



# Comment sélectionnons-nous nos lieux éco-responsables?

Nous avons créé un **barème**, qui s'appuie sur des **études scientifiques** de mesure d'impact et nous attribuons des points à chaque action solidaire (**PEOPLE**) ou éco-responsable (**PLANET**) mise en place par les restaurants ou les commerces.

Avec **plus de 75 points** ou en ayant reçu la distinction d'un de nos **labels partenaires**, l'établissement est ajouté à notre liste des lieux éco-responsables chez qui les salariés bénéficieront de récompenses financières.

## Notre méthodologie complète de sélection des lieux engagés

### Grille de critères pour les restaurants:

<b>People : 100 points</b>	<b>Planète : 100 points</b>
<b>Solidaire : 70 points</b>	<b>Carte : 50 points</b>

- Favoriser la réinsertion professionnelle (réfugiés, anciens détenus)
- Favoriser l'embauche aux personnes en situation de handicap
- Favoriser l'accessibilité aux personnes en situation de handicap
- Favoriser l'accès aux personnes démunies (ex : plats suspendus, café suspendu ou prix libre)
- Verser une partie du chiffre d'affaires à une association
- Donner une partie des produits alimentaires à une association

- Végétaliser l'assiette avec une attribution de points selon l'engagement
  - 100% végétalien
  - 100% végétarien
  - + 50% végétarien et le reste protéines animales peu impactantes (poulet, porc, sardines, maquereau)
  - + 50% végétarien et le reste protéines animales impactantes (bœuf, agneau, saumon, thon, crevettes roses et poissons menacés)
  - 1 plat végétarien et le reste de la carte majoritairement avec des protéines animales peu impactantes
  - 1 plat végétarien et le reste de la carte majoritairement avec des protéines animales très impactantes
  - Aucun plat végétarien mais majorité de la carte avec protéines animales peu impactantes
- Respecter les saisons (au minimum 80% des fruits et légumes)
- Proposer une carte courte pour diminuer le gaspillage alimentaire (< 5 plats)
- Fait maison (au moins 80% des plats), cela implique moins de produits transformés

### **Santé : 20 points**

- Encourager la consommation d'assiettes végétales (légumes et légumineuses)
- Sélectionner majoritairement des produits bio
- Proposer des plats fait maison

### **Approvisionnement : 25 points**

- Mode de production : avoir majoritairement recours aux labels de qualité (AB, Bio Européen, Bio Cohérence, Bleu Blanc Cœur, Nature et Progrès, Demeter, Pêche durable) ou agriculture raisonnée
- Exclure les produits issus de serres chauffés (label Bio Cohérence, à chercher pour les

	<p>autres)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Privilégier majoritairement le local (moins de 200km) et le circuit court</li> <li>- Opter majoritairement pour des produits en vrac</li> </ul>
<p><b>Bien-être animal : 10 points</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plats végétalien / végétarien</li> <li>- Produits animaux labellisés (Bio, Bio cohérence, Bleu Blanc Cœur)</li> </ul>	<p><b>Ressources : 10 points</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser du mobilier et des ustensiles durables à base de produits locaux et recyclés ou de seconde main</li> <li>- Réduire sa consommation d'eau en utilisant des mousseurs, aérateurs ou réducteurs de débit</li> <li>- Réduire sa consommation d'énergie : <ul style="list-style-type: none"> <li>· Eclairage LED</li> <li>· Appareils de cuisine éco-énergétiques à faible consommation (fours, plaques de cuisson, réfrigérateurs lave-vaisselle...)</li> <li>· Machines à café et bouilloires à faible consommation</li> <li>· Isolation thermique efficace (DPE A, B ou C)</li> <li>· Pompe à chaleur ou thermostat programmable</li> <li>· Sensibilisation du personnel à la consommation responsable</li> </ul> </li> <li>- Favoriser le déplacement bas carbone des salarié.es (forfait mobilité durable ou prise en charge à 100% abonnement transport en commun)</li> <li>- Proposer des solutions de stationnement pour les vélos des clients</li> </ul>

## **Déchets : 15 points**

### Réduire ses déchets alimentaires :

- Compostage des biodéchets
- Dons des invendus à des associations caritatives
- Valorisation des invendus grâce aux applications antigaspi (ex : too good to go, phenix, zéro-gâchis...)
- Vente des invendus à prix réduits
- Utilisation créative des restes (ex : transformer les restes en nouveaux plats, créer des plats du jour avec les invendus..)

### Réduire ses déchets non alimentaires :

- Mise en place du tri sélectif (verre, papier/carton, plastique)
- Suppression des emballages individuels et du plastique à usage unique
- Utilisation de produits en vrac (ou avec un emballage minimal)
- Utilisation d'emballages consignés (pour la vente à emporter, pour les bouteilles en verre)
- Proposer une réduction de la facture en apportant son contenant pour les plats à emporter
- 
- Proposer des boissons à la tireuse plutôt qu'en

contenants individuels (limiter bouteilles plastiques et les canettes)

### Grille de critères pour les commerces:

<b>People : 100 points</b>	<b>Planète : 100 points</b>
<b>Solidaire : 70 points</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Favoriser la réinsertion professionnelle (réfugiés, anciens détenus)</li><li>- Favoriser l'embauche aux personnes en situation de handicap</li><li>- Favoriser l'accessibilité aux personnes en situation de handicap</li><li>- Favoriser l'accès aux personnes démunies (ex : plats suspendus, café suspendu ou prix libre)</li><li>- Verser une partie du chiffre d'affaires à une association</li><li>- Donner une partie des produits alimentaires à une association</li></ul>	<b>Approvisionnement : 60 points</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Respecter les saisons (proposer à la vente au minimum 80% des fruits et légumes)</li><li>- Mode de production : proposer à la vente au moins 80% de produits aux labels de qualité (AB, Bio Européen, Bio Cohérence, Bleu Blanc Cœur, Nature et Progrès, Demeter, Pêche durable)</li><li>- Exclure les produits issus de serres chauffés (label Bio Cohérence, à chercher pour les autres)</li><li>- Privilégier majoritairement le local (moins de 200km) et le circuit court</li><li>- Proposer à la vente majoritairement des produits en vrac</li></ul>
<b>Santé : 20 points</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Encourager la consommation d'assiettes végétales (légumes et légumineuses)</li><li>- Sélectionner majoritairement des produits bio</li><li>- Proposer des plats fait maison</li></ul>	<b>Ressources : 20 points</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lieu éco-conçu, DPE A ou B</li><li>- Utilisation de mobiliers et électroménagers de seconde main</li><li>- Utilisation de mousseurs ou aérateurs pour limiter la consommation d'eau</li><li>- Éclairage basse consommation (LED)</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Installer des équipements éco-énergétiques à faible consommation</li> <li>- Favoriser le déplacement bas carbone des salariés des salariés (forfait mobilité durable ou prise en charge à 100% abonnement transport en commun)</li> <li>- Solution de stationnement disponible pour les vélos des clients</li> </ul>
<p><b>Bien-être animal : 10 points</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits animaux labellisés (Bio, Bio cohérence, Bleu Blanc Cœur)</li> </ul>	<p><b>Déchets : 20 points</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trier ses déchets non alimentaires</li> <li>- Composter ses déchets alimentaires</li> <li>- Privilégier des contenants réutilisables ou recyclables</li> <li>- Encourager par une réduction la consigne pour des plats à emporter</li> <li>- Revaloriser les invendus via des plateformes anti-gaspi</li> </ul> <p><u>Ex</u> : too good to go, phenix</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire des dons des invendus alimentaires à des associations ou des personnes démunies</li> </ul> <p><u>Ex</u> : banque alimentaire, resto du coeur...</p>