



COMMUNIQUÉ DE PRESSE | 06 DECEMBRE 2024

Les recettes plus « vertueuses » des restaurateurs à l'épreuve de la conjoncture

Xerfi vient de publier une étude sous le titre :

« **Les stratégies RSE dans le secteur de la restauration - Les leaders de la restauration commerciale et collective face aux enjeux de durabilité et compétitivité** »

L'alimentation concentre près d'un quart des émissions de gaz à effet de serre (GES) des Français. De quoi retenir l'attention des pouvoirs publics, engagés dans une politique de réduction de 55% de l'empreinte carbone du pays en 2030 par rapport à 1990. Avec 30% des dépenses consacrées à l'alimentation, la restauration hors domicile (RHD) joue par conséquent un rôle important sur le chemin de la neutralité carbone. Dans le détail, les achats de produits alimentaires constituent la principale source d'émissions des restaurateurs. Et l'empreinte carbone d'un plat à base de bœuf et de légumes cultivés sous serre peut être cinq fois supérieure à celle d'une assiette de moules marinières. Dans ces conditions, la végétalisation des assiettes est un levier essentiel d'une stratégie RSE dans la restauration. Il convient toutefois de le manier avec précaution pour conserver la clientèle de fidèles, de l'avis des experts de Xerfi. La consommation moyenne de viande par habitant n'a en effet diminué que de 6% ces 20 dernières années. En clair l'adaptation des menus doit être progressive.

Dans un premier temps, cela peut se traduire par une baisse des quantités d'aliments les plus carbonés dans l'assiette. **Au-delà de la végétalisation des assiettes, privilégier les produits de saison issus de producteurs locaux et de**

L'agriculture biologique a un impact important sur le bilan carbone d'un menu.

Pour orienter les clients vers les recettes les plus « vertueuses », les restaurateurs peuvent également miser sur l'affichage de l'empreinte carbone de chaque plat, une sorte de carbone-score inspiré du nutri-score. L'affichage d'un tel score sur un site de Veolia aurait ainsi fait bondir de 18% la consommation de plats végétariens à la cantine le premier mois de la mise en place du partenariat entre la start-up Foodprint et la société de restauration collective Eurest (Compass Group).

Alors que les restaurateurs génèrent chaque année plus de 550 000 tonnes de déchets alimentaires comestibles, la majorité des restaurateurs s'est engagée dans la lutte contre le gaspillage.

Il est vrai que la loi Agec ambitionne de réduire de moitié les volumes de nourriture gaspillée. A ce titre, le recensement des stocks, le respect de la chaîne du froid ou encore la sensibilisation des clients sont des leviers à mobiliser. Les restaurateurs peuvent également s'appuyer sur des solutions d'analyse de la data, à l'instar du programme WasteWatch déployé sur plus de 3 800 sites Sodexo ayant permis de réduire de 40% en moyenne le volume de déchets. Notons que l'intelligence artificielle peut être un allié dans cette lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le durcissement de la réglementation bouscule déjà les professionnels. Ces derniers doivent introduire des menus végétariens en restauration collective, ou encore composer avec la fin des emballages plastiques à usage unique. Mais [la transition vers le bas carbone](#) peut aussi participer à diminuer certains coûts, comme par exemple les emballages.

Les restaurateurs avancent en ordre dispersé

Le contexte politique incertain et une conjoncture économique difficile pèsent néanmoins sur la capacité d'action des restaurateurs. La fréquentation des établissements est encore sensiblement inférieure à celle de 2019. L'augmentation des prix est en outre forcément contrainte face aux pressions sur le pouvoir d'achat des ménages. Sans oublier les difficultés de recrutement alors que les serveurs, aides de cuisine et autres employés polyvalents dans la restauration sont les deux métiers les plus recherchés tous secteurs confondus, selon France Travail. **Par ailleurs, ces recettes plus « vertueuses » et autres outils susceptibles de**

favoriser une stratégie de décarbonation sont plus coûteuses alors que le niveau de marge de la profession est a été divisé par deux depuis 2019.

Des difficultés qui expliquent sans doute en partie le manque de maturité des acteurs face au défi climatique. **Les quatre premières places de notre classement relatif à la performance transition carbone sont occupées par Sodexo, Compass Group, Burger King France et Elior Group.** Sur le segment de la restauration traditionnelle, les enseignes Les 3 Brasseurs, Léon Fish Brasserie et Flunch font la course en tête. Les plus petites enseignes en termes de chiffre d'affaires et n'étant pas rattachées à un groupe se retrouvent en bas du classement, comme par exemple G La Dalle.



LA RESTAURATION EN QUELQUES CHIFFRES

Le poids économique et social de la filière de la restauration en France est considérable. Le secteur a en effet généré près de 110 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2023 dont 85% pour la restauration commerciale et moins de 15% pour les traiteurs et les sociétés de restauration collective. Et il emploie plus de 500 000 personnes réparties dans plus de 230 000 entreprises.