

Un équilibre délicat

Du 18 au 22 octobre prochain, Milan va accueillir Host, (“International exhibition of the hospitality industry”). Le FCSI Italie a souhaité organiser une intervention sur la restauration durable.

Alain Roy FCSI, co-gérant de PH Partners animera cette conférence.

Il nous en dévoile les grandes lignes en avant-première

La restauration durable... saine bien sûr, heureusement écologique et si possible quitable... mais inévitablement viable sur le plan économique! Un exercice des plus difficiles, surtout en ces temps!, Le représentant de PH Partners, cabinet conseil en management spécialisé en restauration, abordera son intervention au travers du prisme des postes de charges caractérisant toute activité de restauration. C'est donc en prenant une à une les lignes d'un compte d'exploitation que PH Partners va présenter ce que serait dans l'absolu la restauration durable 'idéale'.

Le poste "alimentation"

Il s'agit du poste de charge présentant le plus large potentiel et les impacts les plus significatifs en termes de durabilité. C'est également le thème qui a le plus fait parler de lui ces dernières années et qui continue à constituer le seul axe d'action de nombre de décideurs du monde de la restauration, collective notamment.

Les axes de travail sont multiples, en commençant bien sûr par la construction des offres alimentaires en tant que telles... En la matière, un juste milieu est à trouver entre une 'ultra planification' et la 'non programmation' qui a pu présider jusqu'alors. Une bonne mise en perspective des offres dans le temps permet non seulement d'organiser le travail de production et de service, mais également de mixer les typologies d'approvisionnements, plus ou moins durables... elle est par ailleurs nécessaire en matière de respect des réglementations nutritionnelles, qui connaissent çà et là une véritable poussée en Europe.

Le poste alimentation intègre également tout ce qui concerne la politique d'achats alimentaires en tant que telle, avec ce que cela implique en matière de choix comparativement à un achat 100% conventionnel : introduction du bio, des labels intégrés, intégration de critères permettant une optimisation de la logistique (organisation de l'allotissement, intégration des circuits courts...), une diminution des déchets en amont... les champs sont multiples et bien sûr interconnectés.

Le poste "main d'œuvre"

Le volet santé / solidarité trouve tout son intérêt en matière de gestion des coûts de main d'œuvre... il s'agit là de la gestion éthique des personnels en place au sein de chaque restaurant, mais également, bien sûr, du volet 'intégration du handicap'. Des actions quantitativement plus limitées mais oh combien valorisantes en matière de management.

Les choix sont majoritairement à opérer au sein des équipes de l'opérateur de restauration, mais également en amont, au sein des structures approvisionnant le restaurant (ateliers de traitement de légumes...).

Les autres coûts de fonctionnement

Ils représentent également un véritable gisement en matière de gestion durable, que l'on parle des produits d'entretien, des tenues vestimentaires, de la gestion des déchets, de l'optimisation des fluides (eau, gaz, électricité...).

Développement de la vente à emporter oblige, les emballages / conditionnements constituent un poste de dépense de plus conséquent mais également un fort levier d'action en matière de développement durable.

Une restauration durable, c'est également une restauration



transparente en matière d'information des convives sur le contenu même de ce qu'ils vont savourer ou consommer... l'origine des produits, leur valeur nutritionnelle... autant d'éléments à communiquer. Sur tous ces postes, PH Partners va passer au crible un compte d'exploitation et nous donner sa vision de la restauration durable idéale.

Les investissements

Même si l'on intervient la plupart du temps dans un bâti existant, une restauration durable c'est également choisir des matériaux et des procédés de fabrication qui soient plus respectueux de l'environnement: le gros œuvre, l'isolation, les huisseries... le spectre des actions envisageables s'élargit.

Bien sûr, les postes de charges en eau, gaz et électricité sont également des cibles contribuant pleinement à l'avènement d'une restauration plus durable. Equipements professionnels de cuisson, de lavage mais également sanitaires propres seront donc passés au crible afin d'apprécier le niveau de retour sur investissement comparativement à des choix plus conventionnels.

Compte tenu de l'actualité économique, sociétale mais également réglementaire, notre intervenant développera une partie de son intervention sur le traitement et la valorisation des déchets, tant les enjeux sont significatifs et les impacts très forts dans le secteur de la restauration collective.

Un focus sera fait sur une initiative du FCSI France, qui s'est engagé depuis 2005 dans une démarche forte concernant le développement durable (publication de *La Démarche HQE en Restauration* en partenariat avec CERTIVEA et l'association HQE). C'est donc tout naturellement que ses membres accompagnent activement les professionnels de la restauration dans l'application des textes du Grenelle 2 (la valorisation des bio-déchets), notamment à travers la publication du cahier technique *La gestion des déchets en restauration* présenté à la presse pendant le SIRHA 2013.

La restauration durable, c'est également, concernant le mobilier, le recours à des matériaux « propres » / « sains » pour les convives... sans bien sûr que l'on puisse sur ces lots d'investissements parler d'un quelconque retour sur investissement que ce soit.

Une intervention se voulant donc globale, volontariste et montrant que la restauration durable devient accessible et possible. Le processus est en marche et si elle ralentit son avancée, la crise ne l'arrêtera pas pour autant ; la restauration comme bien d'autres secteurs va voir toutes ses composantes encore évoluer, infléchissant progressivement son empreinte environnementale, revenant vers des produits, des lieux de travail et de consommation de plus en plus sains. ■

● PH Partners est une agence qui offre le conseil stratégique en restauration, phpartners.fr