

# RESTAURATEURS

## FRAMHEIM, Le label anti-gaspi des restaurateurs

2019

### CONTEXTE

**FRAMHEIM**  
DU SENS À L'ACTION



Selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), le gaspillage alimentaire représentait en effet 10 millions de tonnes de nourriture perdue en 2016, soit l'équivalent de 150 kg par habitant. Un gâchis auquel le secteur de la restauration participe à hauteur de 14 %.

En effet en restauration, beaucoup d'aliments comestibles partent à la poubelle en raison de problèmes d'organisation, de précision, de conditionnement, de réfrigération voire d'éducation des clients.

### OBJECTIF

- Valoriser les efforts des restaurateurs concernant leurs pratiques de lutte anti-gaspillage
- Orienter les consommateurs vers des établissements engagés

### DÉMARCHE

« Le meilleur déchet, c'est celui qu'on ne produit pas ». Tel est le credo de la société FRAMHEIM qui a lancé, fin 2017, un label destiné à mettre en avant les restaurants engagés dans la lutte anti-gaspillage. Baptisée « Restaurant engagé anti-gaspi », l'initiative, qui touche déjà une cinquantaine d'établissements dans l'Hexagone, est destinée à répondre à un enjeu de société.

Pour décrocher le label, les restaurants doivent valider un nombre suffisant d'actions parmi les 9 domaines de la charte fixée par FRAMHEIM : des approvisionnements responsables et raisonnés, des partenariats ou solutions pour les invendus, le tri et la valorisation des biodéchets, des actions sur les produits à faible valeur, la sensibilisation des clients, l'existence d'indicateurs de suivi, la formation des équipes, l'offre adaptée anti-gaspillage (carte réduite, tailles de portions...) et la création d'une communauté d'ambassadeurs anti-gaspi. Concrètement, ces efforts se traduisent par exemple par la mise en place de démarches telles que la réutilisation de l'eau des carafes pour laver les sols, l'organisation de buffets anti-gaspi, ou l'élaboration de menus anti-gaspi.

A la clé, promet FRAMHEIM, un certain nombre d'avantages pour les restaurants labellisés, dont des économies évidentes liées à la mise en place des démarches anti-gaspi, la conformité avec la législation ou encore la fidélisation des clients et collaborateurs. En valorisant ces démarches, le label doit aussi permettre d'attirer des consommateurs plus sensibles à ce qu'ils mangent.

S'adressant à tous les types de restauration, le label est en outre destiné à être évolutif et devrait voir ses critères réactualisés chaque année, en fonction de l'évolution de la société mais aussi des réglementations.

Pour trouver les restaurants labellisés, la société propose une carte interactive sur son site.

### FACTEUR CLÉ DU SUCCÈS

- Réduction des coûts des restaurateurs liés à la production et à la collecte de déchets
- Mise en conformité avec la législation
- Répond à la demande croissante de la société d'une consommation plus responsable

### CONTRIBUTION À LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE

- Fidélisation des collaborateurs (les restaurateurs) et des clients (les consommateurs)
- Impact sociétal et environnemental

### BÉNÉFICES POUR LA FILIÈRE

- Le label permet une reconnaissance des restaurateurs engagés
- Possibilité de rejoindre une communauté de restaurateurs qui s'échangent leurs astuces anti-gaspi

#### Framheim

Effectif : 2

Pays (siège social) : France

Site internet : <https://www.framheim.fr/>

Contact :

DANTONEL Vincent

hello@framheim.fr

01 41 09 16 69



Document(s) liés