

RESTAUVERT · CABINET CONSEIL RSE

GUIDE PRATIQUE · ÉDITION 2026

---

# CSRD

# 2026

*pour les restaurateurs*

---

Les 7 obligations qui vous concernent vraiment.  
23 données à collecter. 18 mois pour être prêt.  
Opérationnel, pas juridique.

RÉDIGÉ PAR

**Jaouder A. Touré**

Fondateur de RestauVert, consultant RSE restauration

restauvert.fr · contact@restauvert.fr

## CHAPITRE PRÉAMBULE

# Pourquoi ce guide ?

En 2024, la directive européenne CSRD est entrée en application pour les grandes entreprises. En 2026, son effet de cascade atteint leurs fournisseurs directs. Si vous servez des groupes hôteliers, des entreprises, des collectivités ou des comités d'entreprise, vous serez bientôt sollicité pour fournir des données extra-financières structurées.

Les cabinets de conseil facturent entre 8 000 et 15 000 € un audit CSRD complet. Ce guide vous donne l'essentiel de leur analyse. Ce que la loi exige réellement, comment l'appliquer concrètement, et comment l'anticiper sans paniquer.

*« Les restaurateurs qui anticiperont la CSRD en 2026 factureront plus cher en 2027. Ceux qui attendront 2027 découvriront qu'ils sont déréférencés par leurs clients B2B. »*

Ce document n'est pas un traité juridique. C'est un outil de travail pensé pour un restaurateur qui veut comprendre, en 30 minutes de lecture, ce qu'il doit faire et dans quel ordre.

**Jaouder A. Touré**

Fondateur de RestauVert

## CHAPITRE SOMMAIRE

# Ce que vous allez apprendre

---

<b>I</b>	La CSRD en trois minutes	p. 4
<b>II</b>	Êtes-vous concerné ? Le test en 5 questions	p. 5
<b>III</b>	Les 7 obligations détaillées	p. 6
<b>IV</b>	Les 23 données à collecter dès aujourd'hui	p. 13
<b>V</b>	Le calendrier 18 mois de mise en conformité	p. 15
<b>VI</b>	Trois modèles de tableaux de bord KPI	p. 16
<b>VII</b>	Sanctions, pièges et idées reçues	p. 18
<b>VIII</b>	Pour aller plus loin	p. 19

## CHAPITRE I

# La CSRD en trois minutes

## De quoi parle-t-on exactement ?

La **Corporate Sustainability Reporting Directive** (directive 2022/2464) harmonise le reporting extra-financier au niveau européen. Elle impose aux entreprises soumises de publier annuellement des informations sur leur performance environnementale, sociale et de gouvernance, selon un format standardisé appelé ESRS.

## Les trois piliers : E, S, G

- **Environnement** : émissions de gaz à effet de serre, consommation d'énergie, utilisation de l'eau, gestion des déchets, impact sur la biodiversité.
- **Social** : conditions de travail, égalité, diversité, formation, chaîne de valeur, relations clients.
- **Gouvernance** : éthique des affaires, lutte contre la corruption, gestion des risques, transparence.

## Pourquoi ça vous concerne en 2026

Même si votre restaurant n'est pas directement soumis à la CSRD, vos clients grands comptes le sont. Pour établir leur propre rapport, ils doivent documenter leur Scope 3, c'est-à-dire les émissions de leurs fournisseurs. Ils vont donc vous réclamer vos données.

*La CSRD n'oblige pas directement 90 % des restaurants. Mais elle oblige les 10 % qui pèsent 60 % du chiffre d'affaires du secteur à demander des comptes à tous leurs fournisseurs.*

## CHAPITRE II

# Êtes-vous concerné ?

---

Cochez les affirmations qui vous concernent.

- 1. J'ai au moins un client B2B représentant plus de 10 % de mon chiffre d'affaires.
- 2. Je facture des entreprises, des hôtels, des collectivités ou des cabinets de conseil.
- 3. Je suis référencé chez un grossiste ou une centrale d'achat (Transgourmet, Metro, Pomona).
- 4. J'emploie plus de 10 salariés ou je réalise plus de 700 k€ de chiffre d'affaires.
- 5. Un client m'a déjà envoyé un questionnaire « développement durable » ou « achats responsables ».

## Interprétation de votre score

**Aucune case cochée.** Pas d'obligation immédiate, mais anticipez : le périmètre CSRD s'étendra en 2028 à de nombreuses PME cotées ou en forte croissance.

**Une ou deux cases.** Vous êtes concerné indirectement. Démarrez la collecte des données dans les six prochains mois.

**Trois cases ou plus.** Vous êtes activement concerné. Un questionnaire client atterrira probablement sur votre bureau dans les douze prochains mois. Préparez-vous dès maintenant.

## CHAPITRE III

# Les 7 obligations détaillées

---

Chaque obligation ci-dessous est présentée en trois temps : ce que la loi exige, comment la mettre en œuvre concrètement, et ce que vous devez retenir absolument. La mise en œuvre complète de ces sept obligations prend en général entre 12 et 18 mois.

## OBLIGATION 1

# Mesurer vos émissions de gaz à effet de serre

---

**Ce que dit la loi**

Vous devez pouvoir chiffrer vos émissions sur les trois scopes. Le Scope 1 couvre la combustion directe (gaz de cuisine, véhicules de livraison). Le Scope 2 concerne l'électricité que vous achetez. Le Scope 3 regroupe vos fournisseurs, vos déchets et les déplacements clients.

**Comment la mettre en œuvre**

La méthode de référence est le Bilan Carbone® ADEME. Comptez deux à quatre jours de travail la première année, puis une journée par an pour la mise à jour. Les factures fournisseurs, électricité et gaz sont votre matière première.

**À retenir**

Les outils gratuits recommandés : ADEME Bilan Carbone®, le calculateur Carbonbee, ou le module Scope 3 que RestauVert met à disposition de ses clients.

## OBLIGATION 2

# Suivre vos consommations énergétiques

---

**Ce que dit la loi**

Relevé mensuel des consommations d'électricité, de gaz, de fioul et d'eau. Calcul du ratio énergie par couvert servi, puis comparaison au benchmark sectoriel.

**Comment la mettre en œuvre**

Un restaurant gastronomique consomme entre 150 et 250 kWh par m<sup>2</sup> et par an. Un fast-food se situe plutôt entre 400 et 600 kWh/m<sup>2</sup>/an. L'écart est considérable et prévisible.

**À retenir**

Objectif CSRD : une réduction d'au moins 3 % par an, ou une justification documentée si l'objectif n'est pas atteint (investissement en cours, conjoncture, etc.).

## OBLIGATION 3

# Documenter votre politique d'achats responsables

---

**Ce que dit la loi**

Vous devez tenir à jour la part d'achats locaux (moins de 200 km), la part d'achats biologiques, la part de produits labellisés (MSC, Bio Équitable, Label Rouge, AOP) et la traçabilité des viandes.

**Comment la mettre en œuvre**

La loi Égalim impose déjà 50 % de produits durables et de qualité en restauration collective depuis 2022. La CSRD ajoute l'obligation de preuve : factures, contrats fournisseurs, archivés pendant cinq ans.

**À retenir**

Construisez une charte d'achats responsables d'une page. Faites-la signer par vos cinq principaux fournisseurs. Vous gagnerez deux ans sur vos concurrents.

## OBLIGATION 4

# Quantifier le gaspillage alimentaire

---

**Ce que dit la loi**

Pesée régulière des déchets alimentaires. C'est une obligation de la loi AGEC pour tout établissement produisant plus de 10 tonnes de biodéchets par an.

**Comment la mettre en œuvre**

Segmentez en trois catégories : les pertes en préparation (cuisine), les pertes en service (restes d'assiette), et les invendus (fin de service). Pesées hebdomadaires minimum.

**À retenir**

L'objectif national est une réduction de 50 % à l'horizon 2030 par rapport à 2015. Vous devez pouvoir justifier votre trajectoire, pas forcément atteindre l'objectif.

## OBLIGATION 5

# Reporter sur la diversité et l'inclusion

---

**Ce que dit la loi**

Répartition hommes-femmes aux postes clés, écart salarial, taux de formation, taux d'accidents du travail, taux de rotation du personnel.

**Comment la mettre en œuvre**

Les indicateurs pivots : l'index Égapro (obligatoire au-delà de 50 salariés), le document unique d'évaluation des risques professionnels à jour, et la formation des encadrants à la non-discrimination.

**À retenir**

Même si votre établissement est petit, vos clients grands comptes vous réclameront ces chiffres. Constituez un tableau de suivi dès maintenant.

## OBLIGATION 6

# Tracer votre chaîne de valeur

---

**Ce que dit la loi**

Cartographier vos fournisseurs : nom, pays d'origine, catégorie de produit, pourcentage qu'ils représentent dans vos achats, labels qu'ils détiennent.

**Comment la mettre en œuvre**

Identifier les risques sociaux ou environnementaux chez vos fournisseurs critiques : café, cacao, poisson, textile d'uniforme. C'est le devoir de vigilance appliqué à la restauration.

**À retenir**

Livrable type : une cartographie fournisseurs sur une page, complétée par une charte d'achats responsables cosignée. Mise à jour annuelle.

**OBLIGATION 7**

# Publier un rapport de durabilité

---

**Ce que dit la loi**

Le format attendu est celui des ESRS. Pour les grandes entreprises, un rapport public annuel. Pour vous, en tant que fournisseur indirect, un questionnaire standardisé que vos clients vous transmettront pour compléter leur propre rapport.

**Comment la mettre en œuvre**

Le contenu minimum correspond aux 23 données du chapitre IV. Vos réponses doivent être sourcées et reproductibles : chaque chiffre renvoie à une facture, un calcul ou un document.

**À retenir**

Piège à éviter : les approximations. Les mentions « environ » ou « à peu près » sont refusées par les commissaires aux comptes. Tout doit être auditable.

## CHAPITRE IV

# Les 23 données à collecter

Commencez par rassembler ces données. Une fois archivées sur douze mois glissants, vous êtes capable de répondre à 80 % des questionnaires clients CSRD.

#	Donnée	Fréquence	Source
1	Consommation électricité (kWh)	Mensuelle	Facture EDF
2	Consommation gaz (kWh)	Mensuelle	Facture fournisseur
3	Consommation eau (m <sup>3</sup> )	Mensuelle	Facture
4	Couverts servis	Mensuelle	Caisse ou PMS
5	Chiffre d'affaires	Mensuelle	Comptabilité
6	Déchets alimentaires (kg)	Hebdomadaire	Pesée manuelle
7	Déchets recyclables (kg)	Mensuelle	Bon de collecte
8	Part d'approvisionnement local	Trimestrielle	Factures
9	Part de produits bio ou labellisés	Trimestrielle	Factures
10	Nombre de fournisseurs actifs	Annuelle	Registre achats
11	Part des cinq gros fournisseurs	Annuelle	Comptabilité
12	Effectif équivalent temps plein	Mensuelle	Paie
13	Répartition hommes-femmes	Annuelle	Paie
14	Écart salarial H/F moyen	Annuelle	Paie
15	Heures de formation totales	Annuelle	OPCO
16	Taux d'accidents du travail	Annuelle	CPAM
17	Taux de rotation du personnel	Annuelle	RH
18	Émissions Scope 1 (tCO <sub>2</sub> e)	Annuelle	Calcul ADEME
19	Émissions Scope 2 (tCO <sub>2</sub> e)	Annuelle	Calcul ADEME
20	Émissions Scope 3 (tCO <sub>2</sub> e)	Annuelle	Calcul ADEME
21	Kilomètres moyens par livraison	Trimestrielle	GPS ou factures
22	Part d'énergie renouvelable	Annuelle	Contrat fournisseur
23	Dons alimentaires (kg ou €)	Trimestrielle	Reçus associations

## CHAPITRE V

# Calendrier 18 mois

<b>Mois 1 à 3</b> PHASE	<b>Diagnostic</b>  Cartographie initiale. Collecte des factures sur douze mois glissants. Définition du périmètre organisationnel. Nomination d'un référent CSRD, même à temps partiel.
<b>Mois 4 à 6</b> PHASE	<b>Données</b>  Mise en place du tableau de bord des 23 données. Formation du personnel à la pesée des déchets. Contact avec les fournisseurs pour obtenir leurs labels et émissions.
<b>Mois 7 à 9</b> PHASE	<b>Politiques</b>  Rédaction de la charte d'achats responsables. Formalisation de la politique RH. Engagement d'objectifs chiffrés sur les déchets, l'énergie, les émissions.
<b>Mois 10 à 12</b> PHASE	<b>Premier reporting</b>  Premier rapport interne consolidé. Calcul du bilan carbone complet Scope 1+2+3. Validation par un tiers : cabinet comptable, expert indépendant ou RestauVert.
<b>Mois 13 à 15</b> PHASE	<b>Optimisation</b>  Identification des leviers de réduction. Plan d'action priorisé par retour sur investissement. Lancement des chantiers à gains rapides : gaspillage, éclairage LED, isolation des meubles froids.

**Mois 16 à 18**

PHASE

**Publication**

Rédaction du rapport de durabilité au format ESRS simplifié.  
Communication transparente sur le site web, sur LinkedIn, auprès des clients B2B. Positionnement concurrentiel consolidé.

## CHAPITRE VI

# Trois tableaux de bord KPI

Les trois tableaux suivants couvrent 90 % des questionnaires clients CSRD. Reproduisez-les dans Google Sheets ou Excel. Mise à jour mensuelle recommandée.

## Environnement

Indicateur	Unité	Cible 2027	Fréquence
Consommation énergie / couvert	kWh	-10 % vs N-1	Mensuelle
Émissions GES / couvert	kgCO <sub>2</sub> e	-15 % vs N-1	Trimestrielle
Gaspillage alimentaire	g / couvert	< 80 g	Hebdomadaire
Part achats locaux	%	> 40 %	Trimestrielle
Part produits labellisés	%	> 30 %	Trimestrielle

## Social

Indicateur	Unité	Cible	Fréquence
Répartition hommes-femmes	%	40 à 60 %	Annuelle
Écart salarial H/F	%	< 5 %	Annuelle
Taux de rotation	%	< 25 %	Annuelle
Heures de formation / ETP	h / an	> 14 h	Annuelle
Taux d'accident du travail	TF1	< 20	Trimestrielle

## Gouvernance

Indicateur	Unité	Cible	Fréquence
Fournisseurs avec charte signée	%	100 %	Annuelle
Audits fournisseurs réalisés	Nombre	> 3 / an	Annuelle
Plaintes clients qualité	Nombre	< 5 / an	Mensuelle
Formation anti-corruption	% encadrement	100 %	Annuelle

## CHAPITRE VII

# Sanctions, pièges et idées reçues

## Quatre erreurs à éviter absolument

- **Le greenwashing.** Les allégations non prouvées (« 100 % écologique », « respectueux de l'environnement ») exposent à une amende DGCCRF jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires annuel.
- **Les données non sourcées.** Chaque chiffre doit être rattaché à une facture, un calcul documenté ou un rapport. Les estimations à vue de nez sont systématiquement refusées par les commissaires aux comptes.
- **Oublier le Scope 3.** Entre 70 et 85 % des émissions d'un restaurant proviennent de ses achats. Un bilan carbone sans Scope 3 n'est pas valide.
- **Reporter sans plan d'action.** La CSRD exige des objectifs chiffrés et datés. Publier des chiffres sans trajectoire de réduction est pénalisé.

## Sanctions applicables en France

- Amende pénale jusqu'à 75 000 € pour le dirigeant en cas de manquement grave.
- Amende administrative jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires (article L132-2 du Code de la consommation).
- Déréférencement commercial par les clients B2B. Non sanctionné par la loi, mais irréversible économiquement.

*Le vrai risque n'est pas l'amende. C'est le client qui vous remplace par un concurrent mieux documenté. Et celui-là, personne ne vous préviendra.*

## CHAPITRE VIII

# Pour aller plus loin

## Besoin d'un accompagnement sur mesure ?

RestauVert accompagne les restaurateurs tout au long du chemin CSRD : diagnostic initial, mise en place du reporting, bilan carbone ADEME, obtention du label Écotable ou AFNOR. Le premier échange est offert. Trente minutes pour cadrer votre besoin et repérer les premiers leviers.

**-34 %**

émissions en 9 mois

**-47 %**

gaspillage alimentaire

**18 400 €**

économies annuelles

## Vos prochaines étapes

1. Faites le test du chapitre II et identifiez votre niveau de préparation.
2. Commencez la collecte des 23 données dès cette semaine, même partiellement.
3. Réservez un échange gratuit : [calendly.com/restauvert-premier-echange/30min](https://calendly.com/restauvert-premier-echange/30min)
4. Inscrivez-vous à la newsletter RestauVert sur [restauvert.fr](https://restauvert.fr) pour recevoir les prochaines publications.

### Contact

Jaouder A. Touré, fondateur de RestauVert  
[contact@restauvert.fr](mailto:contact@restauvert.fr)  
[restauvert.fr](https://restauvert.fr)  
[linkedin.com/in/jaoudertoure](https://linkedin.com/in/jaoudertoure)

*Ce guide peut être partagé librement à titre professionnel. Toute reproduction commerciale sans autorisation écrite est interdite. Édition avril 2026.*