FRAMHEIM

DU SENS À L'ACTION

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

DOSSIER DE PRESSE

Plus de 50 restaurants déjà investis dans le label Framheim «Restaurant engagé anti-gaspi»® !

Mars 2018

hello@framheim.fr - 01 41 09 16 69

Sommaire

Communiqué de presse	p 3
A propos de Framheim	p 4
Illustrations (cartographie et label)	p 5
L'approche Framheim	p 7
Les enjeux du gaspillage alimentaire	p 8
Pourquoi un label ?	p 9
Les bénéfices du label	p 10
Les avantages pour les restaurateurs	p 11
Modalités d'obtention	p 12
Les thématiques du label	p 13
Interview / Questions aux fondateurs	p 14
Ressources complémentaires	p 20
Contacts	p 21

Communiqué de presse :

Paris, le 5 mars 2018 : Lors de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire en octobre dernier, la start-up Framheim avait annoncé la création du label « Restaurant engagé anti-gaspi »®. En ce premier trimestre 2018, plus de 50 restaurants aux pratiques responsables sont déjà investis dans la démarche de labellisation.

Pour rappel, ce label vise à mettre en avant les restaurants qui luttent au quotidien contre le gaspillage alimentaire. Les clients pourront ainsi facilement identifier ces établissements « anti-gaspi » et faire un choix de consommation responsable.

Les restaurateurs qui le souhaitent peuvent s'engager dans la démarche de labellisation en découvrant les grands principes et les thématiques du label sur la page https://www.framheim.fr/label.

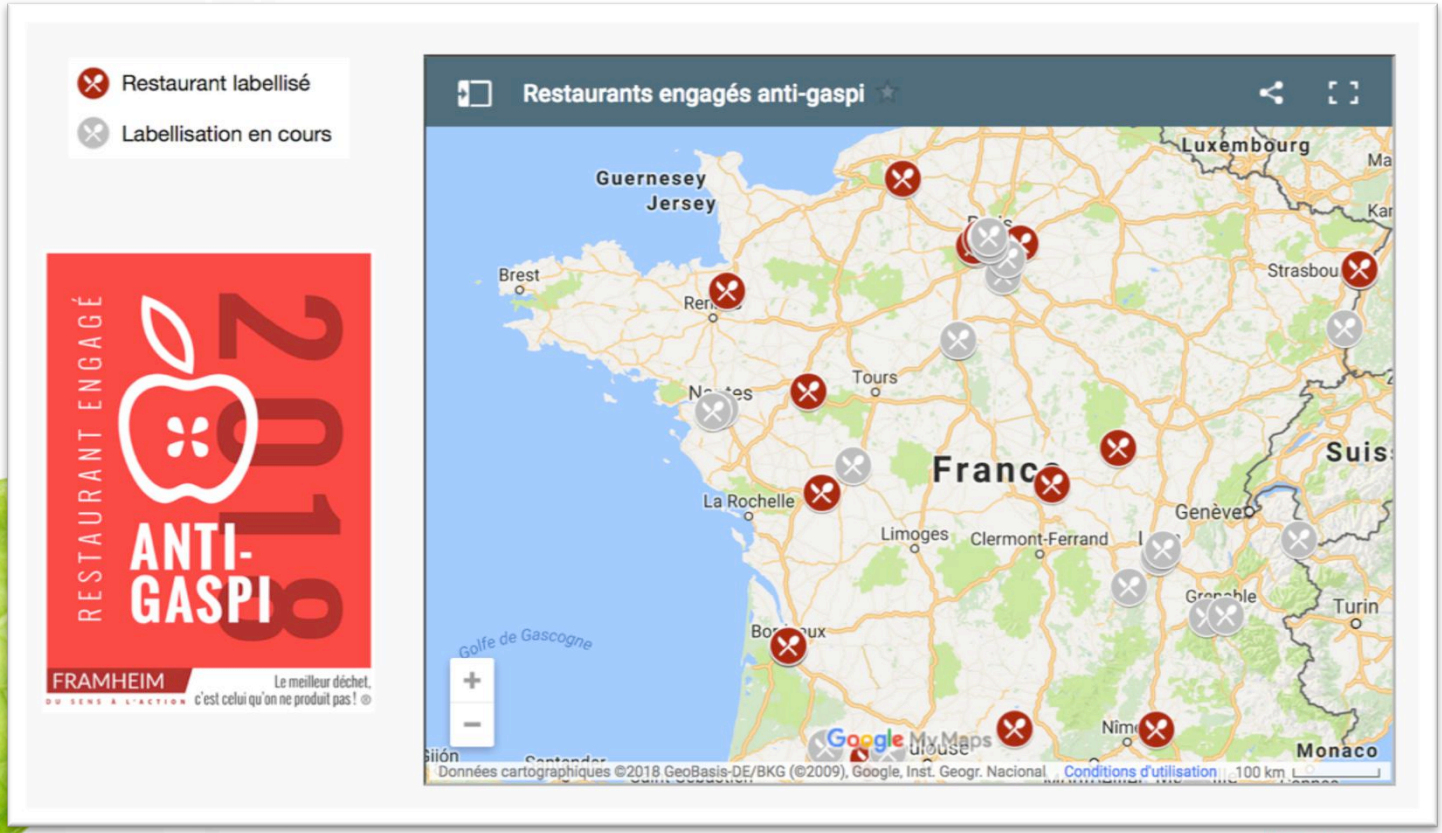
A propos de Framheim :

Framheim est une start-up au statut d'Entreprise Sociale et Solidaire dont l'objectif est d'aider les restaurateurs à lutter contre le gaspillage alimentaire. Son nom est un clin d'œil au camp de base du premier explorateur à avoir atteint le Pôle Sud, le norvégien Roald Amundsen. Le logo de Framheim représente un des manchots qui peuplent ces terres australes, ô combien symboliques des combats à mener pour sauvegarder la biodiversité de notre planète.

La société Framheim a été créée en 2015. Ses fondateurs sont partis du constat que **trop souvent, le problème du gaspillage alimentaire n'est abordé que sur sa phase finale** ("que faire des quantités de déchets / que faire de ses poubelles"). **Avec sa devise *"le meilleur déchet, c'est celui qu'on ne produit pas"*®, la société Framheim, conseille les restaurateurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en s'attachant à les aider à ne pas remplir leurs poubelles, plutôt qu'à leur dire comment les vider.**

Illustrations :

Cartographie disponible sur le site www.framheim.fr, présentant les restaurants labellisés et ceux en cours de labellisation.



Illustrations :

Label « Restaurant engagé anti-gaspi ® » apposé en vitrine de l'un des restaurants labellisés

Framheim est le **couteau-suisse de la lutte contre le gaspillage alimentaire pour la restauration :**

- une approche globale,
- de l'approvisionnement en denrées alimentaires à la gestion des déchets,
- avec un important volet RH, en cuisine comme en salle,
- sans oublier le client et ses nouveaux comportements.

Après avoir travaillé de nombreuses années sur l'expérience client dans le secteur de la restauration, Dominique Brechon et Vincent Dantonel se lancent dans l'aventure Framheim. Leur but ? **Permettre aux restaurateurs de jouer un rôle actif dans les changements de la société. La restauration du 21e siècle peut et doit être exemplaire**, et les enseignes qui l'auront compris se créeront une véritable image responsable, que les clients préféreront dans la durée !

Notre approche

FRAMHEIM
DU SENS À L'ACTION

1/3 de la production alimentaire mondiale perdue ou gaspillée

Questions de calibrage ou d'esthétique, problèmes de transport ou de stockage, surplus d'achats, oublis, portions trop grosses... nous avons fini par accepter et reproduire un système à l'opposé de ce que nos parents nous ont appris et de ce que nous apprenons à nos enfants.

On sait, on sait... Pas la peine d'insister !

180 à 230g de denrées perdues par couvert en restauration collective et commerciale

(source Ademe)

Pourquoi un label ?

La restauration est souvent **prise pour cible** lorsqu'il s'agit de gaspillage alimentaire

Les restaurants **n'osent pas** mettre en avant ce qu'ils font déjà contre le gaspillage alimentaire

Les clients attendent **transparence et éthique** dans leur assiette, chez eux comme au restaurant

Besoin de reconnaissance !

Besoin de communiquer !

1 label,
5 niveaux de bénéfice !

Les avantages pour les restaurants labellisés !

Echange de bonnes pratiques

Référencement sur une appli éco-citoyenne

Mise en avant du restaurant sur les réseaux sociaux

Visibilité du label dans les média

*Avantages non contractuels, dépendant des partenariats en cours durant la période de labellisation du restaurant

FRAMHEIM
DU SENS À L'ACTION

COMMENT obtenir le label FRAMHEIM

Le label Framheim « Restaurant Engagé Anti-Gaspi » s'obtient suite à la **validation d'un nombre suffisant d'actions parmi les 9 domaines** présentés dans la charte (voir page suivante).

Il existe **trois niveaux d'obtention du label**, qui dépendent du nombre de points obtenus par le restaurant : Bronze, Argent et Or.

Après **dépôt d'une demande de labellisation**, **les auditeurs de la société Framheim collectent les éléments certifiant que le restaurant peut être labellisé**. Le label se veut bienveillant mais pas complaisant. Toutes les actions engagées par le restaurant dans la lutte contre le gaspillage alimentaire sont prises en compte, à partir du moment où elles sont bien réelles.

Le label s'obtient pour une année. En fin de période, un restaurant qui souhaite faire renouveler son label devra **fournir les preuves que les actions engagées dans la lutte contre le gaspillage sont toujours d'actualité.**

- Collecte des Biodéchets
- Approvisionnements retravaillés et responsables
- Formation
- Mise en place d'indicateurs anti-gaspi
- Actions sur les produits à faible valeur
- Offre adaptée
- Sensibilisation, Communication et Information
- Partenariats
- Ambassadeurs

9 champs d'action pour une labellisation

RESTAURANT ENGAGÉ 2018 ANTI-GASPI FRAMHEIM DU SENS À L'ACTION Le meilleur déchet, c'est celui qu'on ne produit pas !

Qui sont les restaurants actuellement labellisés ?

« Les restaurateurs qui ont été les premiers à demander une labellisation ont des profils extrêmement variés, et viennent de toute la France. C'est une véritable chance pour notre label. Nous décloisonnons complètement les différents types de restauration pour montrer **qu'il n'y a pas que les restaurants en milieu rural qui peuvent s'attaquer au sujet** : des chaînes ou des restaurants indépendants en centre-ville sont parfois pionniers avec des cartes spécialement retravaillées pour éviter les déchets, ou des solutions de compostage originales. Des restaurants d'entreprise ou des restaurants d'hôtel nous ont également contacté pour obtenir le label. Mais plus globalement, **à partir du moment où un restaurateur respecte ses produits et ses clients, il obtient naturellement sa place parmi nous** : de bons produits bruts feront généralement des plats que l'on mangera jusqu'à la dernière bouchée… pas de gaspillage dans ces cas là ! »

Vincent Dantonel – co-fondateur de Framheim

Que recherchent ces restaurateurs avec la labellisation ?

« Nous souhaitons apporter aux restaurateurs labellisés **de la visibilité et de la reconnaissance.** Les restaurateurs font un métier difficile, très prenant et parfois solitaire : ils n'ont pas toujours le temps de communiquer sur ce qu'ils font pour préserver la planète. Avec le label, nous allons le faire pour eux. **Et nous allons encore plus loin en leur proposant le partage et l'accès aux bonnes pratiques ainsi qu'un accompagnement pour les aider à progresser »**

Dominique Brechon – co-fondateur de Framheim

Quelles sont les bonnes pratiques qui permettent d'être labellisé ?

« En termes de lutte contre le gaspillage alimentaire, **les solutions miracles n'existent pas…** on a pourtant passé du temps à les chercher mais il faut se rendre à l'évidence : **ce sont des petits gestes du quotidien, du bon sens, du respect et même de l'amour envers ses produits et ses clients qui permettent d'éviter le gaspillage.**

Alors bien sûr, on peut citer des bonnes pratiques, des petits trucs que certains connaissent déjà ou que d'autres redécouvrent : adapter ses livraisons et conditionnements à la fréquentation du restaurant, sensibiliser son personnel et ses clients, trier ses déchets, se fournir en bio afin d'utiliser le maximum du produit, proposer des tailles de portions différentes, ou au moins savoir accueillir des clients qui n'ont qu'une petite faim et qui se contenteront d'une entrée, sans les regarder de travers… On adore aussi citer l'exemple de ces restaurateurs qui utilisent l'eau des carafes non consommées pour arroser leurs plantes voire nettoyer le sol. Car oui, on a l'impression que l'eau ne coûte rien, mais on a vraiment intérêt à s'habituer à la traîter comme une denrée précieuse si on veut en profiter encore longtemps…"

Vincent Dantonel – co-fondateur de Framheim

Comment éviter le syndrome du label de trop ?

« Beaucoup des personnes que nous avons rencontrées attendaient que les pouvoirs publics lancent ce type de label. On en entend souvent parler mais malgré les bonnes volontés des uns et des autres, les choses prennent du temps. **La signature de Framheim, c'est « Du sens à l'action ». Notre quête de sens est évidente. On lutte contre le gaspillage, on œuvre pour la communauté et on espère faire du bien à la planète… mais notre siignature, c'est aussi la volonté de passer à l'action**. Pas de réunions interminables à ergoter sur le sens que l'on donne aux mots, sur les autorisations à obtenir, sur les batailles méthodologiques et les listings de personnes à convaincre.

« **Mieux vaut avancer dans le désordre que piétiner dans l'ordre », c'est pour cela que nous lançons notre propre label. Un label avec des contrôles réguliers, pas une simple charte d'engagement.** Et si notre label doit un jour être rattrapé, récupéré ou absorbé par quelque chose de plus gros, on aura la fierté d'avoir tracé un bout du chemin qui aura permis d'aller plus loin. »

Dominique Brechon – co-fondateur de Framheim

Comment contrôler la réalité de l'engagement des restaurants dans la durée ?

« Lors de la labellisation, **les restaurants doivent être en mesure de fournir les preuves de ce qu'ils avancent.** Nous échangeons beaucoup avec eux et nous nous intéressons à leur actualité, leurs changements de carte, etc… Des contrôles aléatoires auront lieu. **Nous sommes très vigilants par rapport à la crédibilité du label, et nous nous appliquons également une certaine forme de contrôle** : lorsque nous avons obtenu le statut d'ESS (Entreprise Solidaire et Sociale) nous nous sommes dotés d'un comité d'éthique qui veillera lui aussi à ce que nous ne nous éloignions pas de notre mission et qu'il n'y ait par exemple aucune dérive mercantile.

Plus notre communauté de labellisés va grandir et plus nous devrons être vigilants, afin que tous les restaurants restent fiers de leur label. **C'est aussi pour cela que nous ferons intervenir les consommateurs, qui auront la possibilité de nous remonter leurs expériences positives et négatives par rapport au gaspillage** »

Vincent Dantonel – co-fondateur de Framheim

Quel avenir pour le label ?

Les fondateurs de Framheim, Dominique Brechon, à gauche, et Vincent Dantonel, à droite, entourant le député Guillaume Garot

« En termes d'actualités, nous avons obtenu début 2018 le soutien du député anti-gaspi Guillaume Garot et de partenaires comme Edenred (qui propose le fameux Ticket restaurant®).

D'une façon plus générale, le label se veut évolutif… pour ne pas dire interactif. C'est pour cela qu'il est millésimé. Les pratiques anti-gaspi de 2025 ne seront forcément plus les mêmes que celles de 2018. Il y aura une base commune, mais avec l'éveil des consciences, les évolutions dans la législation et le partage des bonnes pratiques entre labellisés, nous deviendrons de plus en plus exigeants au fur et à mesure que notre communauté va grandir. **Il faudra également que les restaurants labellisés, quel que soit leur niveau de départ, progressent d'année en année.** Enfin, les consommateurs auront un rôle croissant pour nous aider à contrôler la légitimité des attributions ».

Vincent Dantonel – co-fondateur de Framheim

« Quant à notre objectif en termes de nombre de labellisés, **nous souhaitons surtout obtenir une visibilité nationale, avec un maillage fin sur tout le territoire, et pour tous les types de restauration**. Pour ce faire, on espère atteindre le millier de labellisés d'ici la fin de l'année».

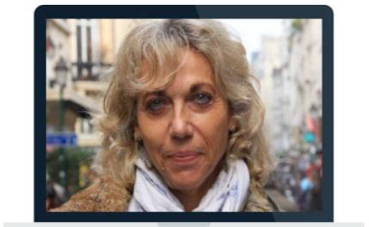
Dominique Brechon – co-fondateur de Framheim

A retrouver sur www.framheim.fr/blog

- **Nos dernières vidéos**
  - *Aux origines du gaspillage alimentaire : Le jour où le poisson est devenu rectangulaire…*
  - *Des usines à mouches contre le gaspillage alimentaire, sérieusement ?*

- **Nos derniers articles**
  - *Rencontre avec le député "anti-gaspi" Guillaume Garot*
  - *Noël avant Noël : Framheim devient une ESS*

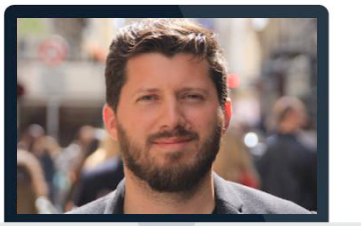
Le meilleur déchet, c'est celui qu'on ne produit pas ! ®



Dominique BRECHON - 06 10 82 57 82
dominique.brechon@framheim.fr

FRAMHEIM
DU SENS À L'ACTION

hello@framheim.fr
01 41 09 16 69
15 Passage Madeleine
F-92320 CHATILLON



Vincent DANTONEL - 06 80 82 49 67
vincent.dantonel@framheim.fr

Design & crédit photos : Framheim – freepik.com / Kjpargeter / jannoon028 / Mrsiraphol / Alvaro Cabrera / Daviles / Dashu83 / Jovenz / Tirachard / Valeria Aksakova / Havard Kristoffersen / Leandro Gomes Moreira / Canva.com