

TENDANCES**ÉTUDE**

DÉVELOPPEMENT DURABLE ENJEUX ET BONNES PRATIQUES

Le cabinet Utopies publie une étude* de tendances sur les enjeux et bonnes pratiques liés au développement durable en restauration commerciale. Elle présente un panorama international des bonnes pratiques émergentes qu'il s'agisse de restauration rapide ou gastronomique, de cafés-brasseries, d'enseignes de renom international ou de petits restaurants indépendants.

Alors qu'une étude américaine récente menée auprès des professionnels de la restauration commerciale place l'approvisionnement local et le développement durable en tête des tendances de la restauration plébiscitées pour l'année à venir, le cabinet spécialisé dans le conseil en développement durable Utopies publie une étude* de tendances répondant aux multiples objectifs recensés sur le sujet.

Tout d'abord, sensibiliser le secteur aux enjeux et opportunités liés au développement durable, dans un contexte où les Pouvoirs Publics se mobilisent sur le sujet (avec le futur Programme National de l'Alimentation), où les clients sont demandeurs d'engagements (45 % des consommateurs français souhaitent désormais se voir proposer des repas bio au restaurant, et deux Américains sur cinq intègrent désormais des critères environnementaux au choix d'un restaurant), où les acteurs les plus importants sont de plus en plus questionnés sur leurs pratiques par les ONG ou les médias, et où enfin l'engagement visible de quelques chefs et restaurants différencie désormais leur discours et leur offre.

Ensuite, inspirer les futures stratégies d'innovation des acteurs du secteur en leur proposant un panorama international des bonnes pratiques émergentes, qu'il s'agisse de restauration rapide ou gastronomique, de cafés-brasseries, d'enseignes de renom international ou de petits restaurants indépendants. Restaurant construit en matériaux recyclés ou « verts », recours aux énergies renouvelables, limitation des kilomètres alimentaires et préférence aux produits locaux, carte élaborée avec des ingrédients bio ou équitables, préférence aux produits frais sans addi-

**45 % des Français
attendent une offre bio
en restauration**

tifs de synthèse, compostage ou recyclage des déchets organiques, menus voire même jours entièrement végétariens, affichage et minimisation de l'empreinte carbone, lutte contre le gaspillage alimentaire, livraison en véhicules électriques ou vélos, ateliers pédagogiques pour petits et grands gourmands, etc. La liste est longue de ce qu'il est possible de faire.

Cette étude offre enfin des pistes d'engagement simples et concrètes à chaque restaurateur : de la communication sur l'origine des produits à l'affichage de labels, en passant par l'engagement nutritionnel, la diversité des ingrédients et des saveurs, le respect des espèces de poissons menacées, la préférence aux produits locaux, les économies d'énergie ou d'eau, la construction et l'aménagement écologiques des restaurants ou la sensibilisation des clients. Un quiz final permet même d'auto-évaluer sa démarche et d'identifier les points de progrès les plus significatifs.

Restauration commerciale « durable » marginale mais émergente

La restauration rapide est clairement à la pointe de la tendance. Secteur à la croissance soutenue depuis de nombreuses années, elle a été et est encore souvent montrée du doigt pour son impact nutritionnel et environnemental. Elle doit donc se démarquer de cette image et revoir d'ailleurs certaines de ses pratiques, en innovant et proposant de plus en plus d'alternatives saines et durables à l'offre classique. Fait intéressant, cette tendance touche aussi bien les géants du secteur que les petits acteurs

engagés et les nouvelles chaînes urbaines. Ainsi, Alain Alexanian, premier chef étoilé à lancer un restaurant rapide bio pour les étudiants, a lancé le « A Point » Café à Lyon. Il sert des infusions d'herbes fraîches, des sandwiches originaux, des plats du jour de saison et autres jus de légumes, accordant (cohérence écologique oblige !) des réductions au personnel hospitalier mais aussi aux détenteurs de cartes de transport en commun.

Cafés, bars et brasseries, des démarches à explorer

Les cafés, bars et brasseries s'engagent eux aussi dans une démarche de développement durable. Si cette tendance est encore marginale, plusieurs exemples démontrent de l'intérêt porté à la démarche au sein de ce segment de marché.

Ainsi à Rennes, le bar *La Vie Enchantée* est né du désir de quatre amis de créer un lieu convivial où les relations humaines seraient placées au centre de l'activité du bar. Ce bar coopératif propose à ses clients de boire et manger

bio et/ou équitable, en insistant sur l'origine locale des produits consommés. Plus innovant, le bar a mis en place un système de paniers qui permet, grâce à un abonnement mensuel, de se fournir à prix coûtant en aliments et légumes bio ! Pour rester fidèle à l'esprit de convivialité, un espace de rencontre a été introduit au sein du bar avec des jeux mis à disposition des clients.

Si la restauration commerciale « durable », quoique encore marginale, émerge progressivement par le biais de multiples initiatives, il est tout de même possible de nourrir son inspiration et guider sa propre démarche, en consultant* la sélection des initiatives françaises ou internationales, qui prouvent que chaque type de restaurant, petit ou grand, indépendant ou faisant partie d'une chaîne, traditionnel, rapide ou gastronomique peut intégrer du développement durable dans ses pratiques et que cela ne se limite pas à l'intégration de quelques produits bio à la carte.

* Etude de tendances sur le thème « Restauration commerciale et Développement Durable ». Disponible en téléchargement sur les sites www.utopies.com et www.mescoursespourlaplanete.com, ainsi que sur les sites des autres partenaires : Heineken, Lesieur, Sodexo.