



**Présentation**

2024

# Un enjeu de transparence secteur de la restauration :

Comment repérer les restaurants ayant une éthique environnementale ?

## Pour 76% des français

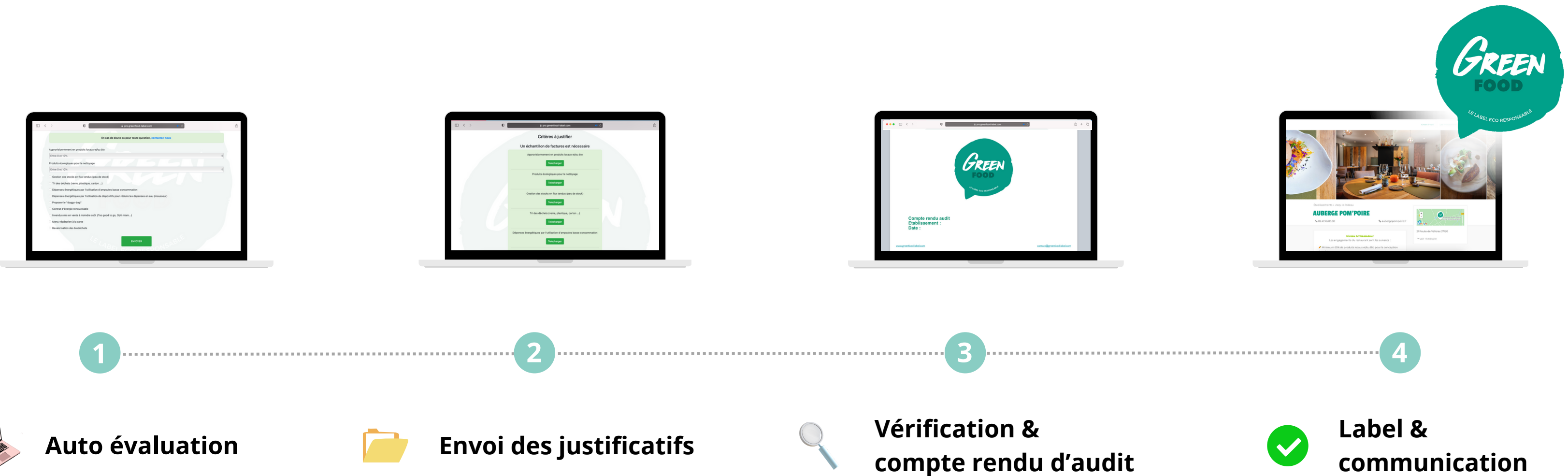
la consommation responsable est un moyen de s'impliquer dans le développement durable.

(Etude Ethicity – GreenFlex)

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

\* Initiative lancée en avril 2018

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



## Réaliser une demande de labellisation :

En ligne :

[pro.greenfood-label.com](https://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
  - Robinets 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



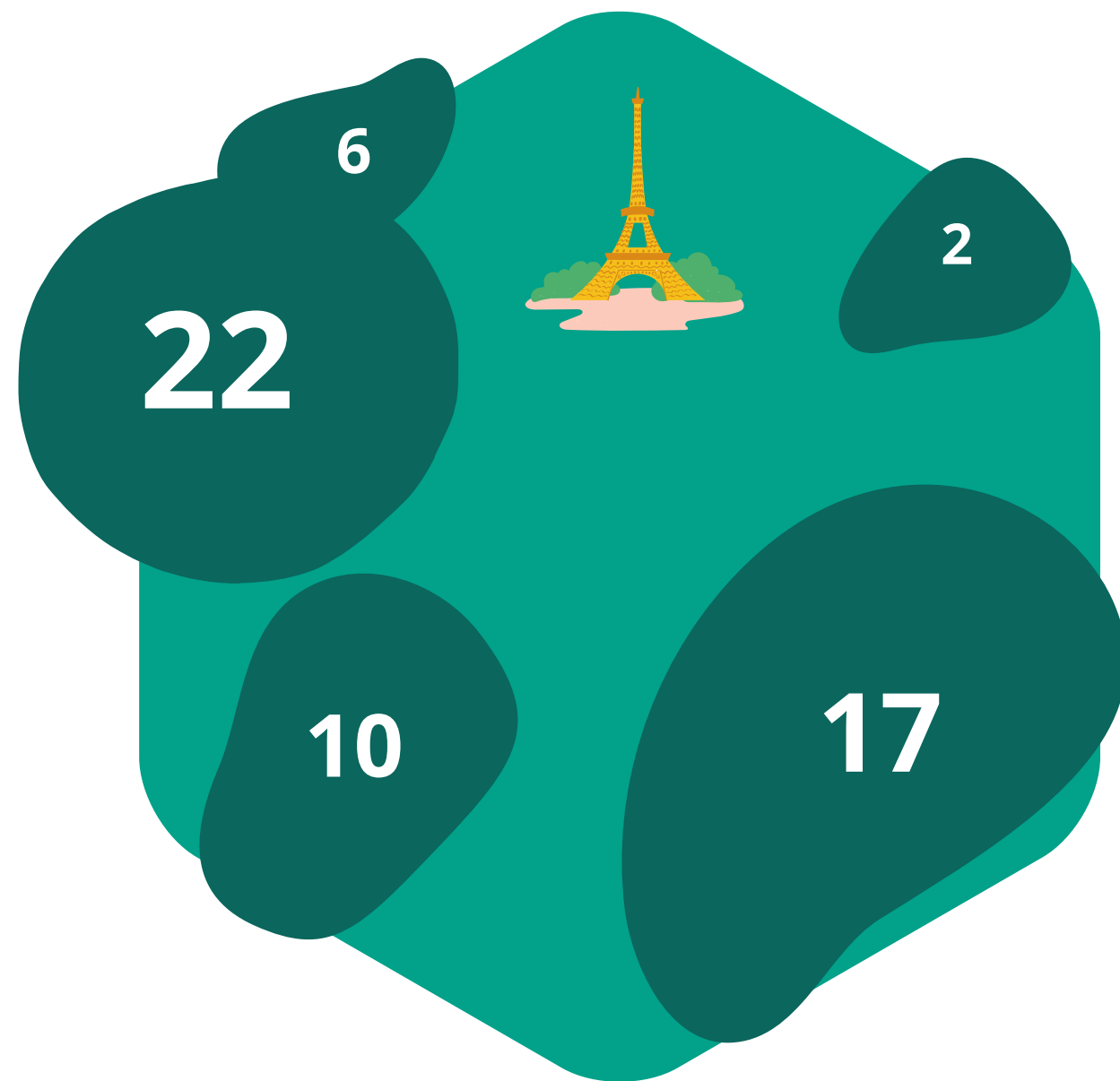
**+100** restaurants audités



**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), 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.

"Ce retour à une logique durable est pour moi une évidence elle est bénéfique à tous. Nous nous devons de revenir au bon sens avec la nature et l'humain au centre de nos métiers."



## **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**

2024