

**Contexte professionnel** : votre responsable souhaite limiter l'impact environnemental du restaurant et vous suggère de nouvelles initiatives qui pourraient être mises en place.

**Document 1** : acheter de manière responsable

**Comment acheter de manière responsable** : acheter de manière responsable permet de participer au développement durable.



- ① Respecter la saisonnalité des produits et renouveler sa carte en fonction des saisons.
- ② Privilégier les circuits courts (producteurs locaux) et les produits issus de l'agriculture biologique afin de réduire les temps de transport et de limiter les gaz à effet de serre.
- ③ Augmenter la part de denrées végétales dans les plats (notamment de légumineuses, sources de protéines).
- ④ Ne proposer que des poissons dont les ressources ne sont pas menacées et issus d'une technique de pêche respectueuse (poissons labellisés 'MSC' comme le lieu noir, le bar, le hareng....)
- ⑤ Espacer les commandes pour les produits non périssables (légumes secs, boissons...) en commandant en plus grande quantité afin de réduire le temps de transport.
- ⑥ S'approvisionner en vrac afin de réduire les emballages.
- ⑦ Privilégier les bouteilles consignées.
- ⑧ Privilégier les nappes et serviettes en tissu ou des serviettes en papier recyclable.
- ⑨ Privilégier les produits d'entretiens porteurs d'un label écologique officiel (Ecolabel européen) ou opter pour des alternatives plus naturelles (vinaigre blanc).

**Document 2** : notion d'achats durables

En s'inscrivant dans une logique de développement durable, les entreprises sont face à une nouvelle étape : comment intégrer la fonction 'achats' dans une démarche RSE (responsabilité sociale de l'entreprise) ? La RSE se définit comme la déclinaison des principes du développement durable à l'échelle de l'entreprise. Elle signifie essentiellement que les entreprises, de leur propre initiative, contribuent à améliorer la société et à protéger l'environnement, en liaison avec les parties prenantes.

Face à cet enjeu, comment une entreprise peut-elle et doit-elle agir vis-à-vis des achats et de ses fournisseurs ? Qu'entend-on par achats durables ?

Se tourner vers des achats durables relève d'une double approche.

- Une approche produit,
- Une approche fournisseur.

L'approche produit s'appuie sur 4 concepts :

- Des achats de produits plus respectueux de l'environnement, ou encore appelés 'achats verts' ou 'éco achats' Ces achats s'organisent autour des produits 'éco labellisés' ou de produits recyclés ;
- Des achats équitables, prenant en compte une répartition plus juste du revenu entre les producteurs de base et les distributeurs.
- Des achats solidaires, correspondant à l'achat de produits fabriqués par des associations de solidarité.

(Réinsertion, ESAT...) ou dont une partie des ventes est reversée à des associations de solidarité.

L'approche fournisseur consiste à privilégier des fournisseurs déjà engagés dans une démarche durable et responsable (normes ISO 14001, SA 8000, éco-conception) ou inciter ses propres fournisseurs à s'engager dans un tel processus.

Ces actions nécessitent la mise en place d'une formation adéquate auprès du personnel de l'établissement mais ne peuvent l'accomplir sans une éducation des clients.

La pression des consommateurs devrait inciter les entreprises à changer leurs comportements et bénéficier d'un avantage concurrentiel important, sans que ce soit systématiquement synonyme de surcoût. Pourtant, assez peu de restaurateurs ont intégré cette démarche globale. On trouve des initiatives isolées et souvent limitées à l'utilisation de 'produit bio' dans la composition des plats. Bien souvent, le surcoût des 'achats durables' rebute certains responsables d'entreprise, pourtant on peut y voir également un moyen d'éviter le gaspillage, de réduire la facture énergétique tout en adoptant une attitude 'éco-responsable'. Privilégier des circuits courts, s'approvisionner localement permet conjointement de soutenir l'économie locale, les petits producteurs et diminuer les coûts de transport tout en limitant l'émission de gaz à effet de serre.

❶ A partir du **document 1**, pour chaque situation, indiquer si la démarche est responsable (participe au développement durable) ou non et justifier pourquoi.

Situation	Démarche responsable	Justification
Le restaurant propose des canettes de soda et des petites bouteilles d'eau en plastique.	<input type="checkbox"/> Oui x Non	Réduire les emballages
Le restaurant s'approvisionne exclusivement chez un producteur d'Ile-de-France pour ses fruits et légumes.	x Oui <input type="checkbox"/> Non	Privilégier les circuits courts et les produits locaux
Les commandes de semoule, de riz et de pâtes sont passées toutes les semaines.	<input type="checkbox"/> Oui x Non	Commander en plus grandes quantités afin de réduire le temps de transport
Le buffet de crudités est le même toute l'année.	<input type="checkbox"/> Oui x Non	Produits de saisons
Des filets de lieu noir sont proposés en plat du jour.	x Oui <input type="checkbox"/> Non	Ressources non menacées
Du vinaigre blanc est utilisé pour nettoyer les tables après chaque service.	x Oui <input type="checkbox"/> Non	Alternative plus naturelle

❷ D'après le texte en **document 2**,

a. qu'est-ce que la responsabilité sociale de l'entreprise ?

➤ Principe du développement durable à l'échelle de l'entreprise.

b. Comment un restaurant peut-il s'engager dans une démarche RSE ?

➤ Se tourner vers des achats durables.

c. Quelles actions un restaurateur doit-il mener pour s'inscrire dans une démarche de développement durable vis-à-vis :

• Du personnel : formation adéquates

• Des clients : éducation des clients.

• Des fournisseurs : privilégier les circuits courts, s'approvisionner localement.

