

Les stratégies RSE dans le secteur de la restauration

22 MAI 2025 – Commission Études

Jérémy Robiolle

Directeur du Développement Xerfi Spécific



Présentation rapide de l'intervenant



Parcours professionnel



- Depuis 11 ans au sein du groupe Xerfi
- **2020-aujourd'hui** – Directeur du développement
- **2018-2020** – Directeur Market & Competitive Intelligence
- **2016-2018** – Directeur des études stratégiques et prospectives
- **2014-2016** – Analyste financier



Mediametrie

- 2012-2014 – Statisticien et chargé d'études internationales

Parcours académique



- Chargé d'enseignement – module Data et IA



ESSEC
BUSINESS SCHOOL

- Chargé d'enseignement – module Analyse économique et prospective



ENS
ÉCOLE NORMALE
SUPÉRIEURE

- Prep'ENA – Administration et affaires publiques

Qui sommes-nous ?

XERFI Intelligence Stratégique

Ce département offre les **études réalisées par nos propres experts**, à notre initiative.

Ces études sont accessibles à l'unité, ou sous forme d'abonnements à des conditions avantageuses.

XERFI Spécific

Équipe dédiée aux **études personnalisées**. Ces travaux sont conçus en toute discrétion et adaptabilité pour répondre avec précision à vos besoins spécifiques. Nos moyens d'enquête et d'analyse permettent de vous livrer des données et informations exclusives.

Quand faire appel à Xerfi Spécific ?

Vos enjeux

Conjoncture & prévisions

- Disposer d'un suivi et d'un prévisionnel régulier de vos KPIs.
- Anticiper vos coûts (matières premières, main d'œuvre, etc.).
- Identifier les risques ou les leviers de croissance sur votre marché.



Diagnostics RH & études RSE

- Préparer au mieux vos instances paritaires.
- Mesurer votre empreinte économique et sociale dans les territoires.
- Calculer votre performance RSE.



Études de marché & analyses d'impact

- Mesurer le poids de votre secteur ou de votre profession.
- Estimer le potentiel de votre marché et challenger votre business plan.
- Quantifier l'impact d'une réglementation ou d'une fiscalité sur votre profession.



Analyses marketing & stratégiques

- Capturer et analyser les insights de vos cibles.
- Diagnostiquer votre mix et orienter vos stratégies de développement.
- Benchmarker la concurrence et renforcer la singularité de votre marque.



Quand faire appel à Xerfi Spécific ?

Nos solutions



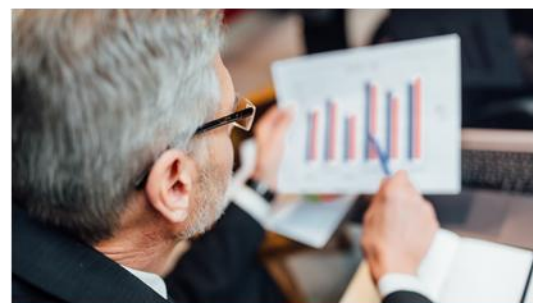
Conjoncture & prévisions

- Baromètres d'activité et tableaux de bord.
- Suivi de prix et index de revalorisation tarifaire.
- Notes de conjoncture et rapports prévisionnels.
- Études prospectives et scénarios de long terme.



Diagnostics RH & études RSE

- Rapports de branche et diagnostics égalité femmes/hommes.
- Études de contribution économique et sociale.
- Baromètres RSE.
- Bilans carbone et analyses de double matérialité.



Études de marché & analyses d'impact

- Études structurelles et chiffres clés.
- Analyses d'implantation et de zones de chalandise.
- Études de situation économique et financière.
- Études d'impact.



Analyses marketing & stratégiques

- Études exploratoires quali/quant.
- Études usages et attitudes.
- Bilans d'image et de notoriété.
- Tests de concepts/produits.
- Workshops d'innovation.

Au sommaire de cette intervention

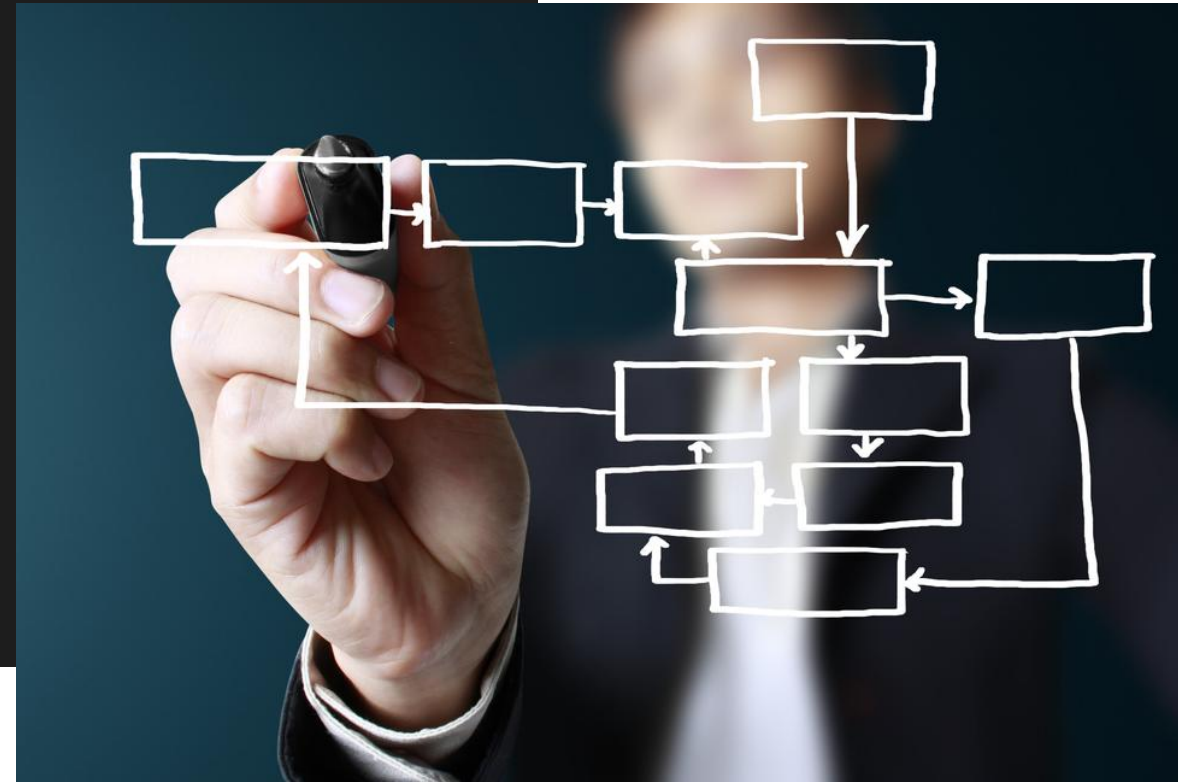
PARTIE 1 – Restauration : les principaux ordres de grandeur et tendances clés

PARTIE 2 – Benchmark des leaders de la restauration : quels groupes sont les plus engagés ?

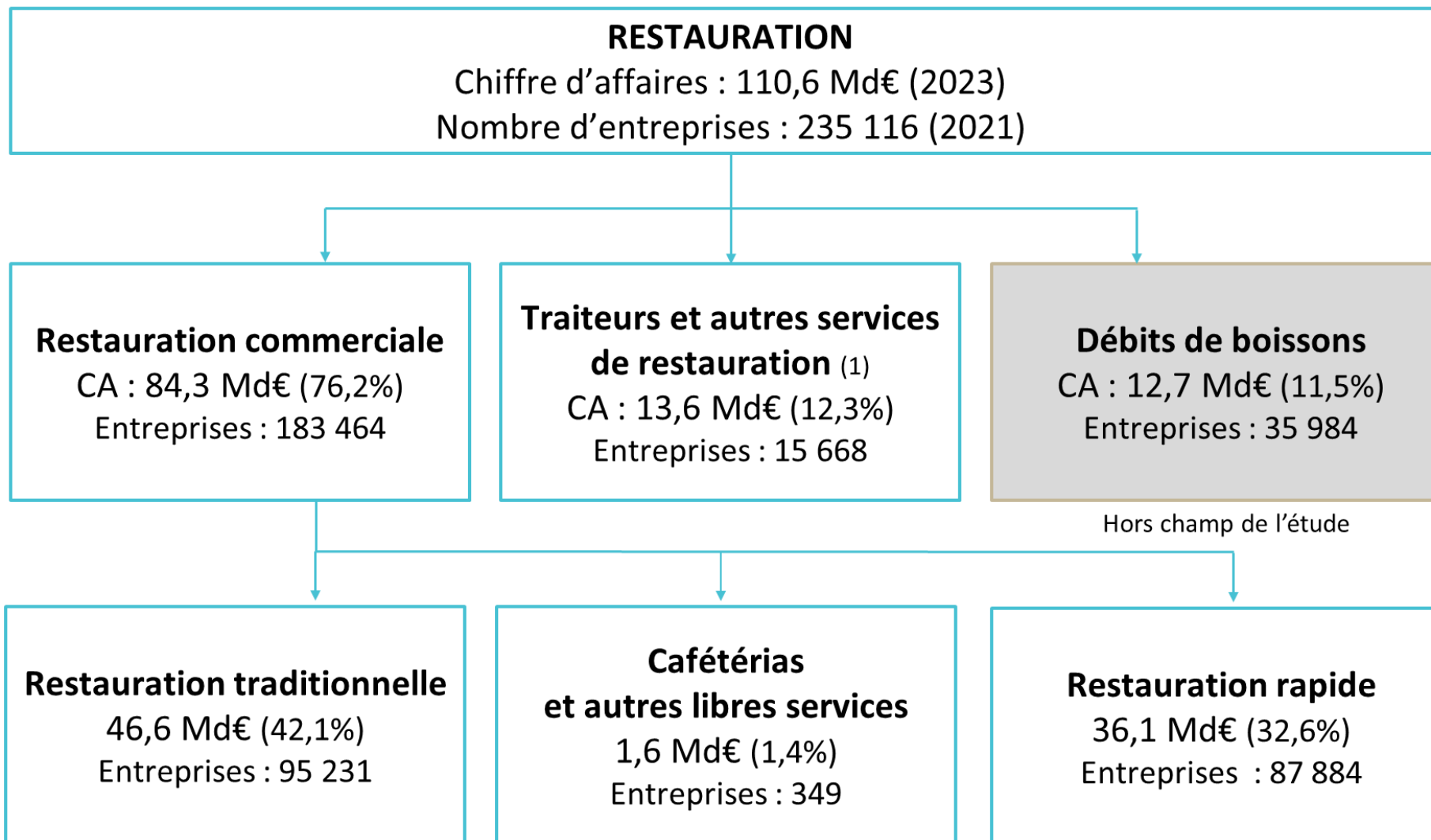
PARTIE 3 – Quelques cas concrets dans le secteur

TEMPS D'ÉCHANGES

Restauration : les principaux ordres de grandeur et tendances clés



Un marché à plus de 110 Md€ en France

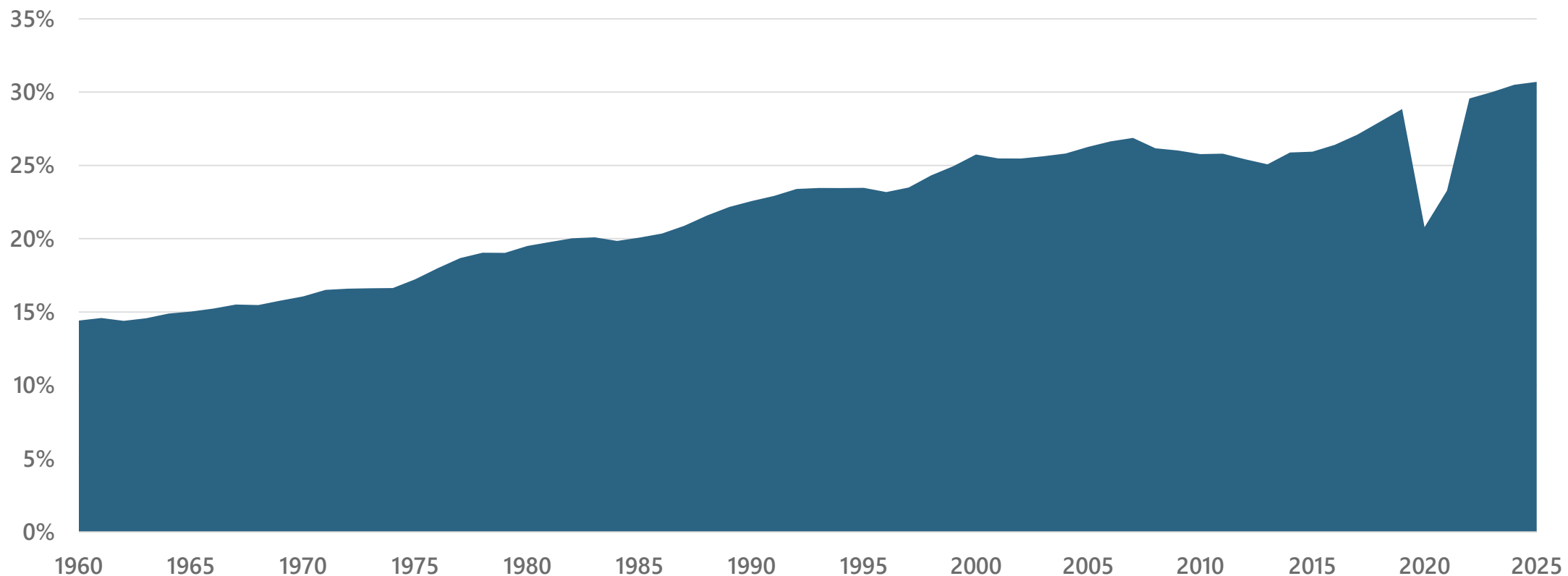


(1) Y compris restauration collective

La restauration : grande gagnante des 30 dernières années

Poids de la restauration hors domicile dans la consommation alimentaire des ménages

Unité : % de la consommation des ménages en valeur

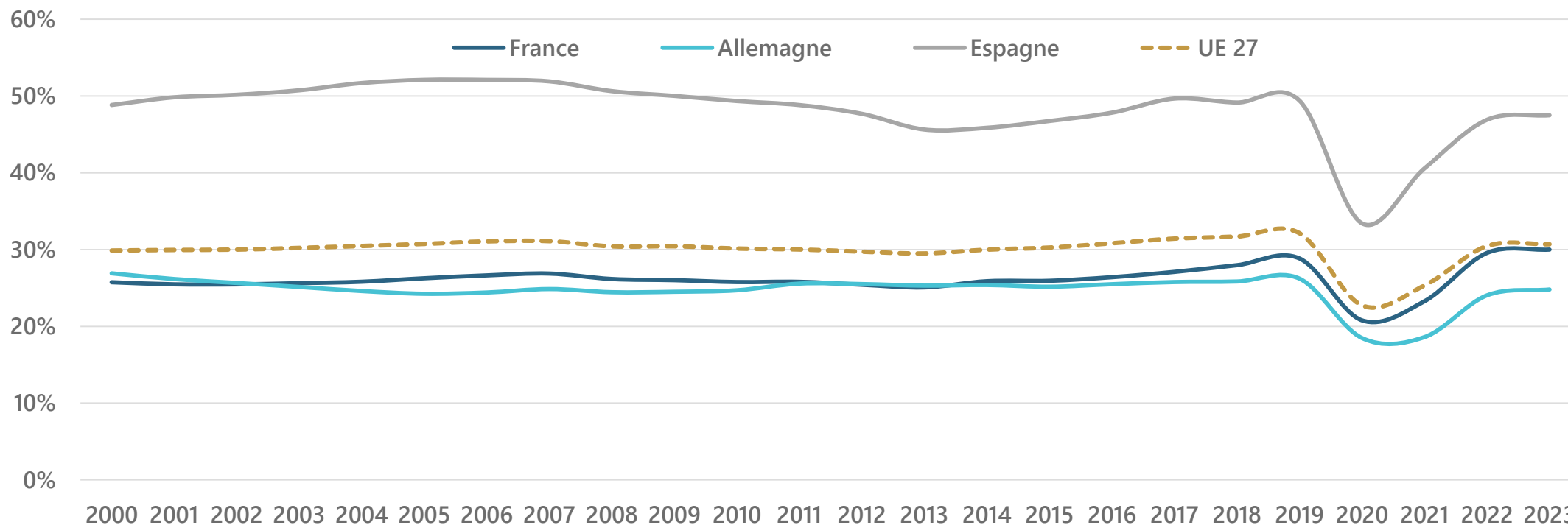


Source : Xerfi, d'après INSEE

La France, pas un cas isolé, mais loin des USA et de l'Espagne

Poids de la restauration hors domicile dans la consommation alimentaire des ménages en Europe

Unité : % de la consommation des ménages en valeur

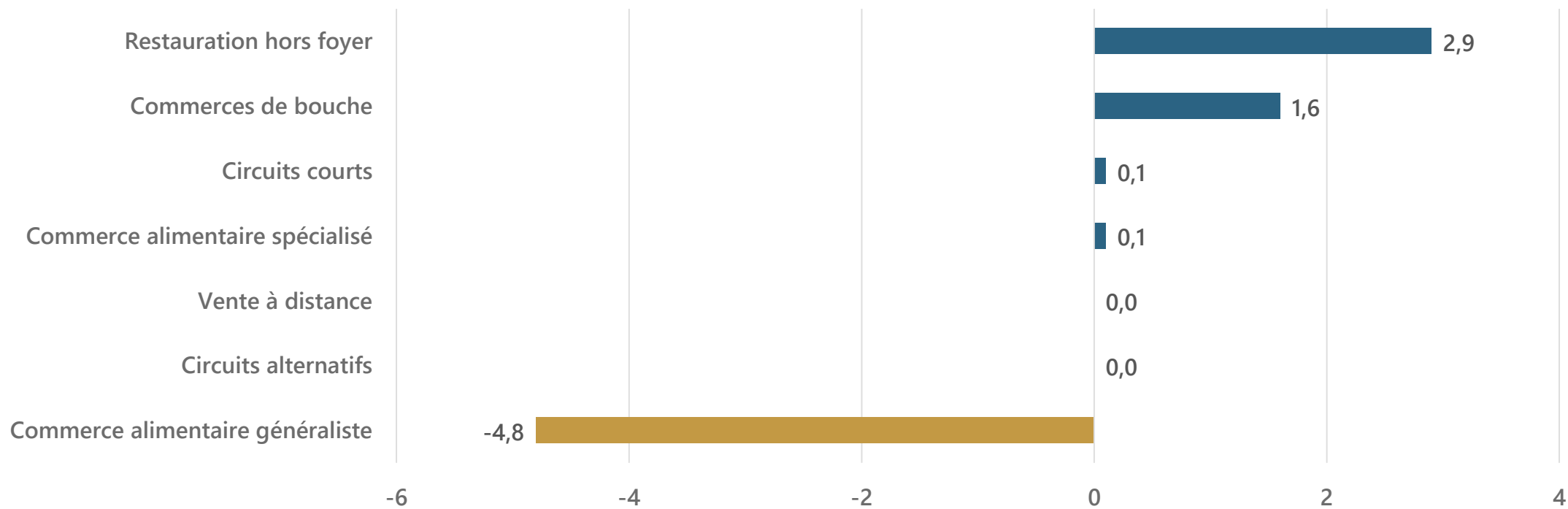


Source : Xerfi, d'après Eurostat

RHD et petits commerces : les rares épargnés de l'alimentaire

Évolution du poids des principaux circuits sur la période 2018-2023

Unité : point de part de marché alimentaire

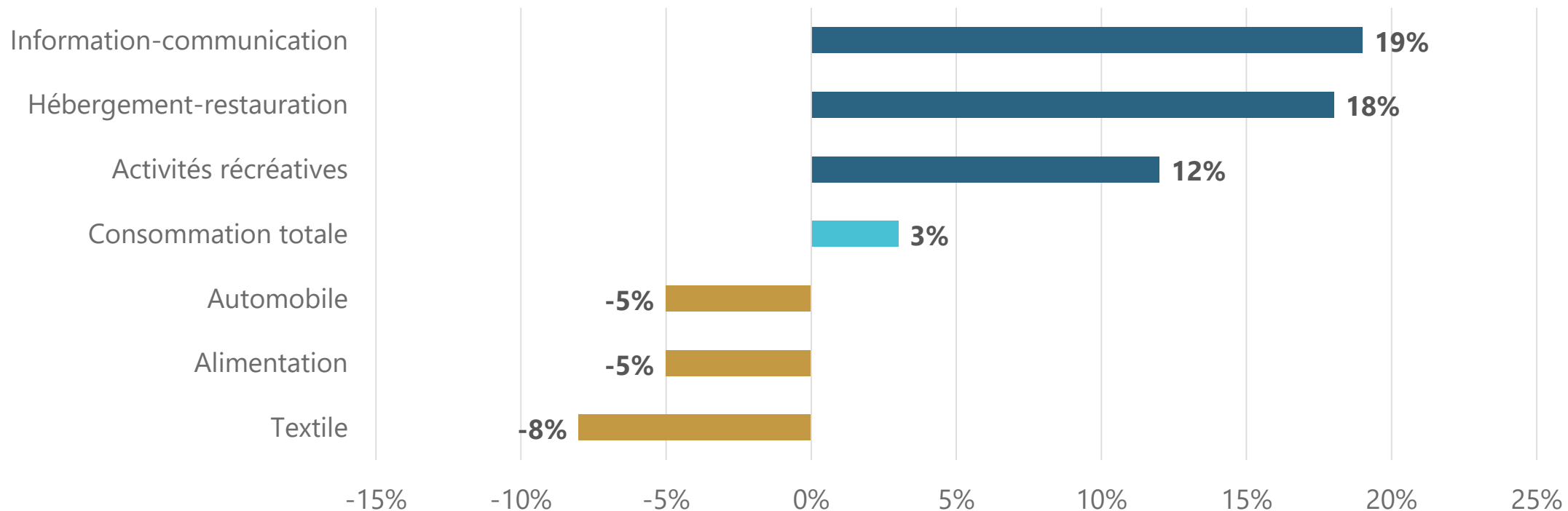


Source : Xerfi, d'après INSEE

Un report de la consommation vers les services

Évolution de la consommation des ménages en volume entre 2019 et 2024

Unité : point de part de marché alimentaire

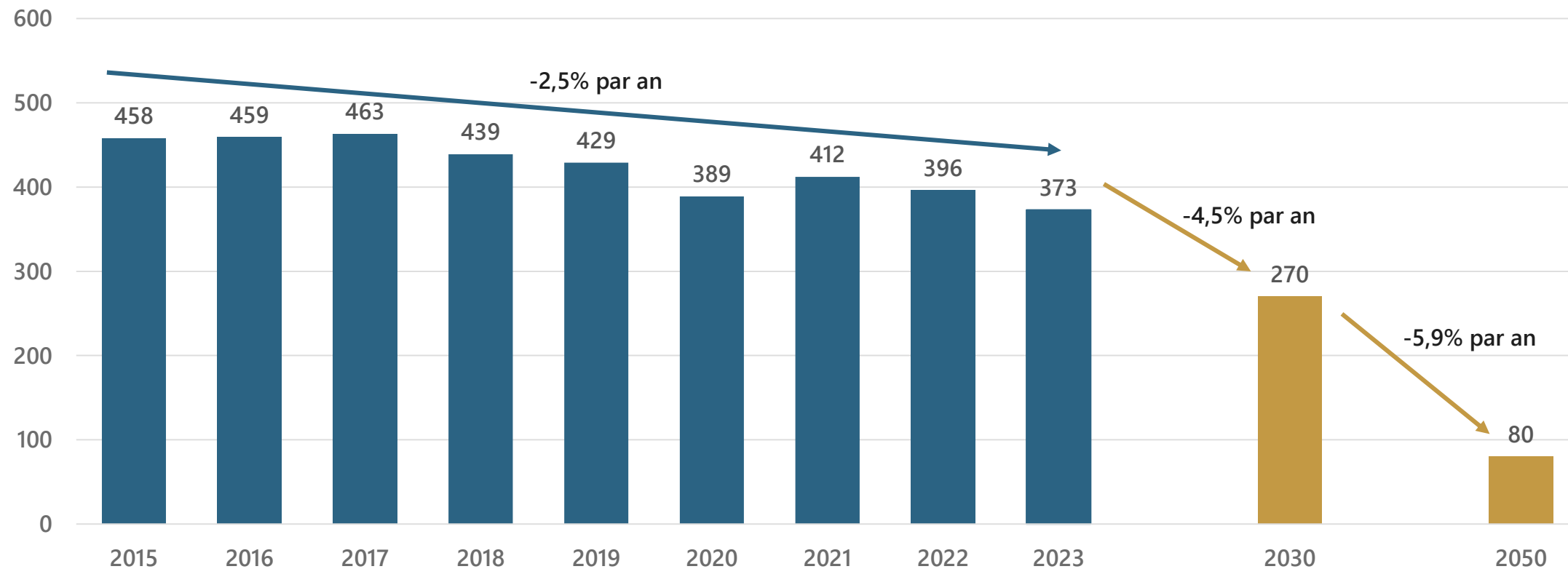


Source : Xerfi, d'après INSEE

Des objectifs ambitieux de décarbonation à horizon 2050

Objectifs de réduction des émissions de gaz à effet de serre de la France

Unité : émission de GES (hors puits de carbone) en MtCO₂e

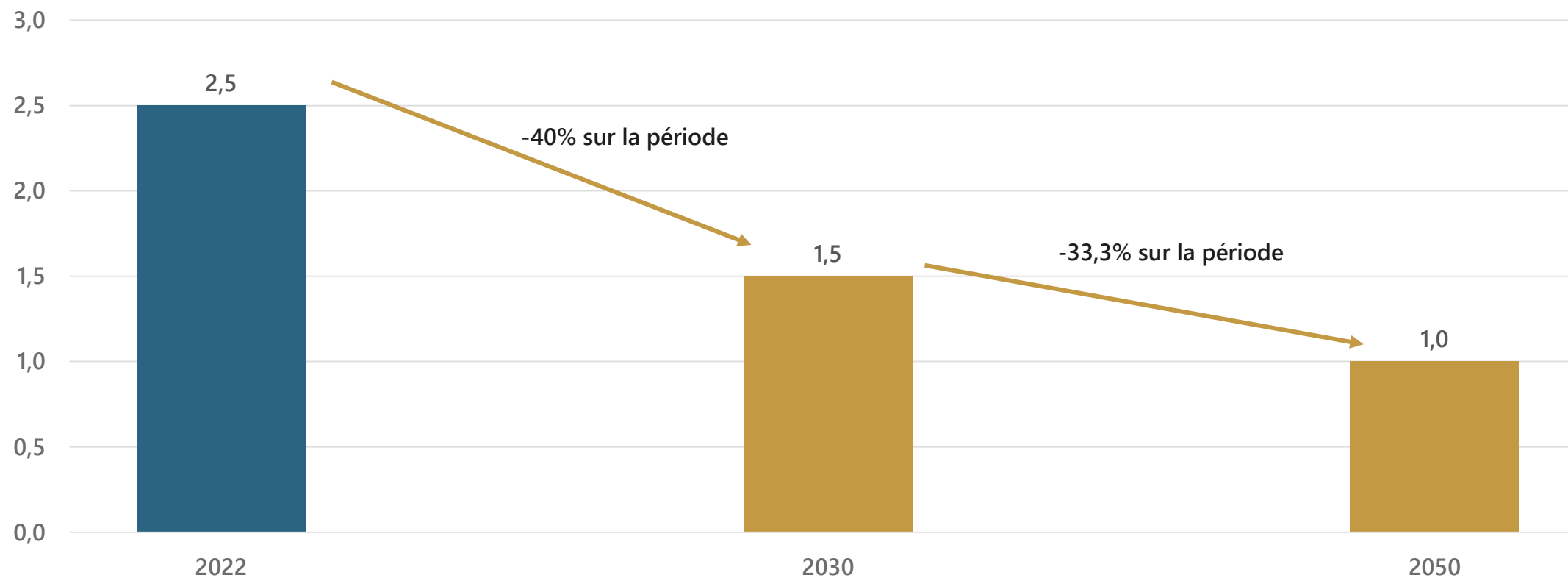


Traitement et estimation Xerfi / Source : Citepa Ministère de la Transition écologique et solidaire (MTES)

Atteindre 1,5 kgCO₂e par repas en 2030 et même 1 kgCO₂e à 2050

Objectifs en termes d'empreinte carbone pas repas d'un Français pour être en phase avec les accords de Paris

Unité : kgCO₂e (équivalent CO₂) / repas

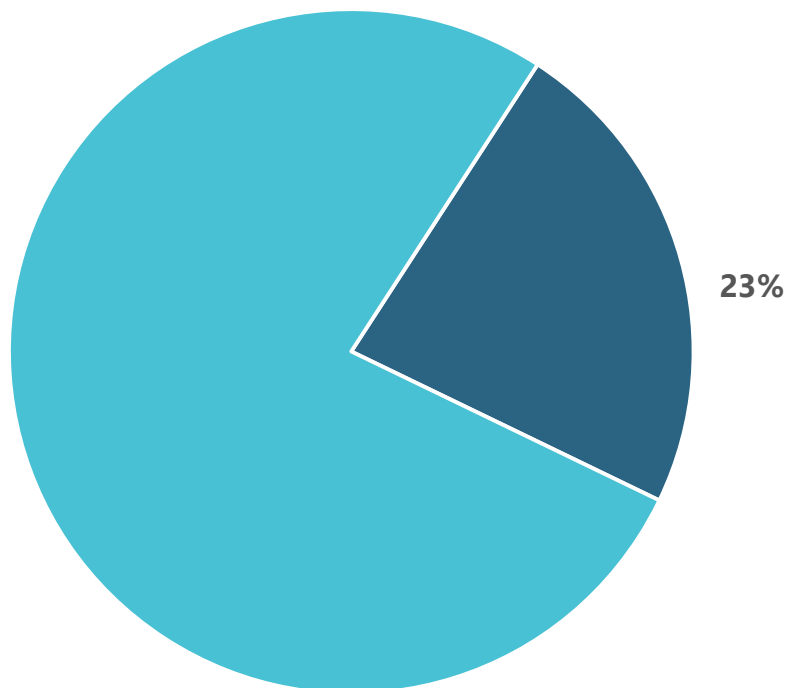


Traitement et estimation Xerfi / Source : Citepa Ministère de la Transition écologique et solidaire (MTES)

La RHF représente un peu plus de 3% de l'empreinte carbone d'un Français

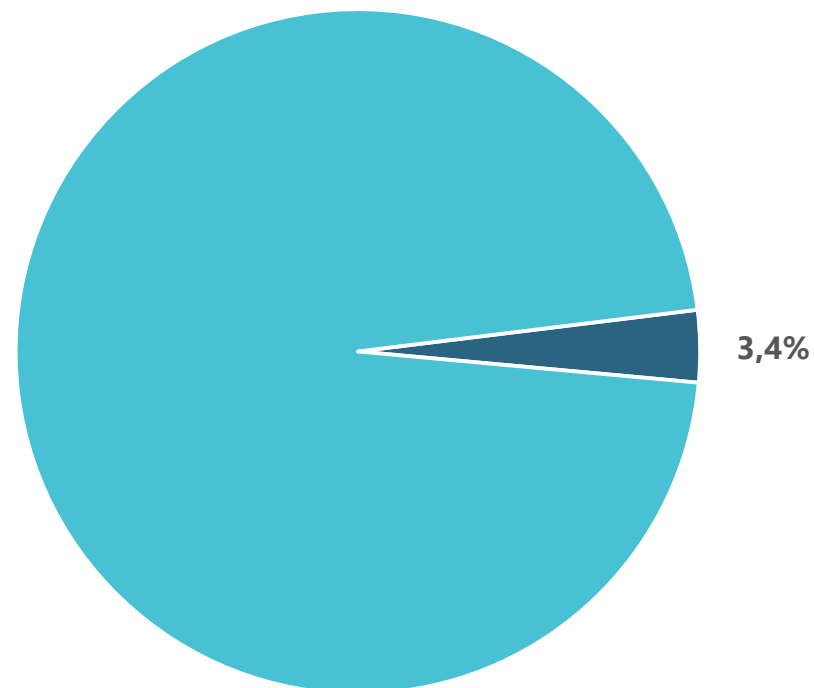
Poids de l'alimentation dans l'empreinte carbone d'un Français

Unité : part en %



Poids de la RHD dans l'empreinte carbone d'un Français

Unité : part en %

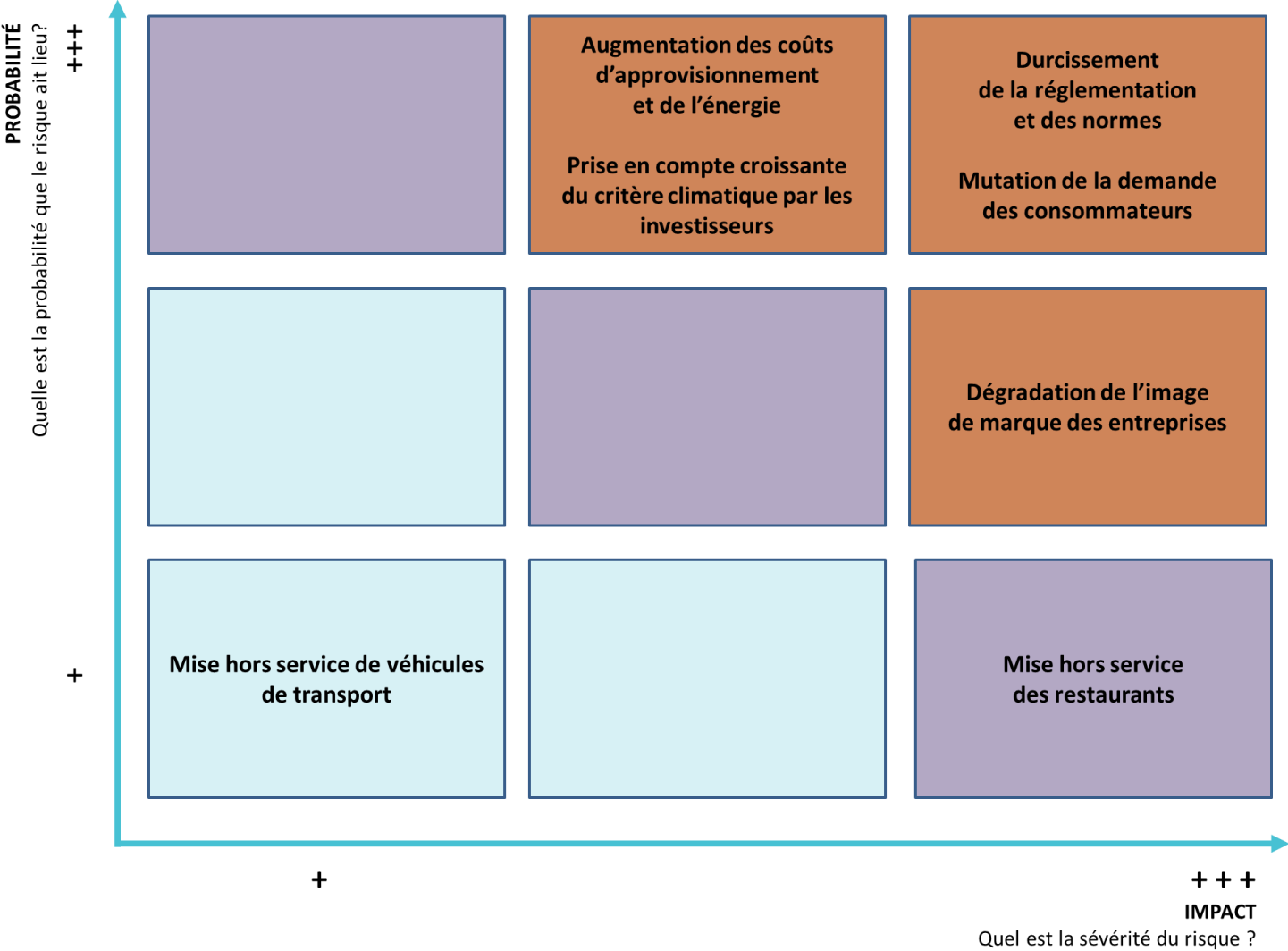


Source : Enquête empreinte carbone, OpinionWay pour l'ADEME, 2^e trimestre 2023

Benchmark des leaders de la restauration : quels groupes sont les plus engagés ?



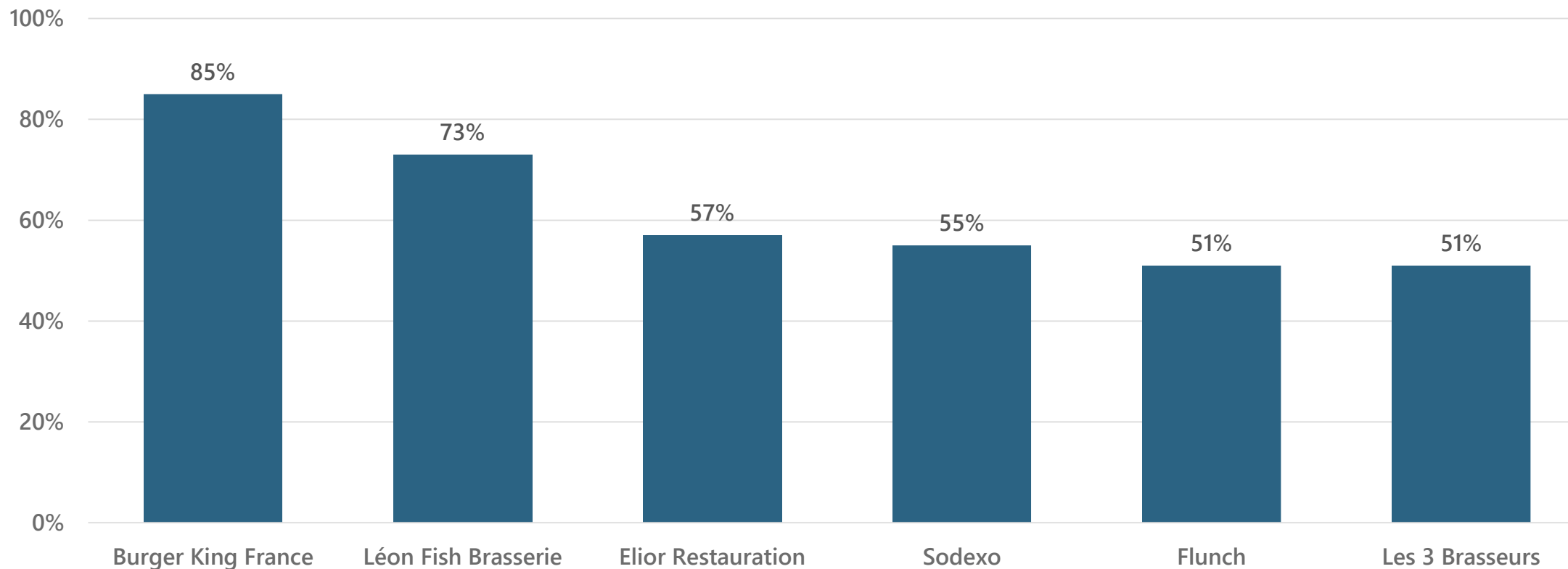
En préambule, la panorama des risques RSE dans la restauration



Les achats alimentaires, premier poste d'émissions des restaurateurs

Poids de la catégorie « Achats de biens et services » dans les émissions de GES de 6 leaders de la restauration

Unité : part en % des émissions totales de CO₂e

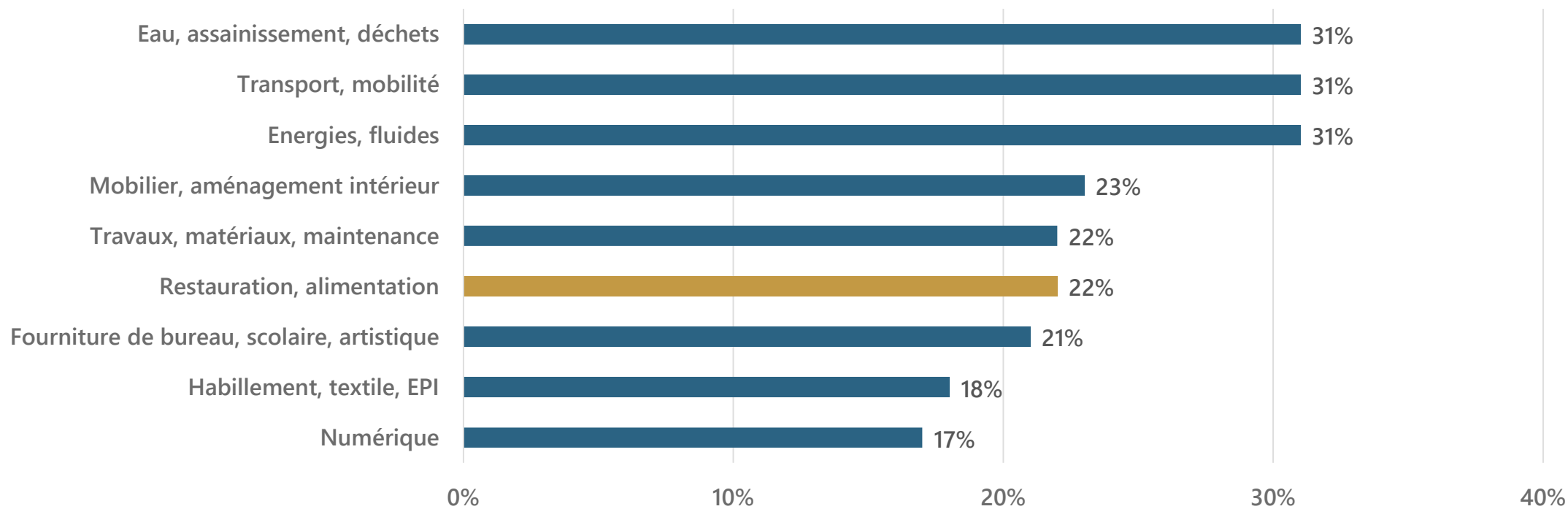


Source : Xerfi, d'après opérateurs

Le critère environnemental est de plus en plus pris en compte dans les marchés

Marchés publics comportant une clause environnementale selon la nature

Unité : part en %

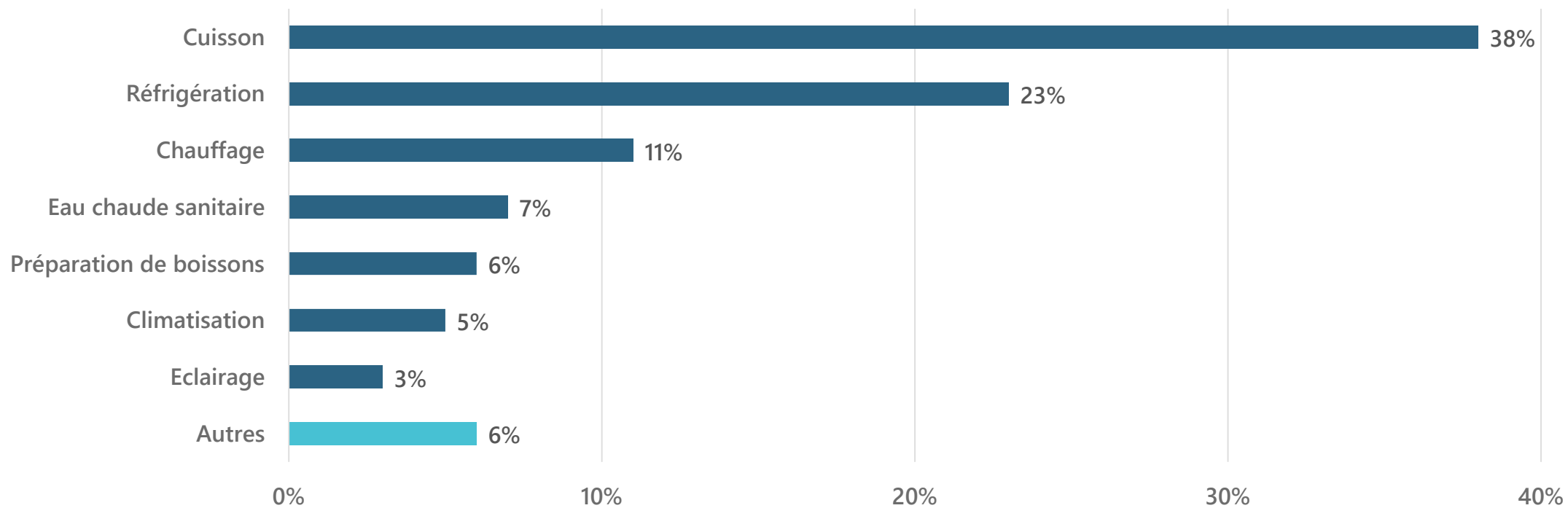


Source : Xerfi, d'après Observatoire économique de la commande publique

Cuisson et réfrigération représentent 60% des consommations énergétiques

Répartition des consommations énergétiques des établissements de restauration en France

Unité : part en %



Source : Xerfi, d'après Baisse les WATTS

Les fondements de la méthode Xerfi PTC

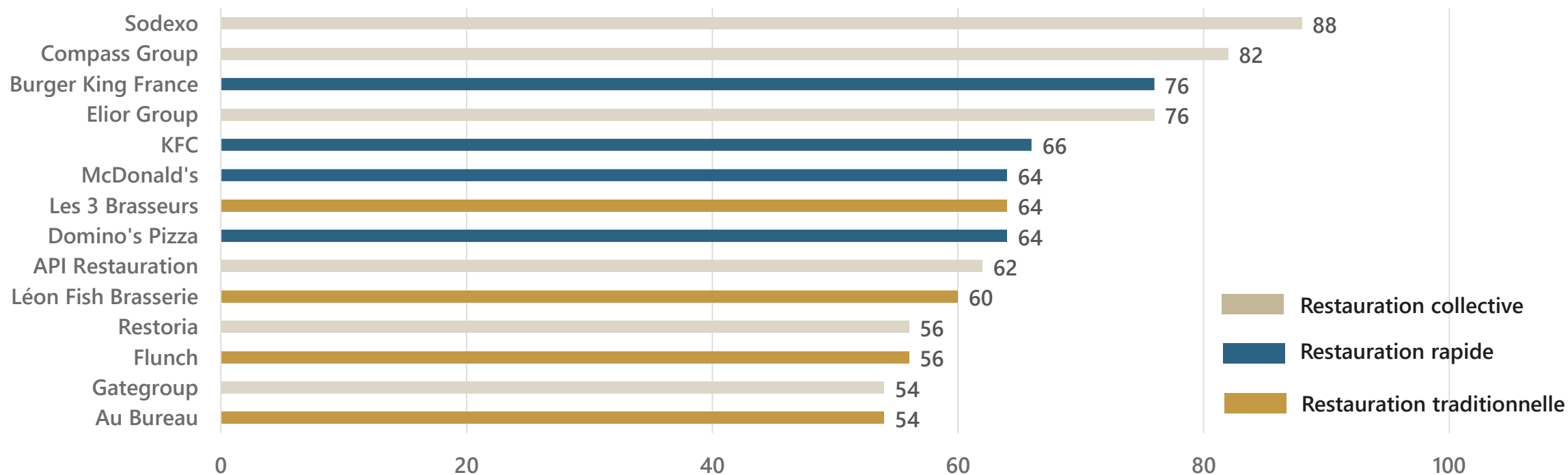
Critères de notation de 1 à 5	Poids
1 INTENSITÉ CARBONE Rapport entre émissions de CO ₂ e et CA de l'acteur	20%
2 PREMIERS RÉSULTATS Évolution des émissions de GES sur 2019-2023	20%
3 OBJECTIFS DE DÉCARBONATION Ambition à court ou moyen terme de l'acteur	20%
4 BONNES PRATIQUES Actions déjà mises en place pour réduire l'empreinte	30%
5 TRANSPARENCE Accès aux informations sur les GES et leur exhaustivité	10%

NOTE PTC (Performance Transition Carbone) sur 20 convertie en note sur 100

Les groupes de restauration collective aux avant-postes de notre classement

Classement des groupes de restauration selon le score PTC

Unité : score de Performance de Transition Carbone (PTC)

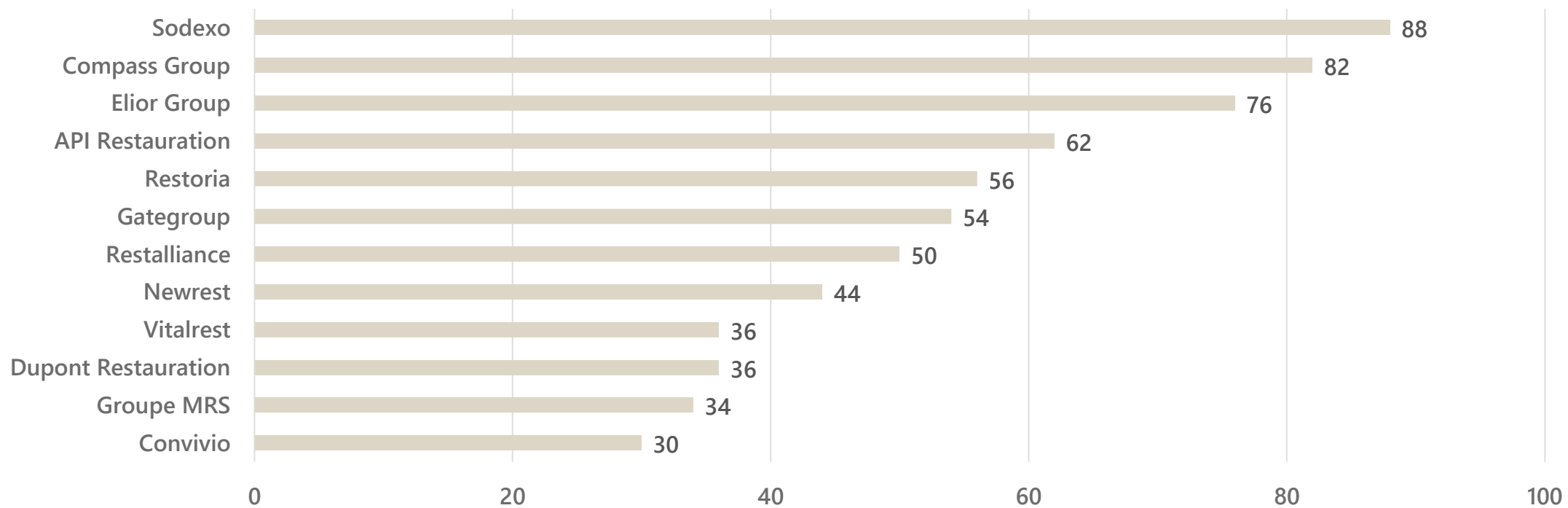


Source : Xerfi, d'après modèle Xerfi PTC

Sodexo, Compass Group et Elios Group en avance dans la collective

Classement des groupes de restauration collective selon le score PTC

Unité : score de Performance de Transition Carbone (PTC)

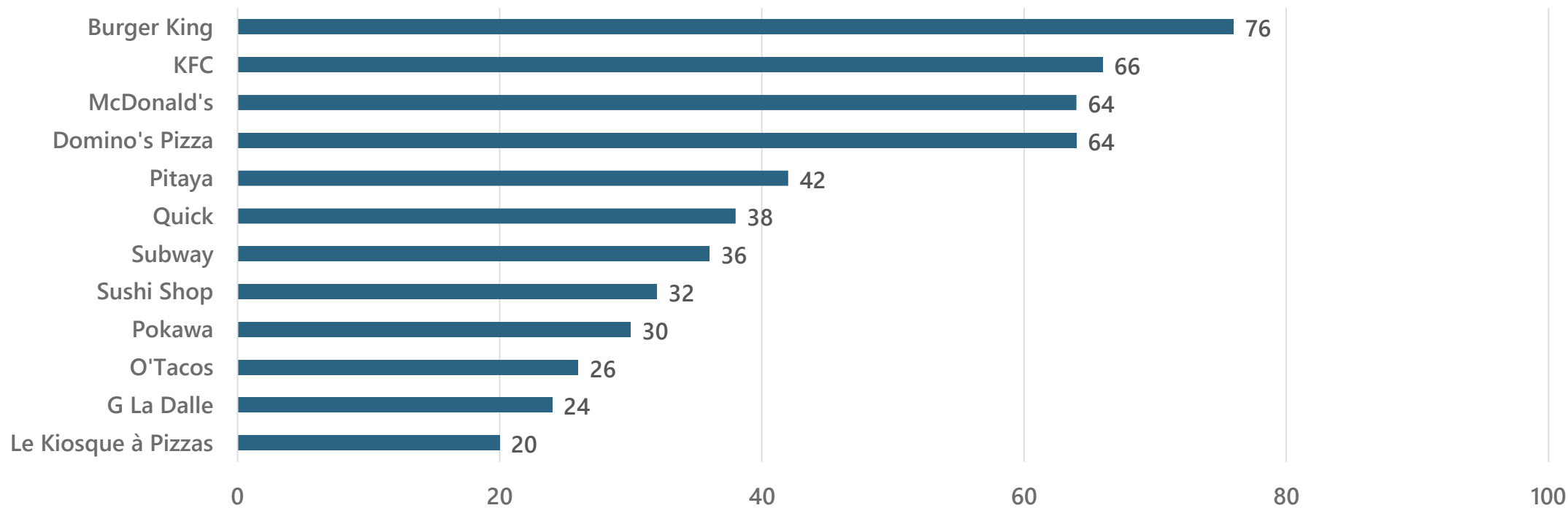


Source : Xerfi, d'après modèle Xerfi PTC

Burger King en tête, les autres loin derrière

Classement des groupes de restauration rapide selon le score PTC

Unité : score de Performance de Transition Carbone (PTC)

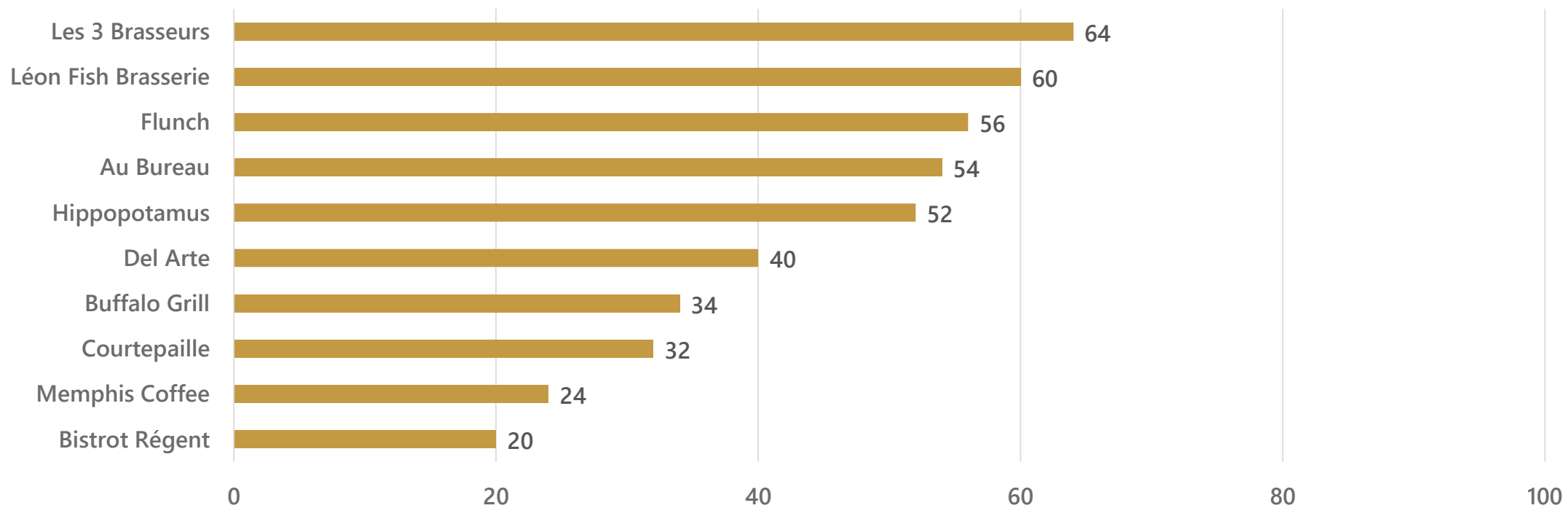


Source : Xerfi, d'après modèle Xerfi PTC

Aucun acteur de la restauration traditionnelle dans le top 5

Classement des groupes de restauration traditionnelle selon le score PTC

Unité : score de Performance de Transition Carbone (PTC)

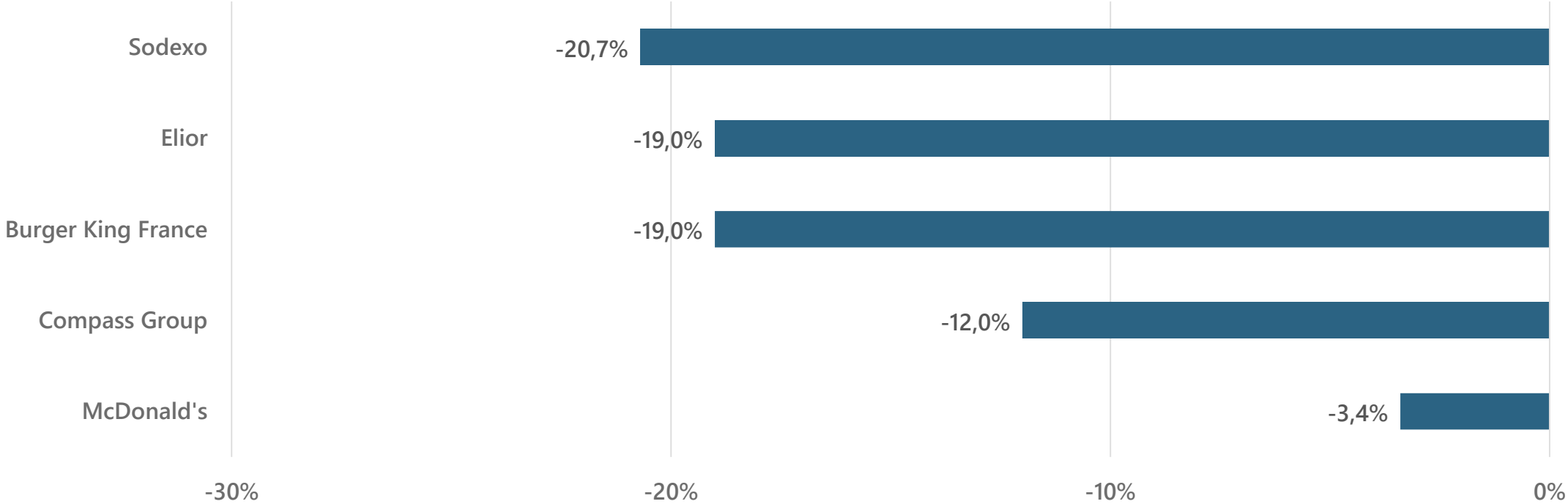


Source : Xerfi, d'après modèle Xerfi PTC

Des efforts assez significatifs entrepris pour réduire les émissions de GES

Évolution globale des émissions (scopes 1, 2, 3) des leaders sur la période 2019-2023

Unité : % des émissions

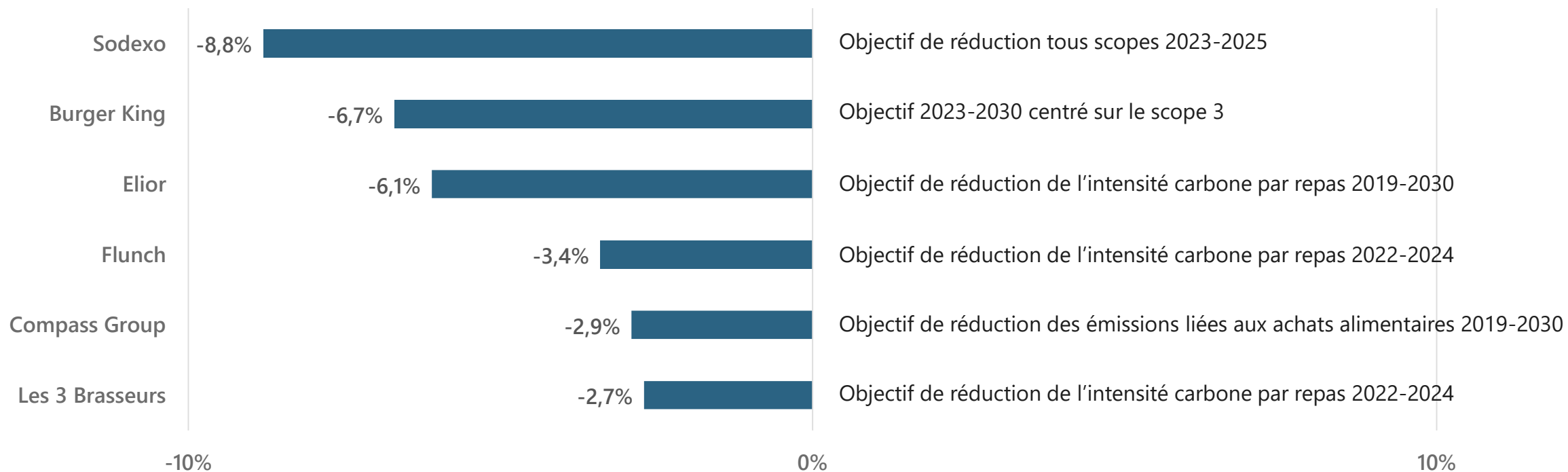


Source : Xerfi, d'après opérateurs

Certains acteurs ont une trajectoire ambitieuse sur le scope 3

Objectifs de réduction des émissions indirectes (scope 3) de plusieurs leaders

Unité : % des émissions

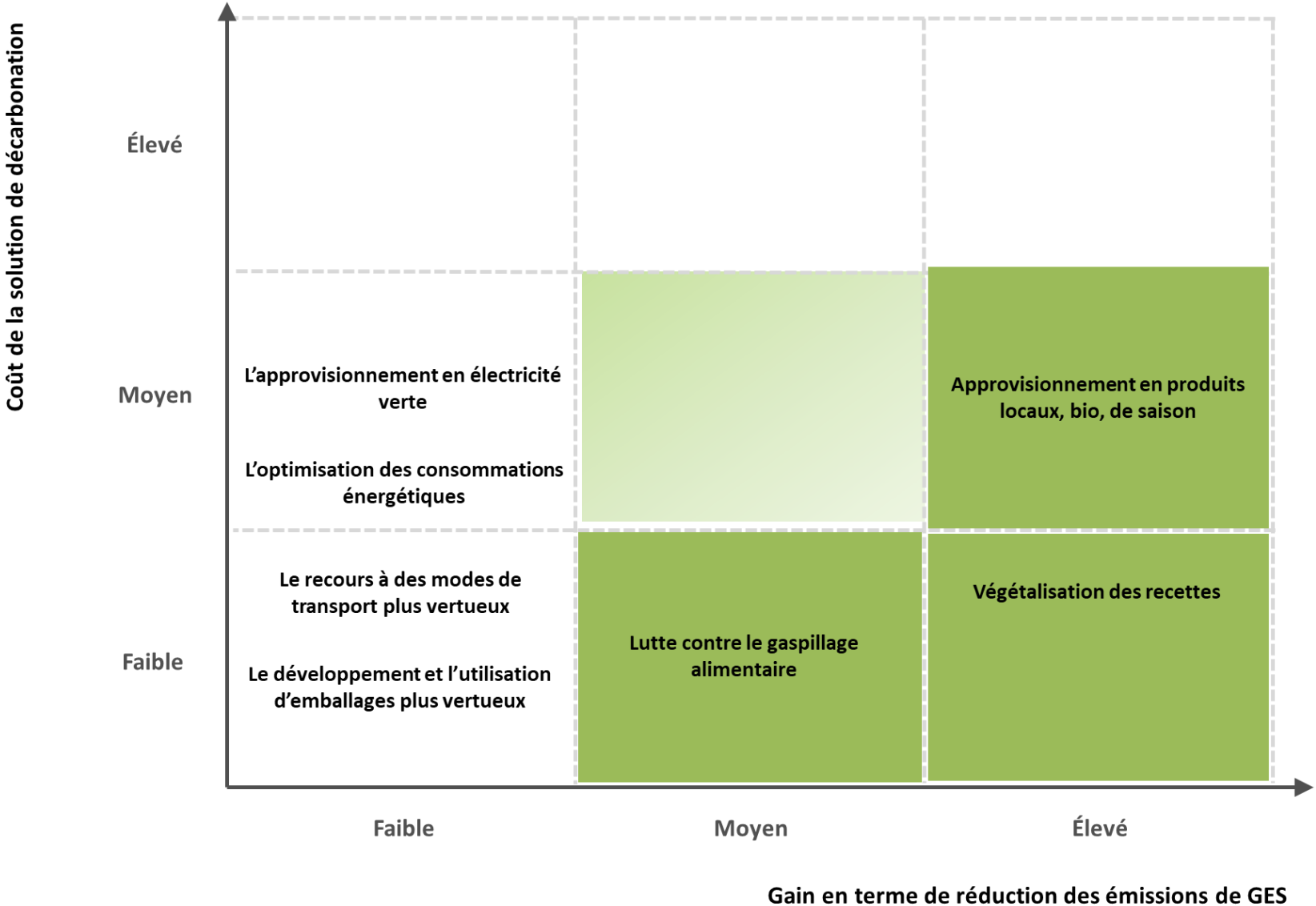


Source : Xerfi, d'après opérateurs

Quelques cas concrets dans le secteur



Les solutions les plus efficaces identifiées pour décarboner la restauration



L'empreinte environnementale des plats : le cas de Foodprint

- ✓ Foodprint a été officiellement créée en 2022 par deux étudiants. Son offre s'adresse prioritairement aux acteurs de la restauration collective et vise à faciliter le calcul de l'empreinte carbone des plats. Elle permet d'orienter les choix des professionnels en cuisine mais aussi des clients grâce à l'affichage du bilan carbone des assiettes.
- ✓ L'offre de la jeune pousse grenobloise repose sur le développement d'un éco-calculateur permettant de mesurer l'empreinte carbone de chaque plat. La plateforme web *My FoodPrint* et l'API développées par Foodprint sont alimentées par *Agribalyse*, une base de données régulièrement mise à jour qui répertorie l'empreinte carbone de 2 500 produits alimentaires.
- ✓ Foodprint a notamment collaboré fin 2022 avec Eurest (Compass Group) sur un site de Veolia à Vaulx-en-Velin (69). Grâce à l'affichage de l'empreinte carbone des plats, la solution de la *start-up* aurait conduit les usagers à davantage s'orienter vers les plats végétariens (+18% au cours du premier mois), avec à la clé une baisse estimée des émissions de GES de 4% à 7%.
- ✓ Début 2023, Foodprint a aussi conclu un contrat avec Restalliance pour former une douzaine de collaborateurs du groupe sur 20 jours.



Elior multiplie les initiatives pour réduire l'empreinte de ses repas

- ✓ Elior s'est fixé pour objectif de réduire de 12% en 2025 l'intensité carbone de ses repas par rapport au niveau de 2020. Il entend parallèlement réduire de 30% le gaspillage alimentaire et atteindre 80% d'énergie consommée issue de sources renouvelables à ce même horizon.
- ✓ D'ores et déjà, Elior peut se targuer d'avoir réduit de 19% ses émissions de GES (tous scopes confondus) en valeur absolue entre les exercices 2019/20 et 2022/23. Il s'appuie notamment sur le développement de carbone-score pour orienter le choix des convives et la végétalisation de son offre.
- ✓ L'évolution de l'offre alimentaire constitue l'un des piliers du plan de décarbonation d'Elior. 57% des émissions de GES de l'activité restauration relève en effet des achats alimentaires. Le groupe mise globalement sur la substitution des protéines animales par des protéines d'origine végétale, laitière ou à base d'œufs.
- ✓ En 2023, le spécialiste de la restauration collective a également lancé en France l'offre *Les Plats Durables* à destination des cantines scolaires. Celle-ci repose sur des plats dont l'empreinte carbone est 45% inférieure en moyenne à celle d'une recette carnée traditionnelle. Avant d'être généralisées, les recettes associées aux *Plats Durables* sont testées directement auprès des enfants et doivent obtenir un taux d'approbation de 70%.



Sodexo déploie son programme WasteWatch de lutte contre le gaspillage

- ✓ Sodexo s'est fixé des objectifs ambitieux de décarbonation, qui ont été approuvés par le SBTi. Le groupe mise en partie sur la réduction du gaspillage alimentaire. Il a lancé dès 2019 un programme spécifique baptisé *WasteWatch*. Celui-ci est actuellement mis en place dans 3 850 sites (soit 41% des sites de restauration exploités par le groupe). D'ici 2025, Sodexo vise 85% de ses sites mettant en œuvre le programme *WasteWatch* avec pour objectif global de réduire de 50% le gaspillage alimentaire à cet horizon.
- ✓ *WasteWatch* est présenté comme une solution de prévention des déchets alimentaires. Ce programme repose sur la collecte et le suivi des données sur le gaspillage alimentaire (grâce notamment à des balances connectées) en vue notamment de sensibiliser les différentes équipes impliquées sur ce sujet. En outre, un outil d'analyse des données permet de fournir des recommandations personnalisées pour réduire le volume de déchets alimentaires aussi bien en cuisine qu'en salle.
- ✓ Outre le programme *WasteWatch*, Sodexo collabore avec divers acteurs dont WWF pour réduire davantage encore le gaspillage alimentaire.



Les enseignes de restauration investissent dans l'efficacité énergétique



- ✓ L'enseigne de restauration rapide a mis en place à partir de 2021 des systèmes de récupération de la chaleur fatale issue des chambres froides dans une quarantaine de restaurants.
- ✓ Elle a également déployé un plan de sobriété énergétique, qui repose sur la baisse de la température dans les salles, la diminution de l'intensité lumineuse et l'instauration d'un plan d'allumage en cuisine.
- ✓ Burger King France, dont Groupe Bertrand détient la master franchise en France, entendait aussi déployer un nouveau grill pour la viande qui consomme 30% d'énergie en moins.



- ✓ Hippopotamus s'est doté d'un plan de sobriété énergétique qui repose sur le respect d'une température de 19°C pour le chauffage dans les restaurants (et à 17°C hors présence des clients), le réglage des ballons d'eau chaude sanitaire en mode « économie », l'extinction des enseignes lumineuses à la fin du service, le déploiement d'interrupteurs dotés de minuteurs pour l'éclairage, le remplacement des ampoules par des modèles led et l'élaboration d'une charte d'allumage en cuisine.
- ✓ Ces différentes mesures auraient participé à la baisse de 15 à 20% des consommations énergétiques depuis 2019.

Quelles actions en matière de mobilité ?



- ✓ La chaîne de restaurants Courtepaille, qui a réalisé en 2006 son premier bilan carbone, a installé 10 bornes de recharge pour véhicule électrique, dont une au siège de l'enseigne. Toute nouvelle ouverture se traduira par l'installation de nouvelles bornes.
- ✓ Parallèlement, Courtepaille étudie l'opportunité d'installer de nouvelles installations dans les restaurants existants.



- ✓ McDonald's a lancé dès 2008 en Grande-Bretagne un dispositif de recyclage des huiles de friture en biocarburant. Cette initiative a ensuite été étendue à d'autres pays, d'abord en Inde, puis dans ses restaurants en Europe (dont la France). Cette initiative permet de réduire d'environ 90% les émissions liées au transport routier.
- ✓ McDonald's France a également lancé fin 2023, suite à la signature d'un contrat avec Izivia (groupe EDF), le déploiement de plus de 2 000 points de charge ultra-rapide de 150 kW sur plus de 700 de ses parkings de restaurants d'ici fin 2025.

Pour en savoir plus

[ACCUEIL](#) / [TOURISME, SPORT ET LOISIRS](#) / [RESTAURATION](#)

LES STRATÉGIES RSE DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION

Les leaders de la restauration commerciale et collective face aux enjeux de durabilité et de compétitivité

LES POINTS FORTS DE L'ÉTUDE :

- Toutes les données environnementales du secteur et des entreprises
- L'audit des bilans carbone et des feuilles de route de décarbonation
- Le potentiel des principales solutions de réduction des émissions
- Un décryptage des principaux risques associés au changement climatique
- Une approche pédagogique des enjeux de la transition écologique



AJOUTER AU PANIER | ~~3 300 € HT~~

**-30% adhérent,
soit 2 310 € HT**

PRÉSENTATION

EN QUELQUES MOTS

EN VIDÉO

Pour accéder au plan de l'étude, [cliquer ici](#)

Collection : GreenBusiness

Date de parution : 01/10/2024

~~Prix : 3 300 € HT~~

Nombre de pages : 242 pages

Langue : Français

Format : PDF (disponibilité immédiate) ou papier

Référence : 24SME116

TÉLÉCHARGER LA PRÉSENTATION

QUESTIONS - RÉPONSES



VOTRE CONTACT



Jérémy ROBIOLLE
Directeur du développement
Xerfi Specific
[*jrobiolle@xerfi.fr*](mailto:jrobiolle@xerfi.fr)