



Les transitions environnementales du tourisme

ENJEU

Soutenir et faciliter la transition écologique de la restauration commerciale

STRUCTURE PILOTE

FiG - Food Index for Good

BORDEAUX (33)



CONTACT

Elise BARON & Eva GENEL

Tél : 06 30 63 50 27

Mail : contact@fig.eco

PARTENAIRES PRINCIPAUX

- > La Région Nouvelle-Aquitaine
- > L'UMIH Nouvelle-Aquitaine
- > Les offices de Tourisme de Bordeaux Métropole, La Rochelle, Châtellillon
- > L'agglomération de La Rochelle
- > L'ADEME
- > Les restaurateurs qui ont participé à l'expérimentation

CALENDRIER

Début 2023 : Développement technique du calculateur

2023-2024 : Expérimentation par phases successives sur le territoire de la métropole bordelaise puis sur l'agglomération de La Rochelle

BUDGET

Budget global : 42 000 € TTC

FINANCEURS

Région Nouvelle-Aquitaine : 18 500 € TTC

UMIH / ADEME : 17 160 € TTC

OT Bordeaux : 3 000 € TTC

Expérimentation TINA



L'alimentation pèse 26 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre et 81 % des consommateurs souhaitent une offre responsable au restaurant et la voient comme gage de qualité. Il n'existe pas, aujourd'hui, d'outil simple d'estimation pour calculer l'empreinte carbone des restaurants.

L'expérimentation menée par FIG, Food Index for Good a permis de mieux comprendre les leviers efficaces pour décarboner la restauration sans diminuer les marges financières et de construire un outil pertinent, simple d'utilisation et adapté à cette filière.

EXPÉRIMENTATION

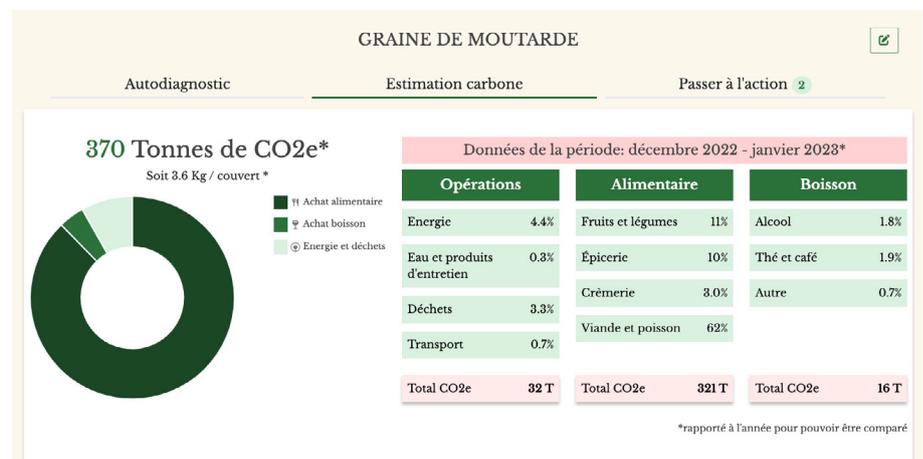
3 objectifs ciblés

- › Développer un calculateur qui estime l'empreinte carbone d'un restaurant et les économies associées à chaque action écoresponsable
- › Le tester sur des établissements de toute taille et de tout concept, engagés ou pas encore
- › Faire progresser ces établissements dans leur transition écologique

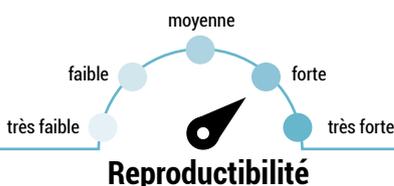
Solutions testées

FIG a accompagné 20 restaurants de Nouvelle-Aquitaine en utilisant son calculateur carbone dédié permettant aux établissements partenaires de :

- › Estimer leur empreinte carbone, poste par poste
- › Prioriser et construire un plan d'action
- › Mettre en place certaines actions avec le soutien d'experts
- › Mesurer leurs progrès



Exemple de Bilan Carbone de restaurant - outils Tina





RÉSULTATS obtenus

- 1. Une meilleure connaissance de leur empreinte carbone** pour se positionner par rapport à leurs pairs et identifier les leviers les plus pertinents pour eux.
 - l'énergie pèse entre 10 et 20 % du total
 - les déchets pèsent entre 1 et 5 % du total
 - les achats alimentaires et boissons représentent 70 à 90 % du total
 - 2. La sobriété énergétique** : les restaurants ont pu diminuer leur consommation d'énergie de manière significative (jusqu'à -15 % sans investissement)
 - 3. Une meilleure gestion des déchets et une lutte contre le gaspillage alimentaire** : pour un petit restaurant traditionnel servant 10 000 repas par an, une économie pouvant aller jusqu'à 1 600 € par an
 - 4. Des menus bas carbone** : en limitant les ingrédients qui viennent de loin, en privilégiant le végétal, en choisissant des viandes et poissons sobres en carbone, les restaurants peuvent diminuer leurs factures d'achats alimentaires jusqu'à -20 %
- L'ensemble de toutes ces actions permet une **baisse d'empreinte carbone jusqu'à -40 %**



Restaurant le 7 à Bordeaux



Clés du SUCCÈS

- › Motivation du restaurateur et de son équipe
- › Fédérer l'équipe autour du projet
- › Temps à y consacrer (environ une heure par semaine pendant quelques mois et le succès sera au rendez-vous).



OBSTACLES rencontrés

- › Le manque de disponibilité des équipes
- › Les désaccords potentiels au sein de la hiérarchie
- › L'adhésion au changement et l'implication sur un temps long

PERSPECTIVES

- Reconduction et extension de la démarche sur l'agglomération de La Rochelle
- Accès gratuit et rapide pour tous les restaurants sur le site monrestaurantpasseaudurable.fr grâce au partenariat METRO France. Chaque restaurateur peut estimer son impact en quelques minutes et calculer les économies que pourrait réaliser son établissement en mettant en place des pratiques plus écoresponsables.
- Fin 2024, FIG a rejoint le groupe FairMoove aux côtés des équipes de Betterfly Tourism, partageant une ambition commune d'accélérer la transformation RSE du secteur touristique, pour proposer des solutions innovantes et complètes et aider les professionnels à adopter plus facilement des pratiques durables.



Elles et ils l'ont fait !

« Grâce à cette expérimentation en Nouvelle-Aquitaine, nous avons développé une méthode qui permet des gains économiques et environnementaux significatifs pour les restaurants, méthode que nous pouvons maintenant déployer en France. »



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine × **NÉO TERRA**

nouvelle-aquitaine.fr