



Programme d'accompagnement des restaurants

Qui sommes-nous ?

FiG est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire basée à Bordeaux, et travaillant dans toute la France

- **Notre mission : accompagner les restaurants vers des pratiques plus durables**
 - Quelque soit leur engagement initial,
 - En se focalisant sur la valeur économique que leur apporte une démarche écologique
- **Notre valeur ajoutée**
 - Une expertise scientifique, basée sur l'empreinte carbone. Nous traitons les vrais leviers d'impact et mesurons les progrès ;
 - Une expérience terrain : plus de 400 restaurants accompagnés ;
 - Un accompagnement sur mesure : nous ne laissons pas le restaurateur seul face à un logiciel.



Notre mission : Décarboner la restauration

Pour cela, il faut s'adresser à tous les restaurateurs

Donc, se focaliser sur les économies € que dégage une démarche environnementale

Nous avons donc mis au point des outils basés sur l'empreinte carbone pour travailler tous les axes d'impact du restaurant, en priorité ceux qui dégagent des économies :



Sobriété énergétique
Economies d'eau
Rationalisation des déplacements



Gaspillage alimentaire et
gestion des déchets



Meilleur respect des saisons,
limitation des produits qui
viennent de très loin,
végétalisation des assiettes

Aller à la rencontre des restaurateurs...

**Nous proposons une action terrain,
en porte à porte :**

- Distribution d'un petit guide sur la restauration durable, qui recense des solutions locales (producteurs, traitement des déchets...)
- Premier échange pour sensibiliser le restaurateur et proposer des actions plus approfondies (formation, accompagnement)
- Echange autour des réglementations, problématiques rencontrées, solutions existantes
- Ces données nous permettent de réaliser une cartographie des attentes et besoins des restaurateurs du territoire



Accompagner ceux qui le souhaitent

COMPRENDRE

- Diagnostic basé sur l'empreinte carbone : identifier forces et opportunités, comprendre ses ordres de grandeur

AGIR

- Plan d'actions personnalisé, ne perdant jamais de vue la rentabilité
- Soutien à la mise en œuvre : ressources, fournisseurs, ...
- Estimation d'impact

8 restaurants seront accompagnés : financement par notre partenaire Edenred pour ses affiliés, ou par le restaurateur lui-même si non affilié

Concrètement...

1 Nov. Déc 2024

Collecte de données* :
prévoir 3 à 4h
Etat des lieux, plan
d'actions : 1 à 2h

2 Jan-Mai 2025

Mise en place des actions,
coaching mensuel avec
FiG avec ressources sur
mesure (affichages pour
les équipes, fournisseurs,
inspirations etc..). 1h/sem.

3 Juin 2025

Bilan final et mesure
d'impact (2h)

Nos engagements	Les engagements du restaurant
<ul style="list-style-type: none">• Accompagner dans l'estimation de votre empreinte carbone et vos actions de réduction, en nous rendant disponible quand vous l'êtes• Mettre à disposition des ressources pour avancer• Valoriser les actions et l'opération	<ul style="list-style-type: none">• Nommer un référent au sein de votre restaurant• Permettre à ce référent de dégager le temps nécessaire (environ 1h/semaine) et d'accéder aux données nécessaires• Mettre en place autant que possible les actions définies ensemble

*par exemple factures annuelles d'énergie et eau ; quantités d'achats annuelles ou trimestrielles ; quantités de déchets.
En l'absence d'une donnée, on peut utiliser des valeurs standard mais les résultats sont alors moins précis. Toutes les données seront traitées avec la plus grande confidentialité.



Chiffres clés

Axes de travail



Résultats issus des accompagnements FiG

Par exemple : réduction des déchets, traitement des biodéchets, passage au réemploi du verre

- **Jusqu'à -40% d'empreinte carbone déchets**
- => Actions très visibles et motivantes



Par exemple : formation des équipes aux éco-gestes, inventaire des consommations pour les optimiser, rationalisation de certains équipements

- **Jusqu'à -16% de consommation énergie avec 3500 € d'économies annuelles à la clé sans investissement**



Par exemple : lutte contre le gaspillage, meilleur respect des saisons, choix d'ingrédients à impact carbone moins élevé

- **Jusqu'à -40% sur l'empreinte carbone alimentaire**
- **10 à 20% d'économies sur les coûts ingrédients**



eva@fig.eco

07 66 44 65 66

<https://www.linkedin.com/in/eva-genel/>



elise@fig.eco

06 30 63 50 27

<https://www.linkedin.com/in/elise-baron-00975028/>



www.fig.eco

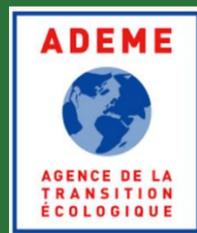


[fig_for_good](https://www.instagram.com/fig_for_good)



[FiG - Food Index for Good](https://www.linkedin.com/company/fig-food-index-for-good)

Calculateur carbone exclusif développé
avec le soutien de



Vincent Gasnier
Novotel Bordeaux Centre

*“Un accompagnement
bienveillant et très enrichissant.
La démarche est très
challengeante, mais c’est ce
qu’attendent nos clients ! De
l’authenticité et de la sincérité.”*



Laura Wiart
Au Bureau

*“Nous pilotons l’empreinte
carbone de notre carte avec
l’expertise technique de FiG.
Les chiffres sont parlants.
L’équipe fourmille d’idées pour
proposer de petits pas qui
prennent en compte nos
contraintes opérationnelles”*



Magali Baillet
RestÔ&Cie

*“Nous avons déjà mis en place
de nombreuses actions mais FiG
a su nous guider pour aller
encore plus loin. Leur façon de
nous présenter les impacts est
très éclairante et nous permet
d’avancer concrètement et
efficacement”*



Julia Chican
Maslow

*“Grâce à l’analyse de FiG, nous
avons pu valider notre
démarche d’éco-conception et
nous positionner par rapport à
d’autres. On visualise bien
l’impact de nos différentes
actions, c’est très concret !”*



Camille Lacoste
Le 7

*“Notre estimation carbone a
diminué très significativement
en 6 mois, mais surtout
certaines de nos factures sont à
-20% !”*