

LE GUIDE DU DEVELOPPEMENT DURABLE DU



EDITO



Le développement durable c'est « *un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs* ».

Avec cette définition que nous livrait il y a plus de 30 ans, Mme Gro Harlem Brundtland, alors Premier Ministre norvégien, tout est dit : le développement durable c'est la croissance économique dans le respect de l'homme et de l'environnement.

Cette définition, elle nous parle à nous cafetiers, restaurateurs, traiteurs, hôteliers indépendants. Elle nous guide même. Elle nous rappelle ô combien sans le respect de l'autre, du client, du voisin ou du collaborateur nous ne sommes rien. Elle nous alerte sur le respect de notre planète, de notre terre nourricière, de notre environnement. Cela se traduit au quotidien par un juste choix des matières premières, privilégiant les circuits courts, les saisons, issus d'une agriculture et d'une pêche raisonnées, par une gestion responsable de nos consommations d'eau et d'énergies, par l'utilisation de produits d'entretien et de nettoyage respectueux de la nature, par la dématérialisation de nos factures et de tout autre document papier inutile, ou encore la valorisation de nos biodéchets...

Enfin le développement durable c'est la croissance économique. C'est par le développement de nos entreprises que le développement durable doit s'imposer. Nous devons pouvoir investir dans l'avenir, nous devons être créateurs de richesse, créateur d'emplois, nous devons avoir notre place dans l'économie locale, nous devons assurer la satisfaction de nos clients.

Tous ces défis, nous voulons les gagner dans le cadre d'une démarche respectueuse. Alors pour vous y aider, le GNI a décidé de rassembler dans ce guide l'ensemble des bonnes pratiques que nous avons pu mettre en œuvre ou simplement recenser dans notre secteur. Je vous invite à vous y plonger, à y explorer des solutions qui vous le verrez rapidement, sont bonnes pour vos clients et vos collaborateurs, bonnes pour la planète et bonnes pour votre activité.

L'avenir passe par un développement durable !

Didier CHENET
Président du GNI HOTELLERIE & RESTAURATION

INTRODUCTION



Comme le disait Magritte de sa pipe (« *ceci n'est pas une pipe* »), ce guide des bonnes pratiques du développement durable dans le secteur des hôtels, cafés, restaurants n'est pas un guide !

Non, c'est bien plus que cela ! C'est un recueil de mesures pleines de bon sens, facile à mettre en œuvre. Oui facile à mettre en œuvre car déjà appliquées dans des centaines de restaurants, de cafés, d'hôtels et de traiteurs organisateurs de réceptions. C'est un recueil de solutions vous permettant d'exercer votre activité pour le bien de vos clients sans affecter notre planète, et même en réalisant des économies.

Définitivement. Ce guide n'est pas un guide. C'est l'outil qu'il vous faut pour votre établissement, son développement, notre avenir.

Stéphan MARTINEZ

Président de la Commission Qualité & Développement Durable


Le développement durable repose sur trois piliers fondamentaux : le social, l'économie et l'environnement. Nous avons choisi dans ce guide de concentrer notre regard sur l'aspect environnemental, les trois piliers étant par nature indissociables. Ces quelques pages n'ont pour autre ambition que de vous donner quelques éléments et conseils, non exhaustifs, pour une gestion éco-responsable de votre activité.

CHIFFRES CLES :

 10 millions de tonnes *de produits jetés et gaspillés pour l'alimentation humaine*

138 g *de déchets par repas préparé*

16 milliards d'€ *valeur commerciale des pertes et gaspillages*

 10 millions de m³ *par an pour le traitement du linge hôtelier*

300 L *d'eau par jour /habitation* ➡ 100 L *pour une nuitée*

100 L *d'eau pour la production d'1L de jus de fruit*

1 calorie alimentaire *produite nécessite 10 calories pétrole*

 100 repas *pris hors foyer / an*

39% *des gaz à effet de serre issus du monde agricole sont émis lors de la digestion du bétail dans les élevages*

Chiffres de l'ADEME

REGARD DE CONSOMMATEUR :

64%

des personnes interrogées tiendraient compte de l'étiquette environnementale pour choisir un restaurant.

62%

des personnes interrogées jugeraient la qualité des menus proposés à partir de l'étiquette environnementale.



81%

des personnes interrogées seraient sensibles à l'impact environnemental de leur alimentation.

Chiffres de Butterfly Tourism

LES BONNES PRATIQUES POUR TOUS

IMPACTS



Diminution de la consommation d'énergie



Economies financières



Réduction des déchets



Mesure facile à suivre dans votre établissement



Pensez aux emballages consignés (bouteilles en verre, bacs en plastique...). Ils permettent la diminution de votre volume de déchets. Sollicitez vos fournisseurs.



Favorisez l'énergie solaire. Elle peut constituer une source énergétique d'appoint notamment pour l'eau chaude des sanitaires.



Remplacez toutes vos ampoules et passez au LED ! Une ampoule LED consomme 6 fois moins qu'une halogène !

Utilisez les minuteries pour éviter les lumières oubliées.



Pour les produits d'entretien, favorisez l'utilisation de produits éco-conçus et des gros contenants.

Parfois même, le vinaigre blanc et le bicarbonate de soude sont suffisants pour les tâches ménagères.



Former vos équipes aux gestes éco-responsables.



Identifier les postes à haute consommation énergétique pour mieux les contrôler.



HOTELS



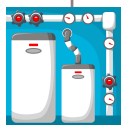
Proposez des cosmétiques écologiques. Préférez les distributeurs aux produits individuels. Si vous souhaitez offrir des produits à vos clients, proposez-les à l'accueil de votre établissement.



Installez des thermostats afin de garder la température souhaitée et éviter un écoulement d'eau inutile.



Lavabos et douches équipés de réducteur de débit, WC avec double volant et débit inférieur à 6L. Préférez les douches plutôt que les baignoires.



Installez une chaudière à gaz à double flux de condensation.



Au petit-déjeuner : supprimez les portions individuelles, commandez des produits en vrac ou en gros contenant, favorisez des emballages recyclables (pots de yaourts en verre...) ou de solutions peu génératrices de déchets. Valorisez vos déchets organiques (compost).



Et si les clients adoptaient une démarche éco-responsable ? Proposez-leur des services tels que ménage ou changement du linge de toilette quotidien en option et adaptez vos tarifs. Finalités ? Le client réduit sa note et vous permet d'être éco-responsable.



Incitez les clients à prendre les transports en communs (leur faciliter cette démarche en mettant à leur disposition toute la documentation nécessaire). Proposez des vélos en libre-service pour les clients.



Mettez des poubelles de recyclages dans vos chambres. Le client adoptera les mêmes réflexes qu'à la maison.



Travaillez en partenariat avec une entreprise de récupération de savons durs (tel que Sapocycle).



Meublez et décorez votre établissement avec des matériaux recyclés ou éco-responsables.



Evitez les ondes électromagnétiques dans les chambres.

RESTAURANT



Vos clients ont les yeux plus gros que le ventre ? Proposez le Gourmet Bag !



Adaptez vos portions à l'appétit de vos clients. Proposez deux portions sur la carte. A chacun sa faim !



Accompagnement :

proposez le même accompagnement pour chaque plat ou un accompagnement léger (mieux vaut se resservir !)



Travaillez avec les producteurs locaux ou avec votre propre potager bio !
Favorisez les circuits courts.



Proposez une pré-commande sur votre site internet et adapter votre stock.



Valorisez vos biodéchets !
Mettez vous en relation avec les
agriculteurs locaux, éleveurs...



Installez un récupérateur d'eau de pluie pour alimenter vos sanitaires par exemple.



Réduisez votre carte. Une offre 3 entrées / 3 plats / 3 desserts est souvent gage de qualité et réduit le gaspillage.



Communiquez sur vos actions anti gaspillage : affiches, chevalets de table, quizz, repas "zéro déchet". Sensibilisez vos clients sur l'origine des produits et des modes de fabrication.



Adaptez les quantités servies : demandez à chaque usager la quantité désirée, limitez les quantités lors d'un premier service puis offrez la possibilité aux convives de se resservir.



Réalisez un suivi et une analyse des pertes alimentaires : pesez les restes, affichez les résultats et la progression dans le restaurant pour sensibiliser les convives, effectuez une caractérisation des pertes alimentaires pour identifier la typologie des aliments jetés.



Adaptez la taille des contenants pour proposer les bonnes quantités, utilisation d'économes "rasoirs".



Améliorez la gestion des stocks : repérez les produits à risques (DLC courtes), systématisez la surveillance des températures des réfrigérateurs, faites-vous livrer des produits bruts quotidiennement.



LE GNI OEUVRE POUR LE DEVELOPPEMENT DURABLE



La pêche durable

Ethic Ocean est une organisation environnementale qui œuvre pour la préservation des océans et des ressources halieutiques.

Face à la raréfaction des ressources halieutiques*, Ethic Ocean souhaite promouvoir la durabilité en matière de pêche.

Pour cela, les restaurateurs apparaissent comme des prescripteurs clés au sein de la filière pouvant influencer à la fois les fournisseurs et le comportement des consommateurs.

Le GNI soutient cette organisation et s'est engagé pour mobiliser le secteur de la restauration autour de la préservation des ressources halieutiques et initier la mise en œuvre de pratiques d'approvisionnement durable.

Il s'agit pour Ethic Ocean d'accompagner les membres du GNI qui le souhaitent dans une démarche d'approvisionnement durable en produits de la mer :

- Evaluation des menus
- Formation des équipes
- Conseils dans le choix des espèces
- Valorisation de la démarche du restaurateur.

Les critères de durabilité de la pêche mis en avant par Ethic Ocean sont :

- L'état des stocks,
- La technique de pêche,
- La taille des poissons (qui doivent s'être reproduits au moins une fois avant d'être pêchés).

**Ensemble des disciplines ayant trait aux problèmes de la pêche*

Gaspillage alimentaire

Le GNI a participé au comité national de lutte contre le gaspillage alimentaire qui a donné lieu au rapport de Guillaume Garot, Député de la Mayenne et ancien Ministre de l'Agroalimentaire.

Un partenariat a été mis en place avec Take Away afin de promouvoir l'utilisation de doggy bags. La mise en place de doggy bag chez les TOR est plus difficile car le consommateur n'est pas le client

Certains professionnels travaillent avec le chaînon manquant qui fait le lien entre les professionnels et les associations. D'autres professionnels travaillent avec Ecosphère.

De plus, dans le cadre du projet pilote de tri, collecte et valorisation des biodéchets, une partie du rapport était consacrée aux pertes alimentaires. Cela a permis d'établir les constats suivants :

- Les denrées perdues proviennent principalement des retours d'assiettes,
- Les surplus des plats destinés au personnel occasionnent des pertes sèches qui peuvent être conséquentes,
- Peu de pertes alimentaires ont été constatées en restauration gastronomiques et les retours d'assiettes sont peu conséquents,
- Les buffets, banquets et réception sont des situations propices aux pertes alimentaires.

Il est à noter que les dons alimentaires ont été facilités.



LE GNI OEUVRE POUR LE DEVELOPPEMENT DURABLE



La dématérialisation

Le GNI a répondu à l'appel à projet TIC PME 2015, géré par la Direction Générale des Entreprises (anciennement Direction Générale de la Compétitivité, de l'Industrie et des Services).

Le projet e-HRC avait pour but de remplacer les nombreuses impressions papier pratiquées dans le secteur par une solution numérique permettant de consulter tout document à l'écran

avec un simple navigateur Internet, ou avec un téléphone portable.

Ces documents électroniques sont certifiés et ont donc la même valeur juridique qu'un document papier contrairement à une photocopie ou à une impression.

Ce projet visait à permettre la dématérialisation de la majorité des documents échangés actuellement sous forme papier dans toute la filière.

En ce qui concerne la facture client, il s'agit de proposer la dématérialisation au client : un mot de passe lui est communiqué lui permettant d'accéder à sa facture contenue dans un coffre-fort dématérialisé.

En effet, il a été constaté que 25% du temps de travail est employé à des tâches administratives.

Le GNI a estimé que les économies représentaient un milliard d'euros rien que dans la filière hôtelière.

Ces économies permettront à la branche de se concentrer sur son cœur de métier : l'accueil et les services.

Il y avait 50 hôtels pilotes.

Le projet est aujourd'hui terminé et peut être déployé chez d'autres professionnels de l'hôtellerie ou de la restauration.

L'étiquette environnementale

Fort d'une première expérience menée en 2014, le GNI participe au déploiement national de l'étiquette environnementale. Soutenue par l'Ademe et le ministère de l'environnement, de l'énergie et de la Mer, cette étiquette représente, à l'image de ce que nous pouvons trouver pour l'électroménager, un profil d'impact environnemental de l'établissement.

Cette étiquette est bâtie sur la mesure de différents critères que sont l'empreinte carbone globale de l'hôtel, la consommation d'énergie non renouvelable, la consommation d'eau ou l'utilisation de produits bio et écolabellisés. La création de cette étiquette a plusieurs objectifs :

- Communiquer, au-delà des labels, auprès des clients sur l'investissement de l'établissement pour l'environnement,
- Avoir une vision objective et quantifiable des flux de son établissement.
- Définir un plan d'actions permettant de réduire ces impacts
- Réaliser de véritables économies.

Une expérimentation d'étiquette a également été menée avec le concours du GNI sur les restaurants en Bretagne. Cette étiquette inclut notamment l'utilisation de produits bio, la fourniture auprès de producteurs locaux, encourageant les circuits-courts, ainsi que le volet biodéchets, dont le recyclage et la valorisation font partie des grandes actions mises en place par le GNI ces dernières années.



LE GNI OEUVRE POUR LE DEVELOPPEMENT DURABLE

Traitement des biodéchets

Le GNI a mis en place une opération pilote de tri, collecte et valorisation des biodéchets dans 80 établissements (Hôtels, cafés, restaurants, traiteurs) sur 10 mois en vue de les valoriser par méthanisation. Ce projet visait à :

- sensibiliser les professionnels du secteur de la restauration à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la valorisation des biodéchets,
- anticiper une réglementation contraignante pour les gros producteurs de biodéchets.

En effet, le décret du 11 juillet 2011 impose une valorisation des biodéchets aux « producteurs ou détenteurs d'une quantité importante de déchets composés majoritairement de biodéchets ».

La loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte du 17 août 2015 impose désormais cette valorisation à « tous les producteurs de déchets avant 2025 ».

Le projet pilote mis en place par le GNI a consisté à organiser le tri, la collecte et la valorisation des biodéchets au sein des établissements de restauration, concernés ou non par l'obligation réglementaire. Le bilan de l'opération pilote :

- 580 tonnes de biodéchets collectés et valorisés avec moins de 2% d'erreurs de tri. 40 000 m3 de biogaz ont été produits, soit l'équivalent de 577 petites voitures particulières roulant au méthane parcourant chacune 1 000 km et 6 000 hectares de

terres agricoles de la Beauce ont bénéficié de l'engrais issu de l'usine de méthanisation.

- 2 500 salariés sensibilisés à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour la restauration, l'opération pilote de tri, collecte et valorisation des biodéchets a permis de déterminer les grammages par couvert suivants :

Catégorie de l'opération pilote	Grammes par couvert		Kg / salarié en cuisine / jours	
	Moyenne	Ecart-type	Moyenne	Ecart-type
Restaurant classique	183	71	6.7	2.7
Restaurant gastronomique	376	64	5.9	1.6
Restaurant gastronomique étoilé	1290	157	6.3	0.2
Café, bar, brasserie	237	62	6.1	1.7
Restaurant salon de thé	291	61	4.0	1.0
Hôtel - Restaurant	313	105	4.6	1.1
Restaurant rapide sur place ou à emporter	153	67	6.4	2.5

Eco-innovation en blanchisserie

L'impact du poste blanchisserie dans un hôtel est important, que ce soit sur un plan financier comme écologique, c'est pourquoi le GNI s'est associé à plusieurs acteurs de la filière du linge en hôtellerie, fabricant de textile, blanchisseurs, fabricant de produits lessiviels, hôteliers et clients, et ce dans l'objectif de quantifier les impacts de la filière du linge et proposer des innovations permettant de les réduire. En effet, les enjeux sont

énormes : la location de linge représente bien souvent le premier poste de charges variables des hôtels et l'impact environnemental associé au nettoyage et à la production du linge des nuitées hôtelières représente sur la France 470 000 tonnes de CO2 émises par an, et une consommation de plus de 10 millions de m3 d'eau et 15 000 tonnes de produits lessiviels.

Cette étude, menée par Butterfly Tourism, soutenue par l'Ademe et l'Agence de l'eau a porté ses fruits fin 2015 avec plus de 60 propositions représentant une baisse de 30% de l'impact environnemental. 10 propositions ont été testées avec des résultats probants, comme la création de textiles composés de nouvelles fibres, le remplacement de certains agents lessiviels ou encore la formation des chauffeurs de camion de blanchisserie.



CE QUI EXISTE AUSSI



L'application
TOO GOOD TO GO

vous permet de vendre le
surplus, à la fin de votre service,
aux particuliers
proches de chez vous.



La charte anti-gaspi à Paris

Les chefs parisiens signataires de cette charte s'engagent à adopter une démarche anti gaspillage alimentaire en adoptant des automatismes comme le recours aux circuits courts, la consommation de produits de saison, tenir compte de la menace qui pèse sur certaines espèces animales, limiter les emballages et la mise en place du Gourmet Bag



GREEN GUEST, un projet
Erasmus + pour accompagner
le secteur hôtellerie-
restauration qui s'engage dans
le développement durable.

LES LABELS



Ecolabel

Le seul label écologique officiel européen utilisable dans tous les pays membres de l'Union Européenne. Il est délivré, en France, par AFNOR Certification, organisme certificateur indépendant. C'est une marque volontaire de certification de produits et services.



Label Clef Verte

Label international qui a pour objectif d'accompagner et de valoriser les hébergements touristiques et les restaurants dans la mise en oeuvre d'une gestion environnementale performante, continue et dynamique.

Un audit est réalisé après le dépôt du dossier de candidature puis l'établissement passe devant un jury. Il faut compter une année pour la gestion de la candidature. La labellisation porte sur l'année suivant la candidature. Une demande de renouvellement est à effectuer tous les ans.

Le Passeport Vert vise à orienter les touristes vers des choix de vacances responsables.



L'antenne régionale du GNI, le GNI Grand Ouest, est partenaire du Passeport Vert de Loire-Atlantique



LES NORMES

ISO 14001 :

exigences génériques pour un système de management environnemental afin d'identifier et de maîtriser l'impact environnemental de ses activités, produits ou services.

ISO 26000 :

donne des principes de développement durable pour guider les organismes dans la prise en charge des responsabilités sociétales.

GNI :

4 rue de Gramont
75002 PARIS

01 42 96 60 75

