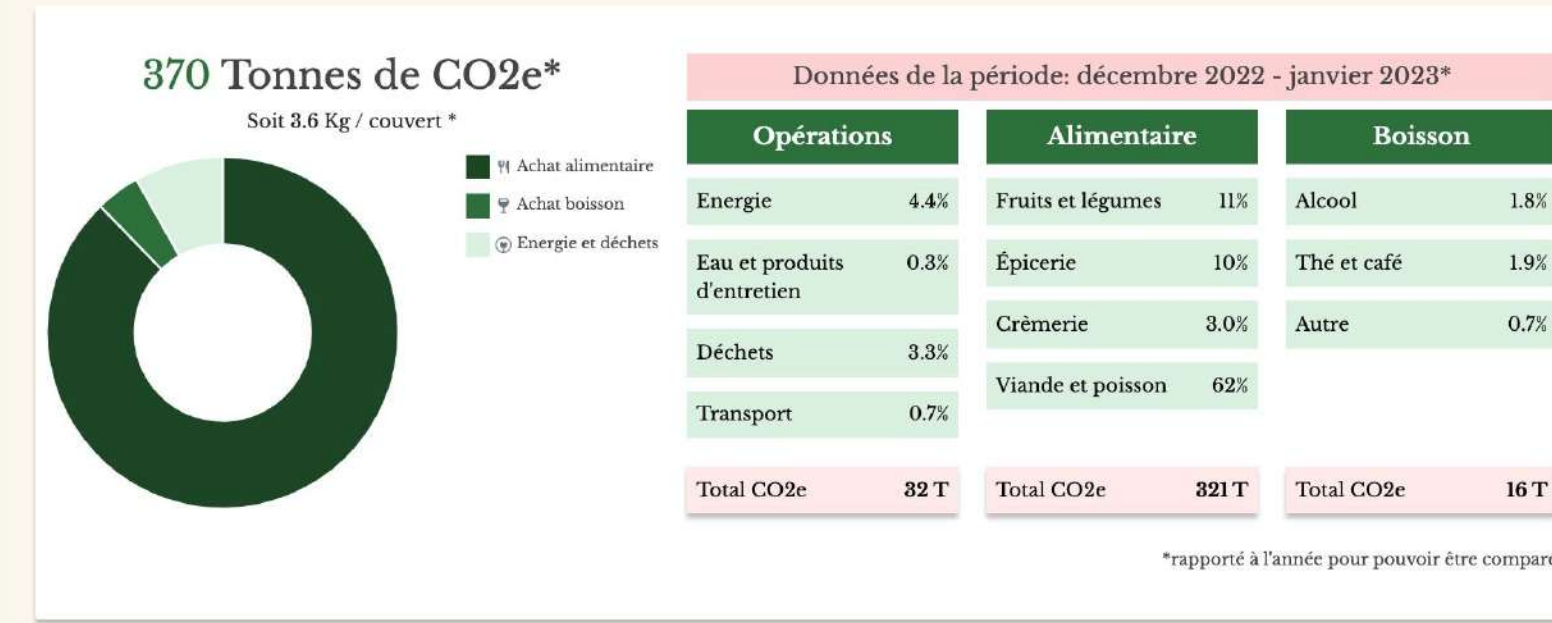


Les restaurateurs ne sont pas encore investis dans la transition écologique

- Manque de temps et de moyens
- Focalisation première sur la valeur économique et les problématiques opérationnelles
- Manque de connaissances : comment mesurer l'impact ? Quelles actions prioriser ?
- Pas d'outil simple disponible jusqu'à présent

➔ **FiG a développé un outil d'estimation d'empreinte carbone simple, pragmatique, spécifiquement adapté aux restaurateurs**

Un outil pertinent



Notre outil d'estimation d'empreinte carbone est :

- Dédié à la restauration (restaurants et traiteurs)
- Concentré sur ses impacts principaux, notamment le contenu de l'assiette
- Facile d'utilisation et intuitif
- Scientifique et fiable : scope 1-2-3, utilisant les données de l'ADEME
- Attractif : il comprend aussi une partie ressources (fiches pratiques, annuaire de fournisseurs), pour aider à progresser très concrètement

Il met en évidence la façon la plus simple de réduire son empreinte :

- Végétaliser les assiettes et favoriser fruits et légumes frais, légumineuses et céréales
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Economiser l'énergie.

Bénéfices pour les restaurateurs

Disposer d'un outil qui répond à leurs besoins

- Construit de façon collaborative, avec des restaurateurs
- L'objectivité des données d'empreinte carbone permet la mise en évidence des impacts
- Il est très facile de **se comparer à ses pairs**, en rapportant les données au nombre de couverts servis

Chaque action est chiffrée (coût ou **bénéfice**). L'outil permet donc au restaurateur de hiérarchiser ses actions selon son budget et de réconcilier l'engagement environnemental et la consolidation des marges.



Notre outil est en cours d'expérimentation

En partenariat avec la Région Nouvelle Aquitaine

Périmètre de l'expérimentation

- Accompagnement à travers cet outil d'une vingtaine de restaurants, pour suivre et réduire leur empreinte carbone sur 6 à 8 mois en Nouvelle Aquitaine

Objectifs

- Mesure des progrès réalisés en termes d'empreinte carbone, et des impacts économiques associés
- Afin de prouver qu'une alimentation durable permet au restaurant d'améliorer ses marges, en particulier en augmentant la part des fruits et légumes frais dans l'assiette

Début de l'expérimentation en janvier 2023, soutenue par de nombreux partenaires



Ce que nous apporterait l'accompagnement Interfel

- Être soutenus, accompagnés et challengés dans le **déploiement** de l'outil jusqu'à commercialisation
- Bénéficier de votre expertise métier et connaissance marché pour :
 - recueillir du feedback (entretiens consommateurs)
 - préparer notre **stratégie communication**
 - valider notre **modèle économique**
 - définir notre stratégie de vente
- S'appuyer sur votre réseau de partenaires pour :
 - nous **faire connaître** auprès de prescripteurs
 - renforcer notre **écosystème**
 - avoir plus de poids dans nos échanges avec les collectivités et groupements



Bénéfices pour Interfel et ses partenaires



Accompagner notre projet, c'est...

- **Participer à une opération innovante, qui valorise les fruits et légumes frais**
Les fruits et légumes frais sont pour le restaurateur le moyen le plus efficace de consolider sa marge ET décarboner son établissement
- **Initier la décarbonation de la restauration**
=> Première estimation d'empreinte carbone de restaurants à cette échelle
=> Adressée à tous profils : engagés ou non, toute taille, tout concept
Possibilité d'inclure la restauration collective
- **Bénéficiaire d'un fort potentiel de communication**
=> Comme le montre l'expérimentation en Nouvelle Aquitaine, soutenue par la Région, l'ADEME, l'UMIH et d'autres partenaires, cet outil a un beau potentiel innovation et communication.

Notre équipe

Une équipe ayant une expertise de la restauration durable



Eva Genel

Ingénieure, formée à la méthode Bilan Carbone®, animatrice Fresque du Climat 20 ans d'expérience professionnelle en grands Groupes (R&D et management).



Elise Baron

10 ans d'expérience professionnelle en Conseil et Finance. Spécialiste de l'accompagnement quotidien des restaurants. Formatrice en lycée hôtelier.

Un bel écosystème et une capacité à mobiliser des acteurs variés



Contacts



www.fig.eco



fig_for_good



[FiG - Food Index for Good](#)



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/>

