



Présentation

2022

Un enjeu de transparence secteur de la restauration :

Comment repérer les restaurants ayant une éthique environnementale ?

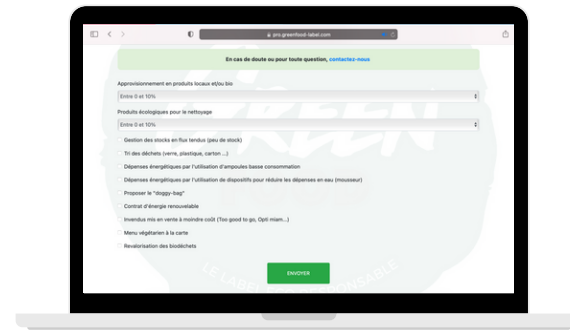
Pour 76% des français

la consommation responsable est un moyen de s'impliquer dans le développement durable.

Green Food, **premier label éco-responsable**
de la restauration en France. *

* Initiative lancée en avril 2018

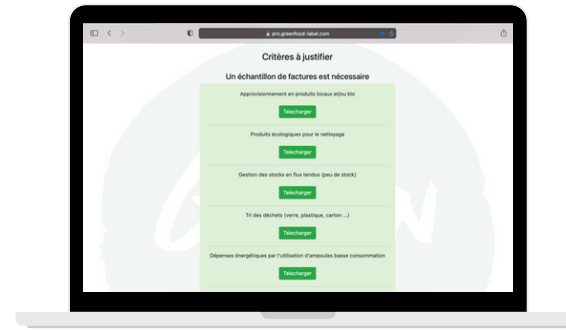
Un processus de labellisation **simple pour le restaurateur**



1



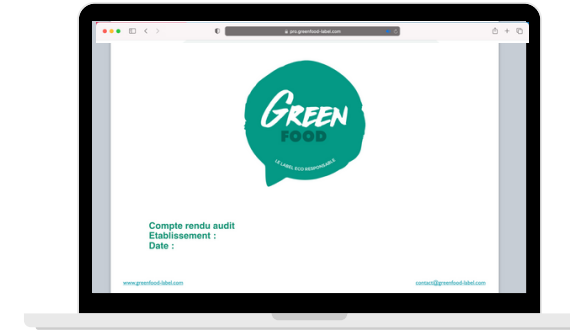
Auto évaluation



2



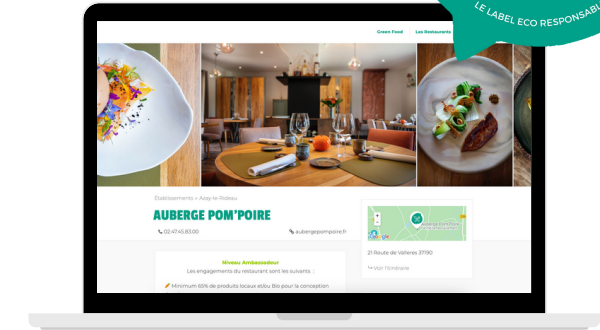
Envoi des justificatifs



3



Vérification &
compte rendu d'audit



4



Label &
communication

Réaliser une demande
de labellisation :

En ligne :

pro.greenfood-label.com



ou

Audit sur place : frais de déplacement
supplémentaire

- **L'audit est réalisé une fois par an** pour vérifier si les différents critères sont respectés.
- **Minimum 6 critères sur 10** à respecter, l'utilisation de produits locaux et/ou BIO **est obligatoire.**
- **Document à envoyer** : 1 mois de factures des différents fournisseurs pour le critère produits locaux et/ou BIO. Tout type de justificatifs pour les autres critères : factures, photos, contrat etc...

Une charte **de qualité**

- Produits locaux et/ou BIO pour la conception des plats
 - Niveau Confirmé : minimum 30 %
 - Niveau Ambassadeur : minimum 65 %
 - Produit local : rayon de 250 km autour de l'établissement
- Gestion des déchets par le tri
 - Une poubelle pour les déchets ménagers non recyclables
 - Une poubelle recyclable (papiers, plastiques, emballages métalliques)
 - Tri du verre
- Utilisation de produits écologiques pour le nettoyage
 - 50 % minimum
- Revalorisation d'invendus
 - Dons aux associations ou plateforme de revente des invendus
- Revalorisation des déchets organiques
 - Compostage, lombricompostage
- Gestion des stocks en flux tendus
- Réduction des dépenses énergétiques
 - Robinetts équipés de mousseurs
 - 80 % du restaurant équipé en LED
- Proposer le «Doggy Bag»
- S'approvisionner en énergies renouvelables
- Proposer un menu végétarien

Green Food **en chiffres**

Les restaurant labellisés sont :



2%

Food trucks



4%

Crêperie



9%

Coffee Shop



11%

Restauration rapide



35%

Gastronomique



39%

Traditionnel



+ 300 restaurants inscrits sur la plateforme



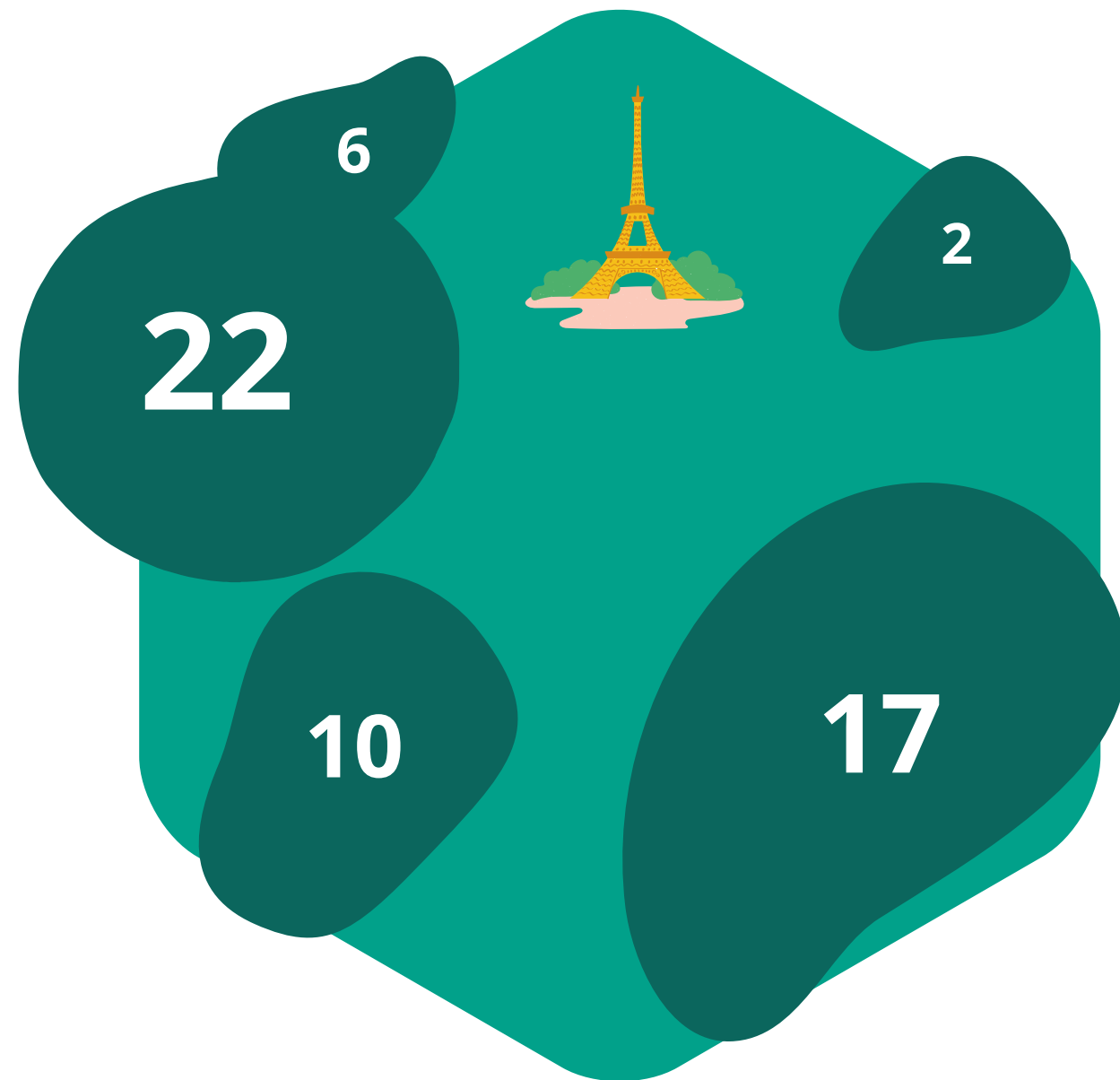
+100 restaurants audités



60 restaurants titulaires du label

Green Food **en chiffres**

Répartition géographique des restaurants labellisés :



Une présence dans plus de **30 villes en régions** :

Alès - Angers - Aniane - Azay-le-Rideau - Bordeaux - Brest - Cahors - Challans - Dinard - Geüs-D'Oloron - Cannes - La Roche-Sur-Yon - Les Arcs-Sur-Argens - Limoges - Lyon - Nantes - Nice - Nîmes - Pornic - Rennes - Saint-Cyr-Sur-Mer - Saint-Émilion - Saint-Gaudens - Saint-Jean-De-Luz - Saint-Malo - Saint-Nazaire - Saintes-Maries-Aux-Mines - Vienne



Ils sont labellisés **Green Food**

Les plus grands chefs étoilés et Meilleurs Ouvriers de France officialisent leur engagement environnemental avec le label Green Food.



Jérôme NUTILE (40), Christian TÊTEDOIE (69)



Thomas COLLOMB (21), Sébastien RATH (30), Vivien DURAND (33), Tugdual DEBETHUNE (35), Bastien GILLET (37), Jérôme NUTILE (40), Christophe HAY (41), Mathieu PERROU (44), Christian TÊTEDOIE (69)

Un label **demandé** et **reconnu** par ses clients

"Le public, a une vraie attente et demande de la transparence. Ce label accompagne notre démarche qui va dans le bon sens dans de nombreux domaines ..."



Christian Têtedoie

1 étoile au Guide Michelin.
Meilleur Ouvrier de France.
Président des Maitres Cuisiniers de France.
Titulaire du label Green Food depuis 2019.



Vivien Durand

1 étoile au Guide Michelin.
Titulaire du label Green Food depuis 2019.

Obtenir le label, **une opportunité** pour votre restaurant

Attentes consommateurs

Permettre aux consommateurs d'identifier votre restaurant comme engagé dans une démarche durable.

Gage de crédibilité et de confiance

Officialiser votre engagement à travers un organisme indépendant reconnu et ce de façon transparente permet d'améliorer l'image de marque et fidéliser sa clientèle.

Communication

Permettre aux Chefs et restaurants de communiquer sur leur engagement RSE, à travers l'obtention du label Green Food et des outils fournis.

Business

Développer et sécuriser son activité, c'est aussi pouvoir expliquer des différences de prix et ajouter un argument commercial supplémentaire.

Green Food **vu** par **la presse**

Le Parisien

Que valent les labels qui promettent des restaurants « écoresponsables » ?

Enquête Le Parisien. Par Géraldine Meignan. Le 22/10/21

"Green Food, un label très rigoureux" Le Parisien.

Vérification et labellisation :

- ✓ Vérification et traitement du dossier.
- ✓ Certificat de labellisation éco-responsable.
- ✓ Vitrophanie logo du label.
- ✓ Kit communication.
- ✓ Fiche du restaurant et des engagements validés sur le site Green Food.

Grille tarifaire :

- 150K € de CA

350 € HT/ an

- 350K € de CA

550 € HT/ an

- 600K € de CA

750 € HT/ an

- 1M € de CA

950 € HT /an

+ 1M € de CA

Sur devis

- Possibilité d'échelonner le paiement sur 12 mois.

Conditions et obligations des établissements labellisés

- Satisfaire à l'envoi des justificatifs et aux règlements des cotisations afférentes au fonctionnement du label en temps et en heure.
- Faire valider en amont vos contenus avec l'image du label par l'équipe Green Food.
- S'engager à mentionner le titre de titulaire du label éco-responsable Green Food lors des apparitions publiques, communication professionnelle ...
- Participer et partager les contenus mis en place par le label.





Devenons la référence
d'une gastronomie **durable**
et responsable



Présentation

2022