

[> Bretagne](#)

# Expérience inédite en Bretagne de restaurants écoresponsables

Publié le 19 novembre 2019 à 07h11

[VOIR LES COMMENTAIRES](#)

MARIE-HÉLÈNE CLAM



La vingtaine de restaurateurs venus des quatre coins de la Bretagne s'est réunie à La Crémaillère, à Perros-Guirec (22), pour leur 2e atelier. (Photo M.-H. C.)

*20 restaurateurs bretons participent à une expérimentation inédite en France, menée par l'Ademe Bretagne, pour offrir à leurs clients une restauration éco-responsable d'excellence. Un écolabel européen pourrait suivre.*

Ils sont installés à Rennes, Perros-Guirec, Rosporden, Vannes, Dinard ou Ouessant, proposent de la cuisine traditionnelle, gastronomique, de brasserie, mais aussi crêpes, pizzas et même cafétéria : tous ont en commun une sensibilité écolo et le souci de l'impact environnemental pour leur établissement. Ces vingt restaurateurs bretons ont répondu à l'appel de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) Bretagne pour participer à une expérimentation inédite en France : proposer une offre de restauration éco-responsable grâce à une démarche environnementale d'excellence.

## **De plus en plus de consommateurs**

« Le gaspillage alimentaire en France, c'est 4 kg par habitant et par an, à la maison. Au restaurant, 80 % de ce gâchis sont produits en cuisine, avant l'assiette du client », note Gilles Petitjean, directeur régional de l'Ademe. Et ledit client est de plus en plus un consomm'acteur qui veut manger bio, de qualité, durable. « Mais il faut faire la différence entre le green-washing et des actions vraiment concrètes », prévient Nicolas Monté, du restaurant Roc'h ar Mor, à Ouessant (29), qui comme David Royer du Castel Ac'h, à Plouguerneau (29) font partie du réseau Alliance

Slow Food.



Gwenaël Odic du restaurant La Crémaillère, à Perros-Guirec, avec son équipe, Benjamin Rouzé et Pauline Fortin. (Le Télégramme/Marie-Hélène Clam)

### De l'eau du robinet, des épluchures recyclées

Des convaincus qui comme leurs collègues n'ont pas attendu pour faire dans le durable : cartes courtes, menus uniques, achats chez des producteurs locaux. Mais veulent aller plus loin, sur la gestion de l'énergie, de l'eau, des stocks, des déchets et autres produits d'entretien. « Cela repose beaucoup sur du bon sens, des bonnes pratiques », note Gwenaël Odic, du restaurant La Crémaillère, à Perros-Guirec (22) qui ne veut plus congeler « à cause de l'énergie consommée et des sacs plastiques ». « Nous n'avons plus d'eau en bouteilles mais du robinet, très bien filtrée ; nous proposons au client d'emporter ce qu'il n'a pas mangé ou bu », confie Samuel Ramos Giquel, de l'auberge Ty an Heol, à Nizon. « Je transfère le reste d'eau des carafes dans un arrosoir », complète Florence Deriaz, de la brasserie Le Pavillon, à Rennes. Florence Prima-Bernard, du Ty Flo, à Rosporden (29), donne ses épluchures à son mari, maraîcher bio, pour son compost.

### Objectif écologique et économique

Concrètement, les vingt volontaires, qui ont dû répondre à une centaine de critères, vont participer à des ateliers thématiques, répondre à un diagnostic posé par l'Ademe (11 sont diagnostiqués) et évidemment mettre en place de nouvelles actions. L'objectif étant aussi d'économiser sur certains postes et donc de dégager plus de marge, tout en réduisant l'impact environnemental. « Pour les restaurants, il n'y avait pratiquement rien d'existant comme certification environnementale, explique Sophie Plassart, en charge du tourisme durable à l'Ademe. Cette démarche va permettre de mettre en place un référentiel que nous présenterons à la commission européenne en vue d'un écolabel ». L'opération va se dérouler jusqu'en mars 2021.

**DÉCOUVREZ LA NEWSLETTER  
AUJOURD'HUI EN BRETAGNE**

**DU LUNDI AU DIMANCHE À 18H00, LES FAITS MARQUANTS DU JOUR EN BRETAGNE**

Adresse email

carole.lebechec@free.fr

**JE M'INSCRIS**

Je souhaite recevoir les offres du Groupe  
Télégramme et de ses partenaires

Retrouvez **plus d'articles**

[Environnement](#) [Ecoresponsable](#) [Ademe](#) [restaurants](#) [Slow food](#)