

Réduisez les coûts et les impacts de votre restaurant

Proposez une étiquette environnementale à vos clients

Descriptif du projet

De nombreux dispositifs et labels permettent de mettre en avant votre engagement, mais très peu, voire aucun ne permet de chiffrer vos actions sur le plan environnemental et économique comme le propose l'affichage environnemental.

Ce projet, qui vous est proposé en tant que restaurateur, est un projet qui a pour but de créer une méthode d'évaluation environnementale de votre établissement fiable et facile à comprendre, pour ensuite communiquer auprès des clients sur votre engagement. **Plus qu'une simple analyse environnementale, le projet propose à chaque participant de travailler à la réduction de ses coûts de fonctionnement.**

L'affichage environnemental, né du Grenelle de l'Environnement, a pour objectif de renseigner les clients de manière transparente, pertinente et juste sur les impacts sur l'environnement du produit ou du service qu'ils achètent. L'enjeu appliqué à ce projet est de renseigner votre client sur les efforts que vous réalisez en tant que restaurateur, aussi bien sur la sélection de vos produits (locaux, de saison, raisonnés) que sur les bonnes pratiques mises en œuvre dans votre établissement.

L'expérience déjà menée auprès des hôtels a montré qu'en parallèle de l'analyse environnementale, il était crucial de travailler sur l'aspect économique. L'analyse des postes tels que les achats alimentaires ou les dépenses d'énergie, d'eau,... permet de rentabiliser une démarche environnementale bien souvent à très court terme. Le projet a donc pour objectif de proposer des plans d'action concrets pour réduire les coûts des restaurants participants.

Ainsi, EVEA Tourisme, prestataire du projet, propose de remettre aux restaurateurs participants à ce projet:

- ✓ un **plan d'action** pour réduire coûts et impacts environnementaux
- ✓ une **analyse détaillée** de l'ensemble de ses impacts et de ses dépenses de fonctionnement
- ✓ une **étiquette environnementale** présentant la performance réelle et chiffrée de son activité, que le restaurateur pourra choisir ou non d'afficher



Objectifs du projet

1. **Réduire vos dépenses** grâce à un plan d'action personnalisé
2. **Connaître et réduire vos impacts** environnementaux
3. **Mettre en avant votre engagement** auprès des clients par la mise en place d'une étiquette environnementale
4. **Créer un système fiable et compréhensible d'affichage environnemental**



En tant que restaurateur, pourquoi participer ?

1. Pour obtenir un plan d'actions chiffrées et spécifiques de mon établissement, me permettant de réduire mes coûts et mes impacts, surtout si le restaurant n'a pas encore travaillé sur cette thématique
2. Pour connaître précisément mes différents impacts sur l'environnement : consommations d'énergie, d'eau, déchets générés, émissions de CO2, % de produits locaux, de saison, % de produit biologiques,...
3. Pour m'aider à optimiser mes coûts de fonctionnement
4. Pour informer mes clients de mon engagement
5. Pour faire partie des établissements pionniers de la démarche
6. Pour bénéficier d'un soutien financier de la Région et de l'ADEME Bretagne
7. Pour initier une action de manière très concrète

Comment participer ?

Contactez EVEA Tourisme : Hubert Vendeville, h.vendeville@evea-tourisme.com ou par téléphone au **02 40 74 69 24**. Dès votre validation, un consultant d'EVEA Tourisme viendra sur place analyser vos pratiques et certaines de vos factures pour réaliser un bilan complet de votre activité (confidentialité assurée).

Des partenaires financiers permettent de limiter le budget de participation au projet :

- La Région Bretagne
- L'ADEME Bretagne
- Le Conseil Général d'Île et Vilaine
- Le Conseil Général du Morbihan

Ainsi le budget pour participer est de 998,61 € HT

