

**#colloque**  
MON RESTAURANT PASSE AU DURABLE

## UNE RESTAURATION tournée vers le durable

Le **16 mars 2021** se tenait la 5<sup>e</sup> édition du colloque METRO « Mon Restaurant passe au Durable » **dédié aux enjeux, aux tendances et aux opportunités du développement durable dans la restauration**. Durant cet événement 100% digital, différents intervenants ont pris la parole pour témoigner de leur expérience, informer et sensibiliser les professionnels à une restauration responsable, et les encourager à passer à l'action. Découvrez la méthode DECLIC, abordée et illustrée par des chefs lors de ce colloque.

Pour plus d'informations, de conseils et de solutions, nous vous invitons à découvrir Mon Restaurant passe au Durable, une offre de produits et services responsables.

 Je découvre **Mon Restaurant passe au Durable**



# #colloque MON RESTAURANT PASSE AU DURABLE

## Comment faire pour rendre son établissement plus durable ?

Pour vous guider dans cette transition, METRO a travaillé avec Ticket for Change et a souhaité à l'occasion de ce colloque vous présenter leur méthode DECLIC. Cette méthode a été construite au contact d'organisations qui souhaitent se réinventer et mener une transition écologique. Elle a été adaptée au contexte actuel et à la restauration durable. Cette méthode se compose de 6 étapes qui matérialisent le chemin vers la transition : du D pour le Déclencheur jusqu'au C des Communautés pour entretenir la dynamique dans la durée.

**D.E.C.L.I.C**

BY **CORPORATE** FOR CHANGE



**D**éclencheur

*Rebondir suite à un choc*



**E**toile

*Construire une vision engageante pour l'Après*



**C**ailloux Blancs

*Initier des premières actions concrètes*



**L**ibération des énergies

*Engager le plus grand nombre dans la transition*



**I**nnovation durable

*Transformer les business models*



**C**ommunautés

*Entretenir la dynamique dans la durée*

# #colloque MON RESTAURANT PASSE AU DURABLE

Trois chefs sensibles aux enjeux du développement durable ont partagé leur expérience et leurs conseils pour se lancer et réussir sa transition facilement, illustrant parfaitement les 6 étapes de la méthode DECLIC. Retour sur les témoignages de Séverine Figuls, Mélanie Serre et Josselin Marie .



## 1 Déclencheur

Rebondir suite à un choc

Mélanie SERRE



*Au début de la Covid-19, nous ne voulions pas faire de vente à emporter pour ne pas dégrader notre modèle et la qualité de notre restauration ; mais nous avons eu le déclic au moment du 2<sup>e</sup> confinement... Nous avons voulu retrouver un rôle, recréer du lien social et redonner des moments de bonheur culinaire aux clients ; c'est pour cette raison que nous avons pris la décision de nous réinventer avec le système des bocaux en verre consignés, plus écologiques et économiques, tout en préservant la qualité des produits (la fin de cuisson étant assurée par le client chez lui). Nous avons aussi voulu limiter le nombre de plats proposés pour réduire le gaspillage.*

*Ma vision de la cuisine et du restaurant durable s'est progressivement enrichie par des rencontres comme celle de Jean-Luc Fessard, qui m'a présenté l'éco calculateur carbone mis en place par son association Bon pour le Climat. Cet outil m'a permis de mesurer l'impact environnemental d'un plat, il me sert de boussole pour identifier les actions prioritaires qui ont le plus d'effet sur l'empreinte carbone, à savoir une carte courte et des plats à base de végétal pour remplacer progressivement la viande. Ma vision s'inspire directement de la cuisine paysanne et des pratiques culinaires que nous avons il y a plusieurs siècles ; donc pour me réinventer, j'ai dû accepter de changer de regard et de me détacher de mes pratiques et réflexes habituels.*

Josselin MARIE



## 2 Étoile

construire une vision engageante pour l'Après

Séverine FIGULS



*C'est au moment de démissionner de mon ancien emploi dans la pub que j'ai clarifié la vision que j'avais de ma reconversion. En tant que cheffe cuisinière, j'ai envie de montrer l'exemple dans mon restaurant tout en sensibilisant le plus grand nombre aux enjeux de santé, à la fois pour la planète mais aussi pour les clients. Ma vision de la restauration durable a aussi été renforcée par mon engagement d'élue locale à Nantes car cela me permet de lancer de nouvelles initiatives et de faire évoluer les mentalités, comme dans les cantines scolaires où les parents sont de plus en plus demandeurs de cuisine végétarienne.*

# #colloque

MON RESTAURANT PASSE AU DURABLE



3

## Cailloux blancs initier des premières actions concrètes

*J'ai une ambition forte pour mon restaurant car je souhaite qu'il soit durable, écologique ; mais au quotidien je fais aussi le choix d'avancer progressivement, dans une logique de petits pas car ce sont les petits succès qui font les grandes batailles. Concrètement j'ai commencé par mettre en place des mousseurs aux robinets puis une carte courte pour lutter contre le gaspillage. Et grâce à une formation en gastronomie végétale, j'ai pu proposer des plats végétariens pour réduire l'empreinte carbone. Je renforce aussi la lutte contre le gaspillage grâce à un partenariat avec Too Good To Go qui récupère les invendus mais aussi grâce au système des Frigos Solidaires pour les SDF. Enfin pour aller vers le zéro déchet et emballage, je m'inspire des propositions de l'association Oasis Environnement. Il y a aussi des labels comme Green Food pour trouver des idées écologiques concrètes, tout en affichant son engagement auprès des consommateurs.*

Séverine FIGULS



4

## Libération des énergies engager le plus grand nombre dans la transition

Séverine FIGULS



*Au-delà de mon ambition de transformer mon restaurant à Nantes, j'essaie d'être attentive à la communication sur mon positionnement végétal/végétarien. J'essaie d'être inclusive au quotidien, de ne pas faire peur, de ne pas pointer du doigt les clients qui veulent de la viande, je préfère les rendre acteurs de leur changement de pratiques alimentaires. Par exemple, c'est déjà une petite victoire si certains passent d'une logique 100% viande à une logique flexitarienne car s'ils le font par conviction et non par contrainte, ils iront naturellement par eux-mêmes encore plus loin dans le changement la prochaine fois. Avec mes collègues également, j'essaie d'avoir un management plus collaboratif et participatif pour renforcer leur engagement et leur capacité à agir pour l'écologie en cuisine et en salle.*



5

## Innovation durable transformer les business models

*Pour aller vers un restaurant durable, écologique et économiquement viable, ce sont les achats qui font la différence. A l'époque, la viande représentait 75% de mes achats en euros, aujourd'hui ça s'est inversé puisque la viande représente moins de 10% du total de mes achats. Si je regarde dans le détail de mon chiffre d'affaires, la transition vers une cuisine végétale est rentable, voire plus rentable, puisque les légumes, le poisson et les œufs, même de qualité coûtent 5 fois moins chers que la viande.*

Josselin MARIE



# #colloque MON RESTAURANT PASSE AU DURABLE

Mélanie SERRE



*Ce qui est intéressant avec le nouveau modèle de vente à emporter via les bocaux en verre, c'est que j'agis à la fois sur l'écologie avec moins d'emballages mais aussi sur la qualité des plats préparés car les aliments sont bien conservés. Et cela a aussi un impact positif sur mon chiffre d'affaires car les bocaux en verre consignés fidélisent les clients ; en rapportant les bocaux, les clients repartent bien souvent avec une nouvelle commande ; l'écologie est au service du modèle économique.*



## 6 Communautés entretenir la dynamique dans la durée

*Avec l'engagement autour des produits locaux et du restaurant durable, je trouve que le chef cuisinier reprend son rôle social de chef d'orchestre et d'influence auprès des fournisseurs. Au sein de cette communauté de l'alimentation et de la restauration, je vois vraiment le rôle d'influenceur que je peux jouer au sein de mon écosystème et c'est valable pour tous les chefs que j'encourage évidemment à aller dans ce sens. Plus il y aura de demande de la part des chefs, plus les producteurs augmenteront leur offre et réduiront leurs prix de vente compte tenu des volumes achetés.*

Josselin MARIE



Nous vous remercions d'avoir participé à ce colloque. Nous partageons avec vous ce nuage de mots, représentatifs de votre état d'esprit à l'issue de ce colloque. Un bilan très encourageant pour l'avenir de la restauration et pour la préservation de l'environnement !

