

#responsable

MON RESTAURANT PASSE AU DURABLE

Rejoignez le mouvement !

7^{ème} édition

BAROMÈTRE DE LA RESTAURATION & DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

QUELLES TENDANCES, PERCEPTIONS & PRATIQUES AU SEIN DE LA RESTAURATION ?



#1

COMPTE TENU DU CONTEXTE, ON OBSERVE NATURELLEMENT QUE LES MOTIVATIONS ONT ÉVOLUÉ

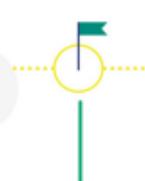
#SOBRIÉTÉ

Les actions mises en place sont davantage justifiées par :

50%
UNE RÉDUCTION DES COÛTS



+ 14 pts vs 2022



+ 10 pts vs 2022

20%
UNE VOLONTÉ D'AUGMENTER LE CHIFFRE D'AFFAIRES

Ainsi, en 2024, les actions plébiscitées allient développement durable et bénéfice économique :

85%
RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION D'EAU



+ 2 pts vs 2022

+ 6 pts vs 2022



70%

RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET UTILISATION DES ÉNERGIES RENOUVELABLES

#RH

Les conditions de travail du personnel

31%

Amélioration des conditions de travail du personnel

+ 7 pts vs 2022

21%

Former et développer les compétences du personnel

+ 3 pts vs 2022

16%

Lutte contre la discrimination et les inégalités sociales

+ 3 pts vs 2022



#ENVIRONNEMENT

Par voie de conséquence, l'environnement passe en 3^{ème} position

+ 9 pts vs 2022

58%

#2

MAIS LE LOCAL, L'ORIGINE ET LA QUALITÉ DES PRODUITS RESTENT DES FONDAMENTAUX...

76%

+ 2 pts vs 2022



SOUTIEN AUX PRODUCTEURS ET MARCHÉS LOCAUX

67%

+ 9 pts vs 2022



L'UTILISATION DE PRODUITS DE QUALITÉ

#3

MALGRÉ LES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES, L'IMPORTANCE DE LA RESTAURATION DURABLE RESTE

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

82%

des restaurateurs accordent **UNE FORTE IMPORTANCE À LA RESTAURATION DURABLE**

Une restauration durable c'est quoi ?

RESTAURATION DURABLE



✓ Privilégier les produits locaux



✓ Le tri des déchets



✓ Une offre courte



✓ L'équilibre nutritionnel



✓ Le gaspillage alimentaire



✓ Le matériel reconditionné

#4

LES LEVIERS POUR AVANCER RESTENT LES BESOINS D'ACCOMPAGNEMENT



30%

Manque d'informations

46%

pour les moins de 35 ans



29%

Manque d'accompagnement

+ 5 pts vs 2022

47%

pour les moins de 35 ans