



RestauVert

Cabinet conseil RSE pour la restauration

Méthodologie de nos outils interactifs

Note explicative à destination de nos clients restaurateurs

Auteur Jaouder A. Touré, Fondateur

Date Avril 2026

SIREN 928 007 301

Introduction

Pourquoi des outils, et pourquoi gratuits ?

La RSE en restauration souffre aujourd'hui d'un déficit de pédagogie chiffrée. Les obligations s'empilent (loi AGECE, EGALIM, directive CSRD, affichage environnemental), mais peu de restaurateurs disposent d'une lecture simple et concrète de leur exposition réglementaire, de leur empreinte carbone réelle, ou du gain financier qu'ils peuvent espérer d'une démarche structurée. Les diagnostics existants sont souvent coûteux, longs, ou réservés aux grands groupes.

RestauVert met à disposition quatre outils interactifs en libre accès. Ils ont été pensés pour permettre à chaque restaurateur, indépendant comme dirigeant de chaîne, de se situer en autonomie, en moins de dix minutes, sans inscription ni transmission de données sensibles. Aucune donnée saisie n'est stockée sur nos serveurs : tous les calculs s'exécutent côté navigateur.

Ces outils ne remplacent pas un diagnostic complet ni un audit certifié. Ils en sont la porte d'entrée. Notre conviction est simple : la transparence méthodologique est la condition de notre crédibilité. Le présent document détaille, outil par outil, les inputs collectés, les coefficients utilisés, leurs sources, et les limites assumées de chaque modèle.

Les quatre outils en un coup d'œil

Outil	Durée	Question répondue
Calculateur d'empreinte carbone	60 secondes	Combien mon restaurant émet-il par an ?
Calculateur de ROI	60 secondes	Combien une démarche RSE peut me rapporter ?
Quiz RSE de conformité	3 minutes	Suis-je en règle avec les obligations 2025-2026 ?
Timeline réglementaire	Consultation	Quelles échéances me concernent d'ici 2030 ?

Outil 1. Calculateur d'empreinte carbone

Objectif

Estimer en 60 secondes les émissions annuelles de gaz à effet de serre d'un restaurant, exprimées en tonnes équivalent CO₂ (tCO₂e), à partir de quatre paramètres simples.

Inputs collectés

- Nombre de couverts servis par jour (slider 0 à 500).
- Type de cuisine : traditionnelle, gastronomique, collective, ou fast-casual.
- Part de produits locaux dans les achats (de 0 à 100 %).
- Part de plats végétariens sur la carte (de 0 à 100 %).

Coefficients de base

Les coefficients ci-dessous, exprimés en kgCO₂e par couvert servi, sont inspirés des facteurs d'émission de la Base Empreinte ADEME (catégories restauration commerciale et collective).

Type de cuisine	Coefficient (kgCO ₂ e / couvert)
Restauration traditionnelle	3,5
Gastronomique	5,2
Collective	2,4
Fast-casual	2,8

Modulateurs et formule de calcul

Deux modulateurs viennent réduire le coefficient de base, de manière linéaire :

- **Approvisionnement local** : jusqu'à 15 % de réduction quand 100 % des achats sont locaux.
- **Part végétarienne** : jusqu'à 25 % de réduction quand 100 % de la carte est végétarienne.

L'hypothèse d'activité retenue est de 300 jours d'ouverture par an.

$$\text{Émissions (kg/an)} = \text{couverts/jour} \times 300 \times \text{coef_type} \\ \times (1 - 0,15 \times \% \text{locaux}) \times (1 - 0,25 \times \% \text{végétarien})$$

Outil 1 (suite). Équivalences et limites

Équivalences pédagogiques

Pour rendre les ordres de grandeur lisibles, le résultat est traduit en équivalents concrets :

Équivalence	Coefficient	Source
Kilomètres en voiture thermique	193 gCO ₂ e / km	ADEME, voiture moyenne 2024
Vols Paris / New York (AR éco)	1,7 tCO ₂ e / vol	ICAO Carbon Emissions Calculator
Arbres absorbant les émissions	25 kgCO ₂ e / arbre / an	ONF, moyenne forêt tempérée

Économies potentielles

L'outil affiche également un potentiel de réduction de 25 à 40 % obtenu par une démarche RSE structurée (sourcing local, menu bas-carbone, optimisation énergétique, lutte anti-gaspillage). Ces fourchettes sont cohérentes avec les retours d'expérience observés sur 12 à 24 mois d'accompagnement dans la restauration commerciale.

Limites assumées

- Estimation indicative, à valeur pédagogique. Ne se substitue pas à un bilan carbone certifié (Bilan GES réglementaire ou méthode Bilan Carbone® ABC).
- Le modèle ne distingue pas les scopes 1 (combustion directe), 2 (énergie achetée) et 3 (achats, déchets, déplacements). Un bilan complet le fait.
- Le périmètre énergie et transports est intégré au coefficient de base, sans isolation par poste.
- Le modulateur local plafonne à 15 % par prudence : l'effet réel dépend de la nature des produits et des distances.

Outil 2. Calculateur de ROI

Objectif

Chiffrer le gain annuel potentiel d'une démarche RSE structurée pour un établissement donné, exprimé en euros et en pourcentage du chiffre d'affaires.

Inputs collectés

- Chiffre d'affaires HT annuel (slider).
- Nombre de couverts servis par jour.
- Typologie : bistrot, gastronomique, chaîne, collectivité.
- Niveau de maturité RSE actuel : débutant, en cours, mature.

Multiplicateurs et facteurs

Typologie	Multiplicateur
Bistrot / restauration traditionnelle	1,00
Gastronomique	1,15
Chaîne	1,25
Collectivité	1,35

Maturité actuelle	Facteur de gains résiduels
Débutant (rien de structuré)	1,00
En cours (actions ponctuelles)	0,70
Mature (démarche pilotée)	0,40

Postes de gain et formule

Poste	Hypothèse de gain
Réduction du gaspillage alimentaire	1,5 % du CA
Optimisation énergétique	0,8 % du CA
Achats responsables (renégociation, sourcing local)	1,0 % du CA
Fidélisation client (différenciation RSE)	12 € / couvert × 25 % de conversion

$$\text{Total} = (\text{gaspillage} + \text{énergie} + \text{achats} + \text{fidélisation}) \times \text{multiplicateur typologie} \times \text{facteur maturité}$$

Outil 2 (suite). Justification et limites

Sources des hypothèses

- **Gaspillage alimentaire** : étude ANIA / CHD Expert (2023) chiffrant le gaspillage à 5 à 15 % du CA en restauration commerciale. Hypothèse retenue prudente : on récupère un tiers du gisement bas, soit 1,5 % du CA.
- **Énergie** : baromètre CHD Expert et retours UMIH-ADEME indiquant 8 à 12 % du CA en charges énergétiques, dont 8 à 15 % récupérables sur 12 mois (régulation, équipements, comportements). Hypothèse retenue : 0,8 % du CA.
- **Achats** : observation terrain RestauVert sur la renégociation fournisseurs + sourcing local (effet volume / qualité). Hypothèse retenue : 1,0 % du CA.
- **Fidélisation** : étude OpinionWay (2024) sur la consommation responsable, 25 % des Français déclarent privilégier les enseignes engagées. Hypothèse de surfréquentation marginale convertie en panier moyen incrémental.

Lecture du multiplicateur typologie

Plus la structure est complexe (gastronomie, chaîne, collectivité), plus le potentiel d'optimisation est élevé en valeur absolue : marges étirées, gisement énergétique plus important, processus achats industrialisables, exigences RSE clients (B2B / collectivités) plus fortes.

Lecture du facteur maturité

Un établissement déjà mature a déjà capté une partie des gains. Le facteur 0,40 reflète les gains résiduels accessibles via une nouvelle itération de la démarche (priorisation fine, automatisation, extension du périmètre).

Limites assumées

- Projection moyenne : les gains réels varient fortement selon la qualité d'exécution, la saisonnalité, et le contexte concurrentiel local.
- Le ROI dépend de l'investissement initial. Un accompagnement structuré (3 à 12 mois) génère le ROI affiché ; une démarche en interne sans expertise capte typiquement 30 à 50 % du potentiel.
- L'outil ne modélise pas les coûts cachés (formation, temps de pilotage), ni les financements mobilisables (CEE, BPI, ADEME).

Outil 3. Quiz RSE de conformité

Objectif

Permettre à un restaurateur d'évaluer en moins de trois minutes son niveau de conformité réglementaire et de maturité RSE à travers huit questions calibrées sur les obligations 2025-2026.

Couverture thématique (8 questions)

#	Thème	Périmètre couvert
1	Loi AGEC	Vaisselle réemployable, doggy bag, tri 5 flux, fin du plastique à usage unique.
2	Loi EGALIM	50 % de produits durables et 20 % de bio en restauration collective.
3	CSRD	Rapport durabilité, double matérialité, ESRS applicables.
4	Affichage environnemental	Phase volontaire 2025-2026, méthodologie Ecobalyse.
5	Bilan carbone et trajectoire	Mesure des émissions et plan de réduction.
6	Communication responsable	Cadre anti-greenwashing, loi Climat et Résilience.
7	Sourcing et achats locaux	Périmètre, traçabilité, indicateurs.
8	Engagement collaborateur	Formation RSE, parcours d'intégration, indicateurs sociaux.

Système de scoring

Chaque question propose quatre options de réponse, avec un barème pondéré :

- Question 1 (conformité de base AGEC) : barème 1 / 2 / 3 / 4 points (la non-conformité totale n'est pas zéro, elle traduit déjà un risque).
- Questions 2 à 8 (gradation de maturité) : barème 0 / 1 / 3 / 5 points.
- Score total maximum : 39 points.

Tranches d'interprétation

Score	Niveau	Lecture
0 à 12	Démarrage	Zone d'alerte conformité, plan d'action urgent à structurer.
13 à 22	En progression	Bases posées, levier d'optimisation important.
23 à 32	Mature	Conformité acquise, focus différenciation et performance.
33 à 39	Expert	Référence sectorielle, opportunité de communication.

Outil 3 (suite). Restitution et limites

Restitution au répondant

À la fin du parcours, le répondant reçoit :

- Son score total et sa tranche d'interprétation.
- Un graphique synthétique de répartition par thème.
- Le top 3 des actions prioritaires, identifié à partir des questions où le score est le plus faible.
- Une invitation à approfondir via un diagnostic RestauVert (45 minutes, gratuit).

Pondération des thèmes

La question AGECE ouvre le quiz avec un barème spécifique (1 à 4 points) car elle traite d'obligations déjà en vigueur depuis 2020-2023, dont la non-conformité expose à des sanctions immédiates. Les sept questions suivantes adoptent un barème 0-1-3-5 plus discriminant pour mesurer la maturité au-delà de la conformité brute.

Limites assumées

- Auto-déclaration : les résultats peuvent être influencés par la subjectivité ou la méconnaissance du répondant.
- Le quiz ne couvre pas l'exhaustivité des textes (DEEE, 3R, biodiversité, eau). Il cible les obligations à plus fort impact pour la restauration.
- Il ne remplace pas un audit terrain ni un avis juridique. Un score élevé n'exonère pas d'une vérification documentaire.

Outil 4. Timeline réglementaire

Objectif

Visualiser sur la période 2024-2030 l'ensemble des échéances réglementaires applicables à un restaurant, avec une lecture concrète par typologie d'établissement.

Méthode

Aucune logique de calcul. La timeline est une synthèse documentaire des textes officiels en vigueur ou en projet, organisée par année et par thématique. Elle est réactualisée trimestriellement, et dans les 30 jours suivant la publication d'un texte structurant au Journal Officiel.

Sources

- Légifrance pour les textes français (lois, décrets, arrêtés).
- Journal Officiel de l'Union européenne pour les directives et règlements.
- Site du ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires.
- Plateforme Impact CSRD (commission européenne, EFRAG).
- Publications ADEME (Base Empreinte, fiches sectorielles restauration).

Filtres disponibles

Filter	Périmètre
Tous	Vue exhaustive de toutes les échéances.
Petits restaurants (< 50 couverts)	Obligations effectives selon seuils (CSRD non concernée à ce stade).
Restauration collective	EGALIM 50 % durable et 20 % bio, marchés publics, qualité nutritionnelle.
Chaînes	CSRD, affichage environnemental, reporting consolidé, vigilance fournisseurs.

Engagement de mise à jour

RestauVert s'engage à actualiser la timeline dans les 30 jours suivant la publication d'un texte structurant au Journal Officiel. La date de dernière mise à jour est affichée sur la page.

Articulation des outils dans un parcours client

Les quatre outils interactifs constituent la première étape d'un parcours en six temps. Pris ensemble, ils répondent aux trois questions structurantes que se pose tout dirigeant : où en suis-je ? combien cela me coûte ou me rapporte ? que dois-je anticiper ?

Étape	Outil ou prestation	Durée	Apport
1	Quiz RSE	5 min	Identifier les zones de risque et de progression.
2	Calculateur carbone	1 min	Mesurer son impact actuel en tCO2e.
3	Calculateur ROI	1 min	Projeter le gain financier d'une démarche structurée.
4	Timeline	Consultation	Anticiper les échéances réglementaires sur 2024-2030.
5	Diagnostic RestauVert	45 min, gratuit	Recevoir un plan d'action personnalisé.
6	Accompagnement	3 à 12 mois	Mettre en œuvre, mesurer, communiquer.

Les étapes 1 à 4 sont accessibles en autonomie complète, sans contact préalable. Les étapes 5 et 6 constituent l'offre payante de RestauVert, avec un point de bascule volontairement bas : le diagnostic est gratuit pour permettre à chacun de juger de la valeur ajoutée avant de s'engager.

Sources, mentions et contact

Sources principales

- **ADEME**, Base Empreinte, version 2024 (facteurs d'émission restauration commerciale et collective).
- **ADEME**, Restauration durable : guide pratique, 2023.
- **Légifrance**, lois AGECE (2020), EGALIM 1 et 2 (2018, 2021), Climat et Résilience (2021).
- **Directive (UE) 2022/2464** dite CSRD, et standards ESRS associés (EFRAG).
- **ANIA / CHD Expert**, Le gaspillage en restauration commerciale, 2023.
- **OpinionWay**, Les Français et la consommation responsable, 2024.
- **UMIH**, baromètres et notes sectorielles 2023-2024.

Limites générales et avertissements

Les outils RestauVert fournissent des estimations indicatives à valeur pédagogique. Ils ne se substituent pas à un audit professionnel, à un bilan carbone certifié, ni à un avis juridique. Les décisions stratégiques et de conformité doivent être validées par un expert qualifié. RestauVert ne saurait être tenu responsable d'une décision prise sur la seule base des résultats affichés.

Contact

RestauVert	Cabinet conseil RSE pour la restauration
Fondateur	Jaouder A. Touré
Email	contact@restauvert.fr
Site	restauvert.fr
SIREN	928 007 301

Document confidentiel, version 1.0 - Avril 2026