

#responsable

**DES SOLUTIONS SIMPLES ET CONCRÈTES
POUR UN RESTAURANT DURABLE**

GUIDE



MON RESTAURANT
PASSE AU DURABLE

METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

À l'ère où les consommateurs font attention au contenu de leur assiette, rendre son restaurant durable devient essentiel pour rester attractif. En tant que chef d'entreprise vous devez au quotidien relever de nombreux défis. Et si les solutions pour lever ces contraintes se révélaient être, en plus, durables? Une évolution de votre établissement pour pérenniser votre activité commerciale tout en répondant aux attentes de vos clients et de vos salariés. Prêt à faire évoluer votre établissement et l'inscrire dans une démarche durable?

METRO vous accompagne et vous aide à mener ces premiers pas. Retrouvez tout au long de ce guide des clés pour réussir votre transition dans les meilleures conditions.

SOMMAIRE

04

Les enjeux du développement durable

06

Réglementation

07

Pas à pas

08

Je m'évalue

10

5 actions faciles pour commencer

12

Fiches pratiques

12 Je repense ma carte

14 J'optimise la gestion de mes déchets

16 J'utilise des alternatives au plastique

17 Je réduis le gaspillage alimentaire

18 Je maîtrise mes énergies

20 J'utilise des produits d'entretien écologiques

21 J'implique et je valorise mes équipes

22 Je communique mes engagements dans mon établissement

23 Je communique sur les réseaux sociaux

24

Supports pratiques

LES ENJEUX DU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN RESTAURATION

PRENDRE CONSCIENCE DU CONTEXTE ACTUEL...



« *Le durable en restauration n'est pas une mode mais en enjeu stratégique pour l'avenir de la profession* »

RÉGIS MARCON - RESTAURANT
RÉGIS ET JACQUES MARCON À
SAINT-BONNET-LE-FROID

DES ATTENTES ET UNE EXIGENCE CROISSANTE DE LA PART DES CONSOMMATEURS

Le développement durable est devenu un enjeu très concret pour la restauration. Les consommateurs y sont d'ailleurs très sensibles puisque 76% des Français considèrent que manger de façon responsable est un moyen concret de s'impliquer dans la préservation de l'environnement⁽¹⁾. Ainsi le choix d'un restaurant se fait de plus en plus sur des critères de transparence des produits utilisés et d'une carte mettant à l'honneur les produits locaux ou issus de modes de productions responsables. Cependant, selon un sondage mené par l'IFOP, seul 1 Français sur 10 pense que le secteur de la restauration est d'ores et déjà engagé dans une démarche responsable⁽²⁾. L'attente est donc forte !

UN CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE DE PLUS EN PLUS PRÉSENT

Dans le même temps et face à l'urgence environnementale, de nouvelles mesures ne cessent d'être prises par les pouvoirs publics. La COP21 a poussé de nombreuses politiques dans le but de faire évoluer les pratiques. Pour encadrer ces changements, de nombreuses réformes entrent en vigueur, et notamment dans le domaine de la restauration, favorisant la lutte contre le gaspillage alimentaire, la gestion des déchets ou la collecte des huiles usagées. Des mesures majeures qui ont pour but de protéger la biodiversité et l'environnement. Désormais chaque professionnel doit intégrer et anticiper les nouvelles pratiques afin de ne pas devoir les subir.

UNE PROFESSION EN FORTE ÉVOLUTION

Enfin, le secteur de la restauration doit faire face à l'arrivée de nouveaux acteurs, comme ceux de la Foodtech, ou encore l'évolution de nouveaux modes de consommation avec l'explosion de la vente à emporter. Pour répondre à tous les défis, les restaurateurs ont aujourd'hui une véritable opportunité de se démarquer et de conquérir de nouveaux clients en mettant leurs valeurs à l'honneur auprès des consommateurs de plus en plus exigeants et soucieux d'une restauration durable. La profession a d'ailleurs bien compris l'importance d'aller vers une restauration responsable. Ainsi nous observons des marqueurs forts d'évolution, comme la création en 2018 du SIRHA Green, premier salon professionnel entièrement dédiée au Food Service Responsable, ou plus récemment le guide Michelin qui vient de créer une étoile verte récompensant l'engagement responsable des chefs. L'avenir de la restauration indépendante passera par une transformation en profondeur de ses pratiques.





... POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX ÉCONOMIQUES DU RESTAURATEUR

La question est la même pour tous les professionnels de la restauration : comment cuisiner mieux tout en préservant la biodiversité et sa rentabilité ? Rendre son établissement plus durable c'est prendre en compte les trois piliers que sont l'environnement, l'économie et le social. La préservation de l'environnement doit être plus que jamais au cœur des préoccupations de chacun des restaurants pour satisfaire les nouvelles attentes des consommateurs.

En vous inscrivant dans une démarche de développement durable, vous verrez que cela peut être source d'économie et être un levier permettant de répondre aux trois enjeux économiques d'un chef d'entreprise :

RECRUTER ET FIDÉLISER SES CLIENTS POUR DÉVELOPPER SON CHIFFRE D'AFFAIRES

en répondant aux attentes de consommateurs soucieux de préserver l'environnement et attentifs à ce qu'ils consomment.

ACCROÎTRE SA RENTABILITÉ

en faisant des économies grâce à une bonne gestion des énergies, en privilégiant les produits de saison.

FIDÉLISER ET FÉDÉRER SON PERSONNEL

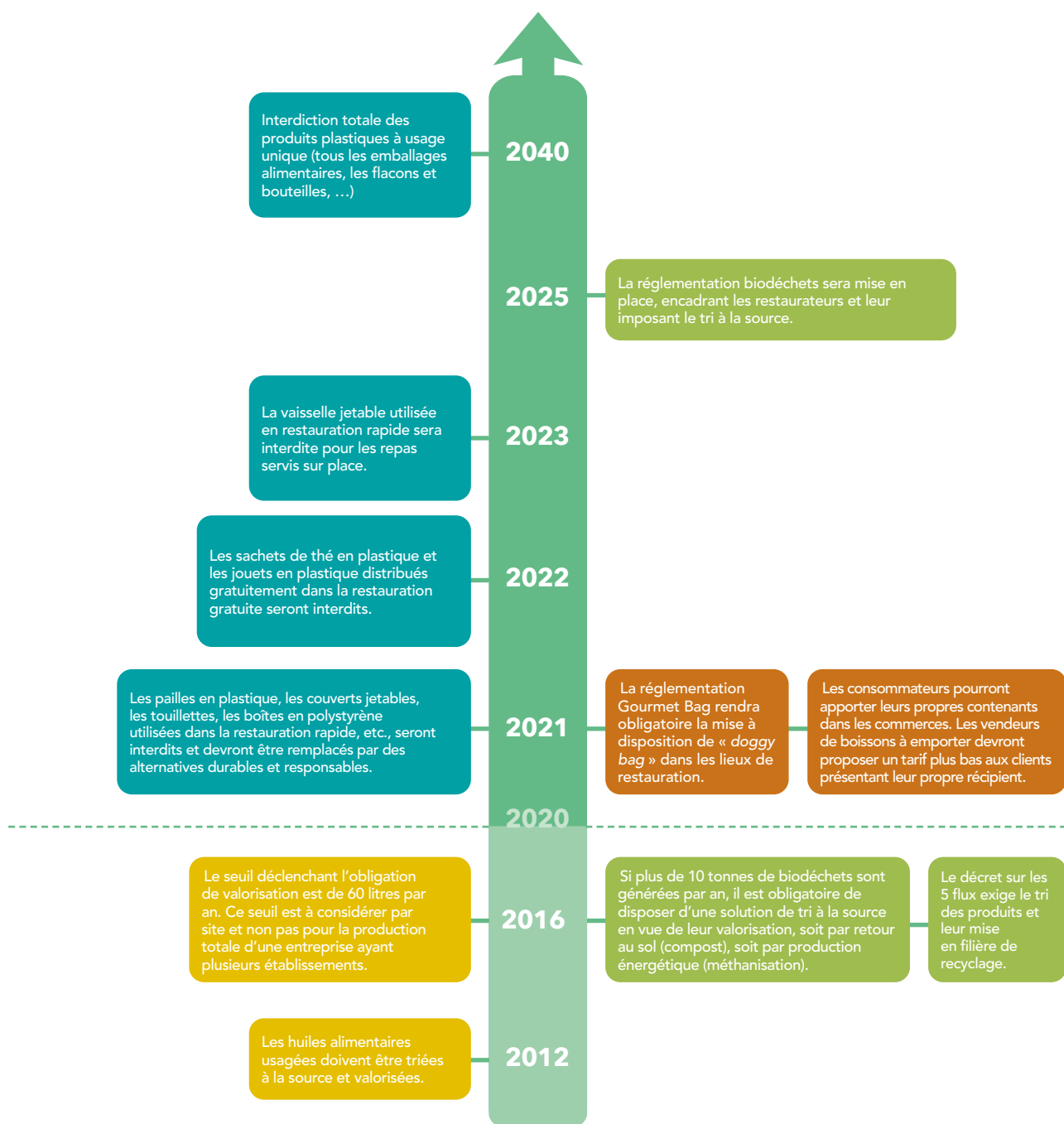
par un management participatif pour impliquer et valoriser ses équipes et en faire des ambassadeurs de votre établissement.

Heureusement, de multiples actions sont facilement réalisables pour limiter l'impact environnemental de votre activité ! Dans ce guide, vous retrouverez un questionnaire pour vous auto-évaluer, ainsi qu'un grand nombre de fiches pratiques classées par thème pour vous accompagner pas à pas tout au long de **votre transition au durable**.

RÉGLEMENTATION

BIEN RÉPONDRE AUX EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

Avant d'entamer la transition de votre restaurant au durable et afin d'éviter les mauvaises surprises, il est essentiel que vous soyez informé sur les réglementations en vigueur aujourd'hui et celles qui le seront demain. Anticiper est la clé de la réussite !



PAS À PAS

MON RESTAURANT PASSE AU DURABLE EN DOUCEUR

Pour mener à bien votre transition au durable, il est important de savoir par où commencer et surtout comment s'y prendre. La mise en pratique peut se faire simplement : nous vous invitons à prendre connaissance des étapes puis à vous référer aux fiches pratiques pour choisir une action.

ÉTAPE 1

Mon établissement

Je réponds au questionnaire de la page suivante pour savoir où se situe mon établissement dans sa transition au durable et quelles sont les pratiques que je peux adopter.

ÉTAPE 2

Mon action

Je choisis une action en fonction de mon restaurant, de mes capacités et de mes envies. Il peut aussi bien s'agir d'une évolution de ma carte, de nouvelles pratiques durables au sein de mon établissement.

ÉTAPE 3

Mon accompagnement

J'identifie un partenaire pour m'accompagner, m'informer et m'apporter des solutions concrètes qui me permettent de mettre en place l'action choisie.

ÉTAPE 4

Mes équipes

J'implique mes équipes dans la transformation de mon restaurant en les formant et en les informant sur les différentes pratiques destinées à rendre mon établissement plus durable.

ÉTAPE 5

La réalisation

Je fais évoluer mes pratiques au sein de mon établissement en mettant en place une action choisie et en m'inspirant des fiches pratiques de ce guide.

ÉTAPE 6

Mes clients

J'informe mes clients de mon engagement en communiquant au sein de mon établissement, en utilisant également les réseaux sociaux pour montrer et expliquer les actions que je mets en place.

Je rends mon restaurant encore plus durable en choisissant une nouvelle action

JE M'ÉVALUE

MON QUESTIONNAIRE DURABLE

Vous voulez savoir où vous vous situez dans votre transition au durable et quelles nouvelles pratiques vous pouvez adopter pour aller encore plus loin ? Répondez aux quelques questions ci-dessous et découvrez votre profil durable.

LES PRODUITS À LA CARTE

J'ai du bio à la carte

- ▲ Plus de 75 %
- Entre 50 % et 75 %
- Moins de 50 %

Je privilégie les produits avec des labels de qualité (Label Rouge, Bleu-Blanc-Cœur, AOP, commerce équitable..)

- ▲ Plus de 75 %
- Entre 50 % et 75 %
- Moins de 50 %

Je privilégie les produits de saison (par exemple, je n'ai pas de tomate à la carte en hiver)

- ▲ 100 %
- Entre 75 % et 99 %
- Moins de 75 %

J'achète des poissons issus de la pêche responsable (MSC, ASC, Mr.Goodfish, ...)

- Oui
- Non

Je propose au moins une entrée et un plat végétarien à la carte

- Oui
- Non

ORIGINE DES PRODUITS

Je m'approvisionne en local (en direct ou via mon fournisseur habituel)

- ▲ Plus de 75 %
- Entre 50 % et 75 %
- Moins de 50 %

EMPREINTE CARBONE

J'évalue l'empreinte carbone de mes recettes

- Oui
- Non

J'ai réduit les portions de viande au profit du végétal

- Oui
- Non

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Je propose une carte courte

- ▲ 9 plats et moins
- Entre 10 et 15 plats
- Plus de 15 plats

Je propose le gourmet bag (Doggy bag)

- Oui
- Non

Je suis abonné/adhérent à une plateforme de vente d'inventus (Too Good To Go, Phoenix, ...)

- Oui
- Non

MAÎTRISE DES ÉNERGIES

J'ai des équipements en cuisine à faible consommation d'eau et d'énergie

- ▲ Oui
- Non
- En cours

J'utilise de l'énergie verte

- Oui
- Non

GESTION DES DÉCHETS

Je gère mes biodéchets (tri et collecte, compost)

- Oui
- Non

Je fais collecter mes huiles alimentaires usagées

- Oui
- Non

Je trie mes déchets secs (carton, plastique, verre) et les mets en filière de recyclage

- ▲ À 100 %
- Entre 75 % et 99 %
- Moins de 75 %

COMMUNICATION/ RECONNAISSANCE

Je suis reconnu/labellisé comme établissement engagé ? (J'aime cuisiner français, Écotable, Bon pour le climat, Etiquetable, Clé verte...)

- ▲ Oui
- En cours
- Non

ÉQUIPE

Vos équipes participent-elles à l'élaboration de la carte et aux décisions de fonctionnement de votre établissement ?

- Oui
- Non

Les équipes de salle sont-elles le relais des valeurs et inspirations du chef ?

- Oui
- Non

AUTRE

Je diminue ma consommation de jetable

- ▲ Oui
- Non

J'utilise des produits d'entretien ecolabellisés

- Oui
- Non

MON PROFIL DURABLE

(▲ 2 POINTS, ■ 1 POINT, ● 0 POINT)

Vous avez plus de 15 points :

Félicitations, vous êtes engagé et attentif à l'impact de votre activité sur l'environnement! N'hésitez pas à partager vos bonnes pratiques autour de vous pour aider les autres restaurateurs à passer au durable. Exemple :

- ✓ Je réfléchis à une démarche pour un label reconnu

Vous avez entre 10 et 15 points :

Bravo, vous êtes engagé et vous êtes sensible aux sujets liés au développement durable. Continuez à adopter de nouvelles habitudes pour passer au durable. Exemple :

- ✓ Je privilégie encore plus les produits bios, labellisés
- ✓ Je propose le gourmet bag
- ✓ Je commence à utiliser des produits d'entretien ecolabel

Vous avez moins de 10 points :

Vous êtes au début de votre transition au durable. Vous pouvez commencer par des pratiques simples et régulières qui vous permettront de devenir plus engagé et plus efficace dans votre démarche. Exemple :

- ✓ Je réduis ma carte
- ✓ Je privilégie davantage les produits de saison
- ✓ Je privilégie le local, le 100 % France



5 ACTIONS FACILES POUR COMMENCER MON ÉTABLISSEMENT PASSE AU DURABLE



À son échelle, chacun peut adopter de petits gestes ou mettre en place des actions de plus grande envergure pour agir en faveur de la préservation de l'environnement.

Il est aussi très important d'impliquer ses équipes dans la démarche.

Nous vous proposons 5 actions simples et rapidement réalisables pour vous lancer simplement dans cette transition.

JE M'ÉQUIPE DE POUBELLES
ADAPTÉES POUR AMÉLIORER
MON TRI SÉLECTIF

J'UTILISE DES
PRODUITS D'ENTRETIEN
ÉCOLABEL

JE PROPOSE
LE GOURMET BAG
À MES CLIENTS

JE FAIS COLLECTER LES HUILES
ALIMENTAIRES USAGÉES

LES ÉQUIPES EN SALLE
VALORISENT NOTRE CARTE
ET NOS ENGAGEMENTS



5 ACTIONS FACILES POUR COMMENCER MA CARTE PASSE AU DURABLE



Le choix des produits que vous cuisinez a un réel impact sur l'environnement, la biodiversité, ... Bien choisir ces produits, en fonction de la saison, de leur mode de production, de leur provenance sera déterminant pour construire une carte plus durable. Nous vous proposons 5 actions simples et rapidement réalisables pour vous lancer simplement dans cette transition.

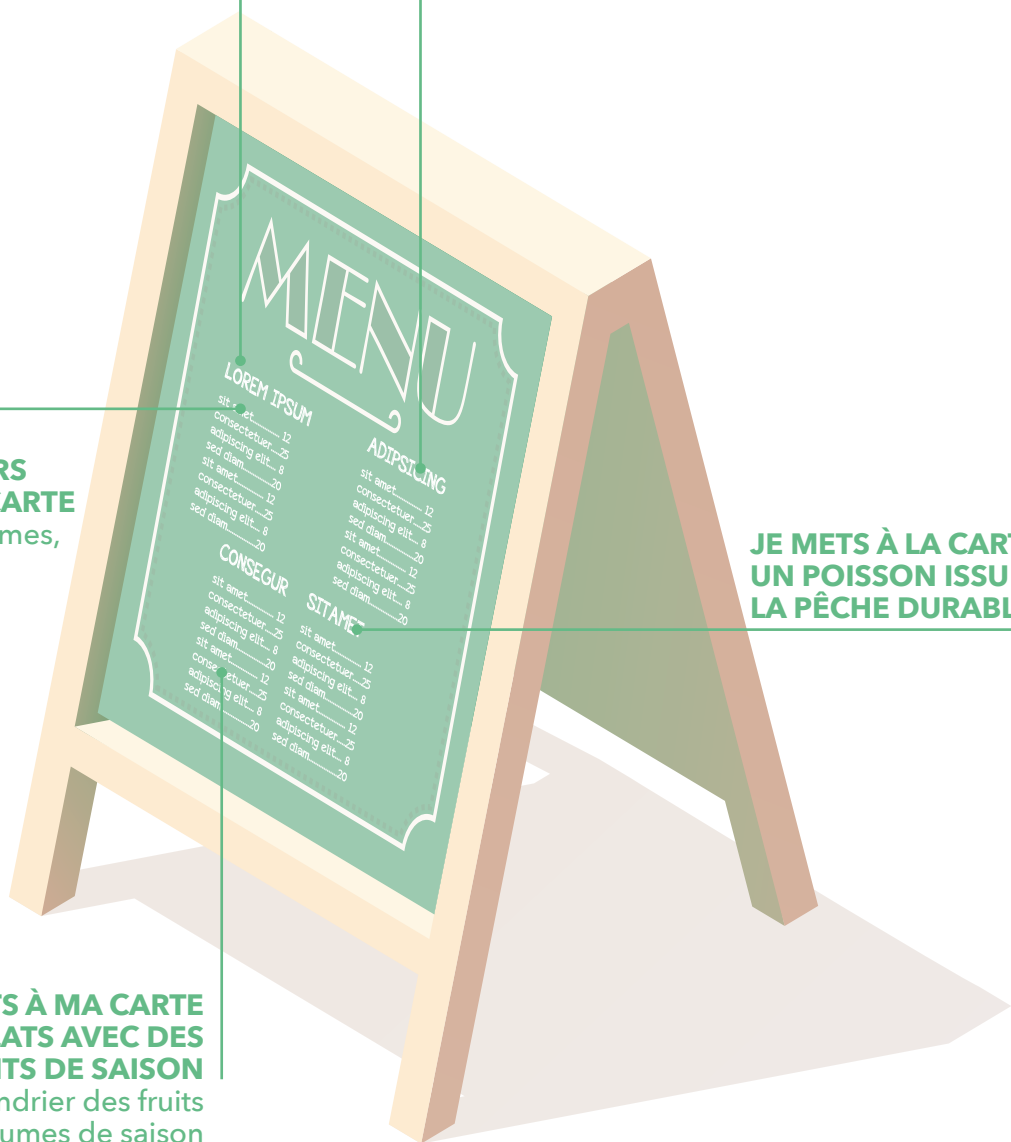
**JE TRAVAILLE
UNE CARTE PLUS COURTE**

**JE PROPOSE DES PLATS
VÉGÉTARIENS**
(10% des consommateurs)

**JE VALORISE
2 PRODUCTEURS
LOCAUX À LA CARTE**
(en fruits et légumes,
en fromages,
en viande...)

**JE METS À LA CARTE
UN POISSON ISSU DE
LA PÊCHE DURABLE**

**JE METS À MA CARTE
2 OU 3 PLATS AVEC DES
PRODUITS DE SAISON**
(voir calendrier des fruits
et légumes de saison
en fin de guide)



FICHE PRATIQUE

JE REPENSE MA CARTE

La carte d'un restaurant est plus qu'une simple liste d'ingrédients. Elle est le reflet du style et du concept de votre restaurant, mais aussi **la carte d'identité du chef**. Elle a donc un rôle décisif dans le choix du restaurant pour les consommateurs.

Mais au-delà de ça, ces derniers sont de plus en plus attentifs à leur santé et à l'origine des produits qu'ils consomment. Il est donc important de repenser sa carte pour qu'elle soit plus durable et réponde davantage aux nouvelles attentes de vos clients.



> Les enjeux

- Recruter et fidéliser clients et personnel
- Développer une image positive
- Être acteur de son territoire économique

> Les chiffres clés

58%

DES FRANÇAIS SE DISENT SENSIBLES AUX RESTAURANTS
TRANSPARENTS SUR LEUR CUISINE⁽³⁾

42%

AIMENT SE RENDRE DANS DES RESTAURANTS
QUI AFFICHENT UNE CARTE QUI CORRESPOND
À LEUR GOÛT, LEUR RÉGIME ALIMENTAIRE

> L'impact d'une assiette

La **composition d'une assiette** a un véritable impact sur l'environnement qui peut être maîtrisé. En effet, en privilégiant le végétal, de saison, avec une provenance locale ou française, vous diminuez ce que l'on appelle « l'empreinte carbone » de l'assiette. Il faut savoir que l'empreinte carbone moyenne d'une assiette est **de 2 040 g de CO₂** par repas, soit l'équivalent de 15 km parcourus en voiture, ce qui est assez élevé. L'idéal pour adopter une démarche durable serait de ne pas dépasser les **2 200 g de CO₂** par repas⁽⁴⁾.

Si vous souhaitez mesurer l'empreinte carbone de vos recettes, vous pouvez aller sur le site [Bon pour le climat](#) et vous servir de l'écocalcateur développé par ECO2 Initiatives.

Heureusement, plusieurs solutions existent pour réduire l'empreinte carbone d'une assiette :

PRIVILÉGIER LE VÉGÉTAL

proposer moins de protéines animales et privilégier des viandes blanches qui ont un impact environnemental plus faible .

PRÉFÉRER LES PRODUITS DE SAISON

l'assurance de produits avec du goût, à une maturité optimale et au bon prix et la possibilité de renouveler la carte à chaque saison.

FAVORISER LE LOCAL

et devenir un acteur économique du territoire tout en étant transparent avec ses clients.

➤ Comment faire ?

- ❑ je limite le nombre de plats proposés sur ma carte et peux ainsi privilégier les produits frais, mieux gérer les approvisionnements et stocks et limiter le gaspillage
- ❑ je mets à ma carte des plats réalisés à partir de **produits de saison**
- ❑ je propose des plats adaptés à tous les régimes en intégrant au moins **une entrée et un plat végétarien**
- ❑ je mets en avant les producteurs et artisans avec lesquels je travaille de façon à valoriser mon **attachement au terroir et à l'humain**
- ❑ je privilégie les produits issus de production, d'élevage ou de pêche responsable comme le **bio, le label rouge, les AOP, les labels de pêche comme MSC ou ASC**
- ❑ **j'équilibre mon assiette autrement** avec plus de végétal (légumes, fruits), une diminution de la viande ou du poisson et un complément de céréales/légumineuses
- ❑ je nomme mes plats à la carte **en commençant par le végétal** : c'est lui qui sera au centre de l'assiette
- ❑ **j'implique mes équipes**, meilleurs ambassadeurs de mon restaurant en salle. Ces derniers pourront alors valoriser ma carte responsable auprès des clients.



FICHE PRATIQUE

J'OPTIMISE LA GESTION DE MES DÉCHETS

À l'heure où la question de l'impact environnemental est sur toutes les lèvres, une bonne gestion des déchets, notamment dans le domaine de la restauration, est capitale. Limiter la production de déchets au travers des achats, privilégier des méthodes de cuisine zéro déchet, bien stocker pour éviter les contaminations, bien trier pour mieux recycler, font partie des enjeux à prendre en compte dès aujourd'hui pour construire un futur plus responsable.



› Les enjeux

- Être en conformité avec la réglementation en vigueur
- Impliquer ses équipes
- Respecter son voisinage et développer une bonne entente

› La réglementation

En matière de déchets, la réglementation est claire: tout producteur ou détenteur de déchets est tenu d'en assurer ou d'en faire assurer la gestion, conformément à la réglementation. Il est responsable jusqu'à leur élimination ou valorisation finale, même lorsque le déchet est transféré à un tiers à des fins de traitement. Les moyens utilisés ne sont pas régis par la réglementation et la gestion des déchets est laissée sous la seule responsabilité du restaurateur.

POUR LES BIODÉCHETS

Depuis le 1^{er} janvier 2016, si vous générez plus de 10 tonnes (soit environ 190 couverts par jour) par an de biodéchets, vous devez disposer d'une solution de tri à la source en vue de leur valorisation, soit par retour au sol (compost), soit par production énergétique (méthanisation). Une nouvelle loi a généralisé le tri à tous les producteurs de biodéchets, ménages et entreprises compris, quelles que soient les quantités produites d'ici à 2025.

POUR LES HUILES USAGÉES

Depuis le 1^{er} janvier 2016, le seuil déclenchant l'obligation de valorisation est de 60 litres par an. Ce seuil est à considérer par site et non pas pour la production totale d'une entreprise ayant plusieurs établissements.

POUR LES 5 FLUX

Depuis le 1^{er} juillet 2016, les entreprises et administrations collectées par un service privé ou par le service public et produisant plus de 1100 litres de déchets par semaine et par implantation (tous déchets confondus) sont tenues de trier 5 flux de déchets: verre, plastique, carton/papiers (avec une spécificité pour les papiers de bureaux), bois et métal.

➤ Comment faire ?

J'analyse ma production de déchets

- je mesure le volume de déchets que je produis et leur nature (biodéchets, emballages, plastique, verre...) ainsi que leur provenance (salle/cuisine)

Je mets en place un système de tri

- je m'assure d'avoir les bons contenants pour chaque type de déchets
- je m'équipe avec le matériel adéquat, des poubelles de tri spécifiques. En restauration, les poubelles de cuisine doivent être étanches et équipées d'un couvercle à ouverture non manuelle (poubelle à pédale). Prévoyez un nombre suffisant de poubelles selon les matières à trier, leur volume et identifiez-les bien
- je vérifie l'emplacement des points de tri et de stockage en m'assurant que le propre et le sale ne se croisent jamais. Il faut des poubelles de tri en cuisine et en salle si vous êtes en restauration rapide.
- je sensibilise mes équipes aux bons gestes de tri en cuisine comme en salle
- j'informe mes clients des bons gestes de tri en salle, étape importante dans la chaîne de tri et recyclage
- j'entrepose mes déchets dans un local dédié et adapté en attendant leur collecte. Le local dédié permet de stocker les poubelles discrètement, de ne pas gêner le voisinage par leur vue, leur odeur et c'est aussi plus pratique pour la mise au ramassage.

Je collecte & valorise mes déchets

- je me renseigne sur la collecte des déchets par ma ville
- je cherche des partenaires pour les déchets non pris en charge et pour lesquels je n'ai pas de filière de valorisation (verre, huiles usagées, etc.)

Je réduis le volume de mes déchets

- je gère de façon responsable les produits à usage unique (voir p.16)
- je cuisine mes produits alimentaires en mode zéro déchet
- je privilégie les emballages réutilisables
- je développe des solutions de consigne et de réemploi pour les contenants

FICHE PRATIQUE

J'UTILISE DES ALTERNATIVES AU PLASTIQUE

Aujourd'hui, ce sont plus de 334 millions de contenants de vente à emporter en plastique et à usage unique qui sont utilisés en France. Quand on sait qu'une simple paille met entre 100 et 1 000 ans à se dégrader... Nous devons donc agir dès maintenant en trouvant des alternatives propres, d'autant que l'interdiction d'emballage plastique permettra également de réduire la quantité de déchets.



› Les enjeux

- Se mettre en conformité avec la réglementation
- Impliquer ses équipes et les rendre fières
- Développer une image positive

› Les chiffres clés

53 kg
DE PLASTIQUES
SONT PRODUITS
PAR AN ET
PAR HABITANT⁽⁵⁾

1/3
DES DÉCHETS
PLASTIQUES
NE SONT PAS
RECYCLÉS⁽⁶⁾

300 millions
DE TONNES
DE DÉCHETS
PLASTIQUES SE
RETROUVERONT
DANS L'OcéAN
D'ICI 2030⁽⁷⁾

› La réglementation

2021 › au 1^{er} janvier, interdiction des piques à steak, pailles, couverts et agitateurs en plastique ainsi que des bouteilles d'eau plate en plastique dans les services de restauration scolaire.

› au 3 juillet, interdiction des gobelets, couvercles, assiettes, boîtes, saladiers et plateaux-repas en plastique.

2023 › au 1^{er} janvier, interdiction de la vaisselle jetable dans les fast-foods pour les repas servis sur place.

D'ici 2040 › fin progressive de tous les emballages plastiques à usage unique.

› Comment faire ?

J'anticipe les réglementations

- je fais un état des lieux de mes achats et utilisation de plastique à usage unique
- je me mets en conformité avec la réglementation en vigueur
- je réfléchis pour mettre en application la règle des 3R : Recycler, Réduire, Réutiliser (voir p.15)
- je privilégie l'achat de produits en vrac

Je mets en place des solutions alternatives

- j'opte pour des matériaux recyclables, compostables, plus responsables
- je favorise les emballages réutilisables (verre, métal et plastique durable)
- j'utilise des solutions de consignes en verre
- je sensibilise mes équipes et mes clients

FICHE PRATIQUE

JE RÉDUIS LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire est le fait de perdre ou de jeter des aliments encore consommables. Il se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement, du stade de la production agricole, jusqu'à celui de la consommation, en passant par le stockage, la transformation, la distribution et la gestion. Dans la restauration, 14 % des achats de nourriture finissent à la poubelle, il faut donc mettre en place des actions, en cuisine, en salle et avec ses équipes pour lutter efficacement contre le gaspillage.



› Les enjeux

- Augmenter sa rentabilité
- Se mettre en conformité avec la réglementation
- Impliquer ses équipes et les rendre fières

› Les chiffres clés

145g

DE DÉCHETS SONT GÉNÉRÉS POUR CHAQUE PLAT

30kg

DE PRODUITS PERDUS OU JETÉS PAR AN ET PAR PERSONNE EN FRANCE, DONT 7 KG NON DÉBALLÉS, SOIT ENVIRON 100 €⁽⁸⁾

› La réglementation

La loi Agriculture et Alimentation votée le 2 octobre 2018 instaure l'obligation du doggy bag, ou Gourmet Bag.

Les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons à consommer sur place devront mettre à la disposition de leurs clients qui en font la demande des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés. Le texte précise également que « les établissements de restauration commerciale et les entreprises qui distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de vente à emporter utilisent à cet effet des contenants réutilisables ou recyclables. » L'obligation entrera en vigueur au 1^{er} juillet 2021.

› Comment faire ?

Je qualifie le gaspillage

- je mesure les restes de la préparation des repas
- je mesure les restes des retours de la salle, ainsi que le pain et les liquides
- je contrôle fréquemment mes stocks
- j'analyse les ventes de mes plats pour évaluer leur popularité et les faire évoluer

J'agis en cuisine

- j'optimise l'utilisation des ingrédients (cuisine zéro déchet)
- je recycle les restes dans un nouveau plat (soupes, tartes, salades de fruits...)

- je limite le nombre de plats avec une carte courte

J'agis en salle

- j'implique mon personnel pour vendre les plats « de la veille », pour donner/proposer le pain à la demande
- je communique sur le Gourmet Bag



J'agis autrement

- je fais des dons alimentaires (associations...)
- j'utilise des applications de vente de produits en fin de vie (Mummyz, Too Good To Go, Optimiam...)

FICHE PRATIQUE

JE MAÎTRISE MES ÉNERGIES

L'éclairage, la ventilation, les appareils de cuisine et ménagers, les réfrigérateurs... Essentiel au bon fonctionnement de chaque restaurant, tout ce matériel implique toutefois une grande consommation d'énergie et des dépenses financières conséquentes. Mais grâce à des gestes simples et quelques investissements en ciblant les pratiques les plus énergivores, il devient facile de réaliser des économies d'énergie dans votre restaurant.



› Les enjeux

- Mieux gérer ses consommations
- Ajuster ses contrats à ses besoins réels
- Développer une image positive

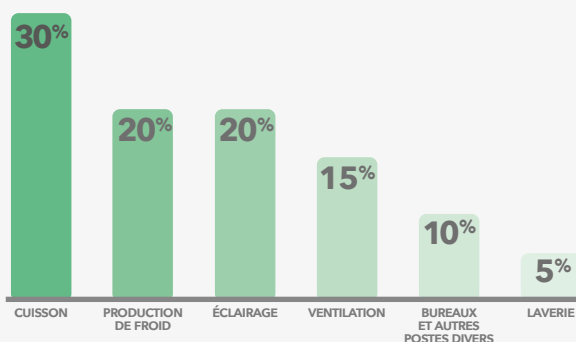
› Les chiffres clés

1 kWh
D'ÉNERGIE NÉCESSAIRE
POUR PRODUIRE UN REPAS⁽⁹⁾

10 L
D'EAU NÉCESSAIRES POUR
RÉALISER UN REPAS EN MOYENNE⁽¹⁰⁾



DÉPENSES ÉNERGÉTIQUES SELON LES DIFFÉRENTS POSTES DE CONSOMMATION DANS UN RESTAURANT



➤ Comment faire ?

Je fais un bilan de mes consommations, habitudes

- je réalise un bilan de mes consommations
- je mets en place un tableau de suivi de mes consommations

J'agis avec des gestes simples et peu coûteux

- j'assure un bon entretien des équipements pour améliorer leurs rendements et augmenter leur durée de vie
- je ne positionne pas mes réfrigérateurs près des sources de chaleur
- je cherche un opérateur énergie moins cher
- je limite à 55 ou 60 °C le niveau de la température de l'eau fournie au niveau de la chaudière
- j'équipe mes robinets avec des mousseurs et des détecteurs d'eau
- je regroupe les livraisons afin de limiter les ouvertures de mes appareils frigorifiques
- je sensibilise mon personnel sur le poste « énergie » et le motive pour que tous s'impliquent en suivant les résultats
- je forme mes équipes aux bonnes pratiques

Je mets en place des écogestes liés à une optimisation technique

- j'installe des capteurs de présence pour la lumière
- je remplace mes ampoules énergivores par des LED
- j'enlève le nappage pour limiter les lavages (eau et électricité)
- je change mon ancien petit électroménager pour des appareils plus récents, donc plus performants et moins énergivores

J'agis en investissant

- j'améliore l'isolation du bâti pour un meilleur rendement intérieur/extérieur
- je choisis des systèmes de climatisation et de chauffage moins énergivores éligibles au crédit d'impôts et respectueux des normes
- je remplace mes équipements gaziers par de l'induction ou j'installe des brûleurs séquentiels
- je finance des équipements (four, plaques...) plus récents et adaptés aux normes et exigences énergétiques
- j'aménage des groupes froids déportés
- j'investis dans des chauffe-eau solaires
- j'installe un échangeur thermique ou un ballon thermodynamique
- je récupère des condensats pour l'eau chaude

FICHE PRATIQUE

J'UTILISE DES PRODUITS D'ENTRETIEN ÉCOLOGIQUES

Les produits d'entretien dits classiques peuvent s'avérer nocifs pour la santé et pour l'environnement. En utilisant des produits écologiques plus doux, plus sains, composés de matières premières renouvelables et proposés dans un emballage recyclable, vous prenez soin de vos équipes et de la planète. Les écolabels garantissent justement un niveau d'exigence élevé en termes de limitation des impacts des produits et services sur l'environnement et la santé, tout en maintenant leur niveau de performance.



› Les enjeux

- Fidéliser son personnel
- Maîtriser son impact sur l'environnement

› Les labels existants



Label Ecocert

Le label Ecocert, encore peu utilisé mais de plus en plus reconnu, est probablement le label qui garantit au mieux les vertus écologiques d'un produit. Son cahier des charges vous offre la garantie d'un produit respectueux de l'environnement tant sur le choix des composants et de leur impact que sur le contenant. Ce label interdit par ailleurs l'utilisation du plastique et encourage fortement les écorecharges.



Écolabel européen

L'écolabel européen a été mis en place par les instances européennes pour garantir une certaine biodégradabilité des produits ainsi qu'une utilisation limitée de produits chimiques. Mais l'écolabel européen n'est pas le label le plus exigeant : il ne garantit par exemple pas des produits totalement biologiques.



La norme française NF Environnement

Cette norme spécifiquement française créée en 1991 est équivalente à l'écolabel européen.

› Comment faire ?

J'agis simplement

- je fais **l'inventaire** de mes produits d'entretien et de leurs usages
- je remplace mes produits par d'autres **écologiques**
- j'essaye de **mutualiser l'usage** des produits
- je travaille mon plan de nettoyage avec ces nouveaux produits et je l'affiche

Je vais plus loin

- je diminue ma consommation d'essuie-tout en utilisant des **lingettes microfibrés**
- je remplace certains produits par du **vinaigre ménager**
- je réduis ma consommation de lessive en **supprimant les nappes** des tables

Voir plan de nettoyage en page 24

FICHE PRATIQUE

J'IMPLIQUE ET JE VALORISE MES ÉQUIPES

Le secteur de la restauration est riche en offres d'emploi mais il reste peu attrayant de par des conditions de travail difficiles ainsi que la recherche constante d'un certain équilibre de vie. Il est dès lors primordial de s'adapter aux nouvelles attentes professionnelles de la jeune génération et d'appliquer un management horizontal et positif pour en faire des employés heureux, et donc des ambassadeurs bienveillants de votre restaurant.



› Les enjeux

- ➔ Fidéliser ses équipes
- ➔ Motiver son personnel
- ➔ Bénéficier d'un impact positif sur les clients

› Les chiffres clés

1 à 5

ABSENCES PAR
MOIS SONT
COMPTABILISÉES
EN MOYENNE DANS
UN RESTAURANT

25 %

DES RESTAURANTS
FONT APPEL
À UN EXTRA PAR
MOIS MINIMUM⁽¹¹⁾

30 %

DES EMPLOYÉS
HEUREUX SONT
PLUS PRODUCTIFS,
LEURS VENTES
SONT SUPÉRIEURES
DE 37 % ET LEUR
CRÉATIVITÉ EST
MULTIPLIÉE PAR 3⁽¹²⁾

› Comment faire ?

Je forme et j'informe mes équipes

- je mets en place des actions durables dans mon établissement
- je présente ma démarche responsable à mes équipes
- je forme mes équipes aux bonnes pratiques mises en place
- j'affiche des communications type écogestes, tri des déchets, plan de nettoyage
- j'informe régulièrement mes équipes sur le suivi, l'évolution des démarches mises en place
- je suscite une « prise de conscience » sur les enjeux du développement durable permettant aux équipes d'acquérir de nouvelles compétences

Je valorise mes équipes

- je crée des rituels avec mon équipe
- j'élabore la carte avec l'ensemble de mon personnel
- je responsabilise chacun dans sa fonction
- je crée des moments de cohésion, échange avec les équipes
- je fais attention aux conditions de travail (température en cuisine, bruit, ergonomie des postes de travail adaptés pour tous)

FICHE PRATIQUE

JE COMMUNIQUE MES ENGAGEMENTS DANS MON ÉTABLISSEMENT

Aujourd'hui, les consommateurs sont de plus en plus concernés par leur alimentation et font attention à ce qu'ils ont dans leur assiette, aussi bien chez eux qu'au restaurant. Ils aiment connaître l'origine des produits qu'ils consomment, leur traçabilité et comment ils ont été travaillés. C'est pourquoi être transparent, afficher son engagement et valoriser sa démarche en communiquant auprès de ses clients est essentiel pour un restaurant.



› Les enjeux

- ➔ Fidéliser ses clients
- ➔ Fédérer son personnel
- ➔ Développer une image positive

› Les chiffres clés

60%

DES RESTAURATEURS CONSIDÈRENT AVOIR UNE PART DE RESPONSABILITÉ DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE⁽¹³⁾

60%

ESTIMENT QUE C'EST UNE TENDANCE FORTE DE LA SOCIÉTÉ⁽¹⁴⁾

› Comment faire ?

Je me sers de la carte comme première vitrine de mon engagement

- j'affiche mes engagements, mes valeurs, mes labels « durables » et mes producteurs/fournisseurs
- j'affirme mon soutien à l'économie locale, aux producteurs et éleveurs présents sur mon territoire avec le logo « j'aime cuisiner français »
- je m'assure que le format et le papier de ma carte sont aussi responsables que possible. Je peux aussi la présenter sur une ardoise.



J'informe mes convives des engagements de mon restaurant

- je demande à mes équipes de parler de nos engagements
- j'aménage mon restaurant à mon image

- j'utilise différents supports pour communiquer (vitrophane, chevalets de table, affiches, tenues des serveurs...)

J'anime mon établissement d'après mes valeurs

- je crée des événements avec des menus et des soirées thématiques
- je mets mes locaux à disposition de personnes partageant mes valeurs
- je calcule l'empreinte carbone de mon établissement (que je peux aussi compenser)
- je labélise mon engagement selon mes démarches et mes besoins
- je me fais labéliser (écotable, bio, franheim, etc.)

FICHE PRATIQUE

JE COMMUNIQUE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Les réseaux sociaux sont les nouvelles vitrines des restaurants et permettent de se démarquer en montrant les actions responsables mises en place. Ils sont essentiels pour la visibilité de votre établissement et de vos engagements. Et ils sont gratuits ! Importante pour recruter et fidéliser vos clients, votre e-réputation se révèle être un véritable levier pour votre chiffre d'affaires.



› Les enjeux

- Attirer et fidéliser ses clients
- Recruter du personnel
- Développer sa notoriété
- Créer sa communauté
- Se démarquer

› Les chiffres clés

80%

DES CONSOMMATEURS RECHERCHENT UN RESTAURANT SUR INTERNET AVANT DE RÉSERVER⁽¹⁵⁾

74%

DES CONSOMMATEURS SONT INFLUENCÉS DANS LEURS ACHATS PAR LES MÉDIAS SOCIAUX⁽¹⁶⁾

› Comment faire ?

Je choisis des réseaux qui ont du sens pour mon établissement

- je crée un **site internet** si je n'en ai pas déjà un
- j'utilise au moins **Google my business, Facebook, LinkedIn et Instagram**.
- j'**observe l'ordre d'apparition** de mon établissement en tapant son nom dans les moteurs de recherche
- j'analyse le nombre de **followers, de j'aime, d'abonnés...**
- je sélectionne **les réseaux qui me correspondent** et je me crée des comptes. Sachez que vous pouvez faire une journée d'accompagnement dans une agence spécialisée pour une mise à niveau.
- je structure mon récit pour **l'animer régulièrement** ensuite

Je crée et j'anime ma communauté

- je prends **30 minutes par jour** pour actualiser mes réseaux et répondre aux commentaires et avis
- je soigne mes **publications**
- je gère les avis et commentaires pour me créer une **solide e-réputation**

- j'indique bien **l'adresse du site web** dans la présentation de mon restaurant et sur les différents réseaux sociaux
- je publie au moins **une fois par semaine**

Je valorise mes actions

- je mets en avant mes **actions durables** à travers mes publications et vidéos sur les réseaux sociaux, et j'utilise des mots-clés ou **hashtags** permettant aux internautes de me trouver (#Zerodechet #Economiecirculaire...)
- je **partage** la conception des plats durables
- j'**implique mes employés** en leur laissant la possibilité de publier ou de relayer des messages sur l'établissement
- je partage mes événements et actualités, mais aussi mes bonnes pratiques et actions en proposant des **tutoriels**
- je **valorise les partenariats** avec les producteurs et fournisseurs à travers des publications

Je vais plus loin

- je fais appel à des **influenceur/ses**
- je permets la réservation en ligne et/ou développe le **click & collect**

PLAN DE NETTOYAGE

Aujourd'hui plus que jamais, le nettoyage et la désinfection de votre établissement sont primordiaux. Afin d'être parfaitement efficaces, ils doivent être effectués de façon régulière, méticuleuse et organisée. Pour vous accompagner dans le bon déroulement de ces tâches, nous mettons à votre disposition un plan de nettoyage complet ainsi qu'une sélection de produits écologiques adaptés à toutes les situations. À utiliser sans modération !

PLAN DE NETTOYAGE / CUISINE & LABO

Semaine du ... / ... / ... au ... / ... / ...



Précautions avant utilisation : Éviter certains produits sur des surfaces fragiles : aluminium, surfaces chromées ou décorées, les fours mixtes et auto-nettoyants. Consulter les instructions indiquées sur l'étiquette du produit. Veiller à respecter les instructions de sécurité indiquées sur les étiquettes.

SURFACES À NETTOYER	FRÉQUENCE	PRODUITS À UTILISER	DILUTION	MÉTHODE	SUIVI
Plaques Fours Grills Hottes	Après chaque utilisation	243326	Prêt à l'emploi	PULVÉRISER LAISSER AGIR 5 MIN	Lundi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/>
Plan de travail Matériel Planche	Après chaque utilisation	213481	Prêt à l'emploi	PULVÉRISER LAISSER AGIR QUELQUES INSTANTS SELON LA LACTIVITÉ DESINFECTANTE DESIRÉE	Lundi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/>
Parois Plan de travail Sols	Selon l'activité	262787	Prêt à l'emploi	INTRODUIRE LE PRODUIT SUR LA SURFACE À TRAITER LAISSER AGIR QUELQUES INSTANTS SELON LA LACTIVITÉ DESINFECTANTE DESIRÉE	Lundi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/>
Inox au contact des aliments	Après chaque utilisation	243330	Prêt à l'emploi	PULVÉRISER LAISSER AGIR	Lundi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/>
Vaisselle (machine)	Après chaque utilisation	262795	Eau douce - 0,5g/l Eau mi-dure - 2g/l Eau dure - 3g/l	INTRODUIRE LE PRODUIT DE 1 A 4 G/L ÉLIMINER LES DÉCHETS ET METTRE LA VAISSELLE DANS LES PANIERS	Lundi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/>
Vaisselle (main)	Après chaque utilisation	262791	Eau douce - 0,1g/l Eau mi-dure - 0,3g/l Eau dure - 0,6g/l	INTRODUIRE LE PRODUIT DE 0,2 A 0,4 G/L ÉLIMINER LES DÉCHETS ET METTRE LA VAISSELLE DANS LES PANIERS	Lundi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/>
Lavage des mains	En complément	1L 243384 5L 243386	Peu sale : 0,5m/litre Très sale : 1m/litre	ÉLIMINER LES DÉCHETS DILUER LE PRODUIT FROTTER RINCER LAISSER SÈCHER	Lundi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/>
Lavage des mains	En complément	1L 262785 5L 254768	Prêt à l'emploi : utilisation pour les mains et/ou pour le corps et les cheveux	DÉPOSER UNE PETITE QUANTITÉ DE CRÈME LAVANTE DANS LE CREUX DE LA MAIN. MOUILLER LES MAINS AVEC DE L'EAU TIÈDE. SE FROTTER LES MAINS PENDANT 20 SECONDES ET LES RINCER À L'EAU.	Lundi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/>

À TÉLÉCHARGER SUR METRO.fr

CALENDRIER DES FRUITS & LÉGUMES DE SAISON



DÉCEMBRE:

citron, clémentine, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme.
ail, betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, échalote, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour.

JANVIER:

citron, clémentine, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme.
betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour.

FÉVRIER:

citron, clémentine, kiwi, mandarine, orange, pamplemousse, poire, pomme.
betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, salsifis, topinambour



MARS:

kiwi, orange, pamplemousse, poire, pomme.
betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, cresson, endive, épinard, navet, oignon, panais, poireau, radis.

AVRIL:

pamplemousse, pomme, rhubarbe.
asperge, champignon de Paris, cresson, endive, épinard, fenouil, navet, oignon, poireau, radis.

MAI, ON CUISINE:

fraise, pamplemousse, rhubarbe.
artichaut, asperge, champignon de Paris, concombre, courgette, cresson, épinard, laitue, navet, petit pois, radis.



MON RESTAURANT
PASSE AU DURABLE

CALENDRIER DES FRUITS & LÉGUMES DE SAISON



ÉTÉ



JUIN :

abricot, cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, melon, pamplemousse, rhubarbe, artichaut, asperge, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, laitue, petit pois, poivron, radis, tomate.

JUILLET :

abricot, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, myrtille, nectarine, prune, ail, artichaut, asperge, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, laitue, pois, petit pois, poivron, tomate.

AOÛT :

abricot, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, mirabelle, mûre, myrtille, nectarine, poire, pomme, prune, quetsche, ail, artichaut, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, laitue, pois, poivron, tomate.



AUTOMNE



SEPTEMBRE :

figue, melon, mirabelle, mûre, myrtille, noisette, noix, poire, pomme, prune, quetsche, raisin, reine-claude, ail, artichaut, aubergine, blette, brocoli, carotte, champignon de Paris, chou-fleur, concombre, courge, courgette, cresson, épinard, fenouil, haricot vert, laitue, pois, oignon, poireau, poivron, potiron, tomate.

OCTOBRE :

châtaigne, coing, figue, noisette, noix, poire, pomme, quetsche, raisin, ail, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, courge, courgette, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, haricot vert, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron.

NOVEMBRE :

châtaigne, citron, clémentine, kiwi, mandarine, noisette, poire, pomme, ail, betterave, brocoli, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour.

BIBLIOGRAPHIE

LES SOURCES D'INFORMATION AUXQUELLES SE RÉFÈRE CE GUIDE SONT LES SUIVANTES :

- 1 – Étude Ethicity - GreenFlex 2016
- 2 – Étude réalisée en ligne du 17 au 19 avril 2019 par l'institut IFOP pour C10 auprès d'un échantillon de 1019 personnes, âgées de 18 ans et plus (représentatif de la population française).
- 3 – <https://www.snacking.fr/actualites/tendances/4593-Les-habitudes-des-Francais-au-restaurant-en-15-chiffres-cles>
- 4 - Bon pour le climat
- 5 – https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2019-03/20190305_Rapport_Pollution-plastique_a_qui_la_faute_WWF.pdf
- 6 - <https://www.nationalgeographic.fr/environnement/91-des-dechets-plastiques-ne-sont-pas-recycles>
- 7 - <https://www.futura-sciences.com/planete/actualites/ocean-deux-fois-plus-dechets-plastique-oceans-ici-2030-alerte-wwf-56418>
- 8 - <https://zero-gachis.com/fr/quelques-chiffres>
- 9 – <https://resiliencealimentaire.org/lempreinte-energetique-du-systeme-alimentaire>
- 10 – https://www.leuomag.fr/Quelle-utilisation-de-l-eau-dans-le-secteur-de-la-restauration_a7059.html
- 11 - Harvard Business Review
- 12 – Career journal
- 13 – <https://www.restauration21.fr/restauration21/2019/12/60-des-professionnels-des-m%C3%A9tiers-de-bouche-sont-convaincus-davoir-une-part-de-responsabilit%C3%A9-dans-le-d%C3%A9veloppement-durable.html>
- 14 - <https://www.restauration21.fr/restauration21/2019/12/60-des-professionnels-des-m%C3%A9tiers-de-bouche-sont-convaincus-davoir-une-part-de-responsabilit%C3%A9-dans-le-d%C3%A9veloppement-durable.html>
- 15 - <https://www.neorestauration.com/article/85-des-consommateurs-recherchent-des-informations-sur-internet-avant-de-se-rendre-au-restaurant,38478>
- 16 - <https://blog.sensefuel.com/enquete-80-des-achats-effectues-par-la-generation-z-sont-influeces-par-les-m%C3%A9dias-sociaux>

Directrice de publication:
Marie Garnier

Rédaction:
Direction Développement Durable
Le Nouveau Béliér

Conception et réalisation:
Agence Le Nouveau Béliér

Crédits photo:
Martine Murat — LM Studio,
AdobeStock, Gettyimages, Shutterstock, Unsplash

#guides

METRO VOUS ACCOMPAGNE DANS
LA GESTION DE VOTRE ACTIVITÉ

#création

Tout ce qu'il faut savoir
pour ouvrir un restaurant

#réseaux sociaux

Donnez un coup de
pouce à votre restaurant

#visibilité

Tout ce qu'il faut savoir pour
améliorer sa visibilité en ligne



#responsable

Des clés pour agir

METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER