



RestauVert

CABINET CONSEIL RSE · RESTAURATION

Méthode RestauVert

6 axes · 4 temps

Référentiel d'audit unique au secteur de la restauration

Jaouder A. Touré · Fondateur
contact@restauvert.fr · restauvert.fr

Version 1.0 · Mai 2026

Document librement diffusable · Citation et reproduction encouragées avec mention de la source

Pourquoi cette méthode

Un référentiel pensé pour la restauration. Aligné sur les standards officiels. Conçu pour transformer une obligation en levier de rentabilité.

Un constat partagé

La restauration française fait face à une triple pression : **réglementaire** (AGEC, EGALIM, CSRD), **économique** (inflation matières, énergie, main d'œuvre), **commerciale** (78 % des Français valorisent l'engagement RSE d'un restaurant – OpinionWay 2024).

Pourtant, la majorité des cabinets RSE généralistes ne maîtrisent pas le secteur, et les freelances indépendants n'ont pas la rigueur juridique nécessaire. Résultat : un écart durable entre les exigences et les outils disponibles.

Notre proposition : un cadre simple, complet, vérifiable

La méthode RestauVert tient en deux principes :

- **6 axes** qui couvrent l'intégralité des enjeux RSE d'un établissement de restauration.
- **4 temps** qui structurent le parcours, de la première prise de contact au déploiement.

Cette méthode est publiée publiquement. Vous pouvez la reproduire, la critiquer, la comparer. C'est notre engagement de transparence.

Les 6 axes RestauVert

Notre matrice de diagnostic. Cotation 1-5 par axe. Score global sur 30. Tranches de maturité : Démarrage / En progression / Mature / Expert.

Vue d'ensemble

Les axes 1 à 3 portent sur l'**impact direct opérationnel** (ce qui se passe dans la cuisine et dans la salle). Les axes 4 à 6 sont **transversaux** (l'humain, la stratégie, la communication).

Axe	Domaine	Type
1	Approvisionnement	Direct
2	Énergie & Eau	Direct
3	Déchets	Direct
4	Équipe	Transversal
5	Gouvernance	Transversal
6	Engagement client	Transversal

□ Axe 1 · Approvisionnement

Définition	Sourcing local, saisonnalité, traçabilité, certifications fournisseurs, part de bio.
KPIs suivis	<ul style="list-style-type: none"> • % achats locaux (rayon < 200 km) • Part de produits durables / labellisés • Cartographie fournisseurs documentée • Conformité EGALIM (collective)
Sources	ADEME Base Empreinte · AGRIBALYSE 3.1 · Loi EGALIM · Plateforme ma-cantine

□ Axe 2 · Énergie & Eau

Définition	Consommations, équipements, gestes opérationnels, contrats verts.
KPIs suivis	<ul style="list-style-type: none"> • kWh / couvert et m³ d'eau / couvert • État des équipements (chambre froide, four) • Type de contrat énergie • Gestes équipe (extinction, programmation)
Sources	ADEME · CHD Expert · Plan Eau 2030

☐☐ Axe 3 · Déchets

Définition	Gaspillage alimentaire, tri 5 flux, valorisation, suppression du jetable.
KPIs suivis	<ul style="list-style-type: none">• g de gaspillage / couvert (cuisine + assiette)• Tri 5 flux conforme AGEC• Doggy bag systématiquement proposé• Plastiques à usage unique éliminés
Sources	Loi AGEC · ADEME · ANIA-CHD Expert · PNRGA

☐ Axe 4 · Équipe

Définition	Conditions de travail, formation, sensibilisation, dialogue social.
KPIs suivis	<ul style="list-style-type: none">• Heures de formation par collaborateur• Turnover et absentéisme• Référent RSE désigné• Plans de progression individuels
Sources	ESRS S1 · Code du travail · Baromètres sectoriels

☐☐ Axe 5 · Gouvernance

Définition	Politique RSE écrite, conformité réglementaire, KPIs suivis.
KPIs suivis	<ul style="list-style-type: none">• Politique RSE formalisée et communiquée• Conformité AGEC, EGALIM, CSRD selon typologie• Tableau de bord RSE mensuel• Veille réglementaire trimestrielle
Sources	ESRS G1 · CSRD (Directive UE 2022/2464) · Légifrance

☐ Axe 6 · Engagement client

Définition	Communication, transparence, labels, retours d'expérience.
KPIs suivis	<ul style="list-style-type: none">• Page RSE site web ou affichage• Storytelling sans greenwashing• Labels (Écotable, Bon Pour Le Climat, Étoile verte)• Affichage environnemental volontaire
Sources	ARPP · Affichage environnemental Ecobalyse · ADEME

La démarche en 4 temps

Du premier contact au déploiement opérationnel, un parcours clair, structuré et transparent.

Vue synthétique

#	Étape	Durée	Tarif HT
1	Découverte	30 min	Offert
2	Diagnostic	4-6 semaines	dès 890 €
3	Plan d'action	Inclus	—
4	Accompagnement	3 à 12 mois	8-30 k€

Étape 1 · Découverte

Échange initial de 30 minutes en visioconférence. Objectif : comprendre votre contexte, vos enjeux et vos priorités. **Sans engagement.**

- **Livrable** : compte-rendu écrit + 3 premières pistes concrètes
- **Durée** : 30 minutes
- **Tarif** : offert · Aucune information de carte bancaire requise

Étape 2 · Diagnostic

Audit complet sur les 6 axes RestauVert. Visite terrain, entretiens, analyse documentaire, calculs sur facteurs ADEME / AGRIBALYSE.

- **Livrable** : rapport PDF détaillé avec scoring 6 axes + bilan carbone simplifié
- **Durée** : 4 à 6 semaines
- **Tarif** : à partir de 890 € HT (la TVA peut s'appliquer selon le statut fiscal en vigueur)

Étape 3 · Plan d'action

Roadmap chiffrée Priorité 1 / 2 / 3, avec budgets, ROI estimé et calendrier. **Quick-wins activables dès le premier mois.**

- **Livrable** : feuille de route Excel 12 mois + restitution équipe (2 h)
- **Durée** : intégrée au diagnostic

Étape 4 · Accompagnement

Mise en œuvre opérationnelle sur 3 à 12 mois. Formation équipe, suivi des KPIs, ajustements, support disponible. **Vous n'êtes jamais seul.**

- **Livrable** : tableau de bord mensuel + reporting trimestriel
- **Durée** : 3 à 12 mois selon périmètre
- **Tarif** : 8 à 30 k€ HT selon scope

Fondements méthodologiques

Notre référentiel s'appuie sur les standards officiels et les bases de données scientifiques publiques.

Sources de référence

- **ADEME · Base Empreinte 2024** — facteurs d'émission de référence pour les calculs carbone
- **AGRIBALYSE 3.1.1** — base d'analyse du cycle de vie pour 2 500 produits agricoles
- **Légifrance** — textes officiels AGECE (2020), EGALIM (2018, 2021), Climat & Résilience (2021)
- **Directive CSRD (UE) 2022/2464** et Standards ESRS de l'EFRAG
- **ANIA-CHD Expert** — étude « Le gaspillage en restauration commerciale » (2023)
- **OpinionWay 2024** — études sur la consommation responsable
- **INSEE** et **GIRA Foodservice** — données sectorielles restauration

Cadre éthique de la méthode

- **Aucune affiliation financière** avec les fournisseurs, certificateurs ou éditeurs de logiciels recommandés
- **Aucun chiffre client inventé** : projections sectorielles toujours signalées comme telles
- **Aucune promesse non tenable** : pas de « certifié en 30 jours », pas de « ROI x10 »
- **Tous nos outils sont gratuits** et le resteront — pas de freemium, pas de paywall
- **Notre méthodologie est publiée** (ce document) : reproductible, critiquable, comparable

Cette méthode reste la propriété intellectuelle de RestauVert mais sa diffusion publique est encouragée. Toute citation ou reproduction doit mentionner explicitement la source : « Méthode RestauVert · 6 axes & 4 temps · restauvert.fr ».

Passer à l'action

Trois manières d'utiliser cette méthode dès aujourd'hui, selon votre contexte.

Option 1 · Auto-évaluation gratuite

Le quiz RSE en ligne (5 minutes) reprend les 6 axes pour vous permettre de positionner votre établissement.

- Score global sur 39
- Tranche de maturité (Démarrage, En progression, Mature, Expert)
- Mini-audit personnalisé téléchargeable en PDF

restauvert.fr/outils/quiz.html

Option 2 · Diagnostic offert (30 min)

Échange en visioconférence avec le fondateur. Identification de vos 3 leviers prioritaires sur la base des 6 axes. Sans engagement, confirmation immédiate.

restauvert.fr/contact.html#calendly

Option 3 · Mission complète

Diagnostic puis plan d'action puis accompagnement sur 3 à 12 mois. Devis personnalisé après le diagnostic offert.

restauvert.fr/services.html

Méthode RestauVert · 6 axes & 4 temps · Version 1.0 · Mai 2026

Document librement diffusable. Toute citation ou reproduction est encouragée avec mention de la source. Méthodologie publiée publiquement par engagement de transparence.

contact@restauvert.fr · restauvert.fr