

10 actions RSE prioritaires

pour un restaurant responsable

✓ CHECKLIST 2026

Ces 10 leviers vous permettent de structurer votre démarche RSE, répondre aux obligations légales et valoriser votre engagement auprès de vos clients et partenaires.

01

Approvisionnement responsable

50 % de produits durables/de qualité en restauration collective (loi EGALIM). Privilégiez le local, le bio et les circuits courts pour réduire votre impact et valoriser votre carte.

Demandez à vos fournisseurs une attestation d'origine et conservez-la pour vos audits.

02

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Mettez en place un suivi hebdomadaire des pertes par poste (préparation, service, invendus). Analysez les causes et ajustez les commandes et les portions en conséquence.

L'appli Too Good To Go peut écouler vos surplus facilement et générer une visibilité positive.

03

Tri et gestion des déchets

Séparez biodéchets, emballages, verre et huiles usagées. Obligation de tri à la source des biodéchets depuis janvier 2024 pour tous les professionnels de la restauration.

Affichez les consignes de tri en cuisine avec des pictogrammes clairs pour former rapidement les équipes.

04

Éco-gestion de l'énergie

Auditez vos équipements (froid, cuisson, ventilation). Un restaurant peut réduire sa facture énergétique de 20 à 30 % avec des gestes simples et des équipements adaptés.

Éteignez les équipements non utilisés entre les services — le coût de veille peut représenter 15 % de la facture.

05

Économies d'eau

Installez des mousseurs sur les robinets, optimisez les cycles de lave-vaisselle, repérez et réparez les fuites rapidement. L'eau est souvent le poste oublié de l'éco-gestion.

Un robinet qui fuit représente jusqu'à 4 000 litres d'eau perdus par an — soit plusieurs centaines d'euros.

06

Conformité CSRD et reporting RSE

Les PME partenaires de grandes entreprises seront indirectement concernées par la CSRD. Anticipez en documentant vos pratiques dès maintenant pour ne pas être pris de court.

Commencez par un bilan simplifié sur 3 axes : énergie, déchets, achats responsables.

07

Bien-être et formation des équipes

Formez le personnel aux enjeux RSE et aux bonnes pratiques. Des équipes engagées dans la démarche favorisent la rétention des talents et améliorent votre image employeur.

Intégrez 1 point RSE à chaque briefing d'équipe — c'est la façon la plus rapide d'ancrer la culture.

08

Communication RSE honnête (sans greenwashing)

N'affichez que ce que vous pouvez prouver. La loi Climat & Résilience encadre strictement les allégations environnementales. Privilégiez les labels certifiés (AB, MSC, Label Rouge).

Une communication sobre et vérifiable vaut mieux qu'un discours marketing qui peut se retourner contre vous.

09

Engagement de vos fournisseurs

Évaluez vos fournisseurs sur des critères RSE. Privilégiez ceux qui partagent vos valeurs, réduisez les intermédiaires et intégrez progressivement une clause RSE dans vos contrats.

Même une simple question sur leurs pratiques environnementales envoie un signal fort à vos partenaires.

10

Mesure et amélioration continue

Définissez 3 indicateurs simples à suivre chaque trimestre : kg de déchets produits, pourcentage de produits bio/locaux, consommation d'eau ou d'énergie par couvert servi.

Ce qui se mesure s'améliore. Un tableau de bord simple suffit — pas besoin d'un logiciel complexe pour démarrer.

Mon score RSE : _____ / 10 actions mises en place

Cochez les cases et comptabilisez votre progression

Date de la checklist : ____ / ____ / _____

À réévaluer chaque trimestre pour suivre l'évolution

Besoin d'un accompagnement personnalisé ?

Audit RSE offert pour tout premier contact — diagnostic complet de votre situation réglementaire et de vos axes de progression.

→ restauvert.fr