



Présentation

2025

Green Food, **le label éco-responsable**
de la gastronomie en France.

Un enjeu de transparence secteur de la restauration :

Comment repérer les restaurants ayant une éthique environnementale ?

Pour 76% des français

la consommation responsable est un moyen de s'impliquer dans le développement durable.

(Etude Ethicity – GreenFlex)

Un processus de labellisation **simple**



1

1. Échange :

Point sur la charte et les documents à fournir.



2

2. Envoi des justificatifs :

Transmission des documents requis.



3

3. Vérification du dossier :

Analyse des justificatifs par l'équipe Green Food.



4

4. Compte rendu et décision :

Rapport d'audit et décision finale sur l'obtention du label.

Une charte **de qualité**

- **Produits locaux et/ou BIO pour la conception des plats**

Niveau Transition : minimum 15 %

Niveau Confirmé : minimum 30 %

Niveau Ambassadeur : minimum 65 %

Produit local : rayon de 250 km autour de l'établissement

- **Gestion des déchets par le tri**

Une poubelle pour les déchets ménagers non recyclables

Une poubelle recyclable (papiers, plastiques, emballages métalliques)

Tri du verre

- **Utilisation de produits écologiques pour le nettoyage**

50 % minimum

- **Revalorisation d'invendus**

Dons aux associations ou plateforme de revente des invendus

- **Revalorisation des déchets organiques**

Compostage, lombricompostage

- **Gestion des stocks en flux tendus**

- **Réduction des dépenses énergétiques**

Robinets équipés de mousseurs

80 % du restaurant équipé en LED

- **Proposer le «Doggy Bag»**

- **S'approvisionner en énergies renouvelables**

- **Proposer un menu végétarien**

Réaliser une demande de labellisation :

- **L'audit est réalisé une fois par an.**
- **Minimum 6 critères sur 10** à respecter.
- **L'utilisation de produits locaux et/ou BIO est obligatoire.**
- **Document à envoyer :** 1 mois de factures de l'ensemble des fournisseurs. Tout type de justificatifs pour les autres critères : factures, photos, contrat etc...

Green Food **en chiffres**

Les membres sont :



4 %

Crêperie



5 %

Restauration rapide



8 %

Traiteur



9 %

Coffee Shop



39 %

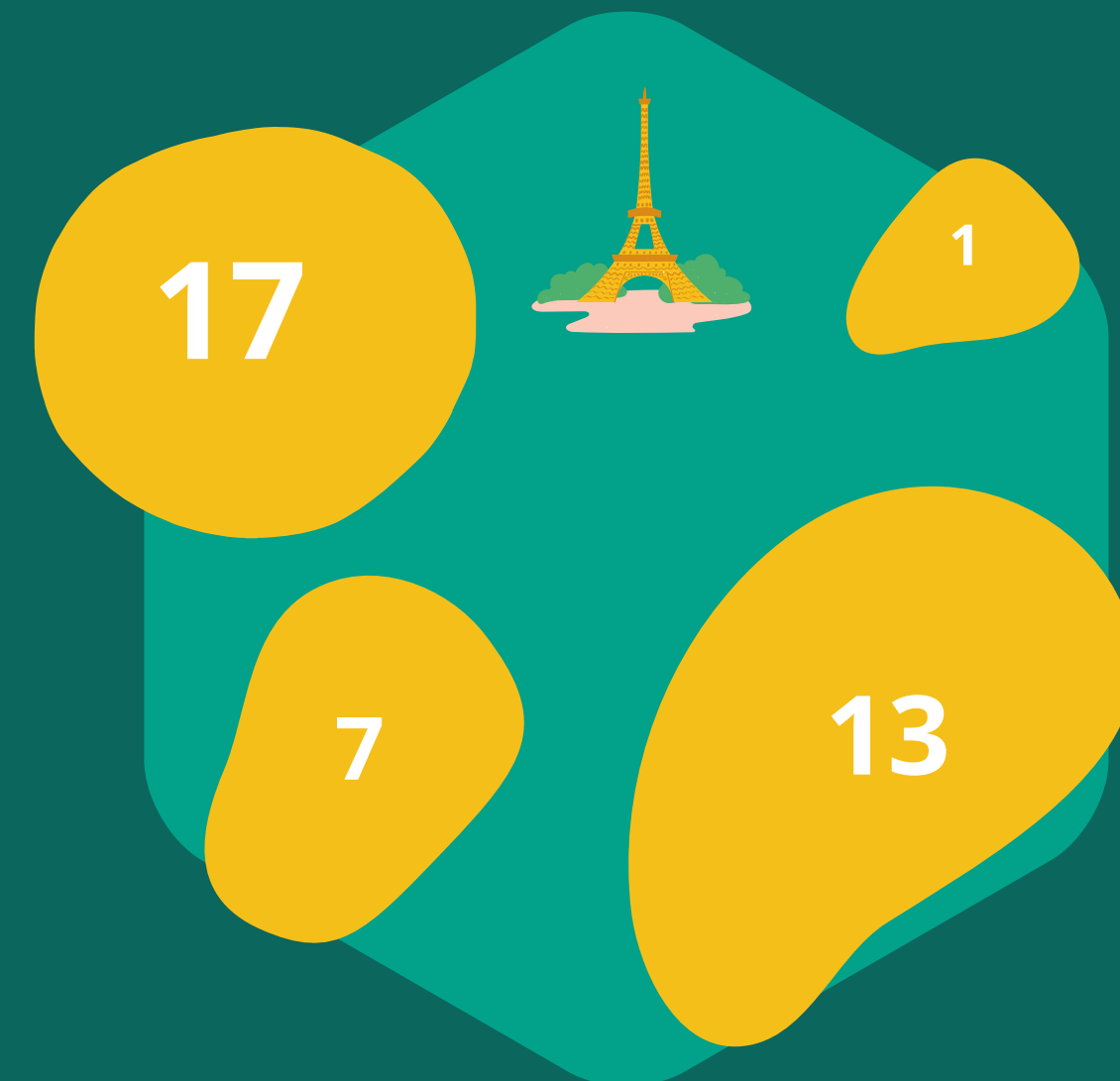
Traditionnel



35 %

Gastronomique

Répartition géographique des membres :





Ils sont labellisés **Green Food**

Les plus grands chefs étoilés et Meilleurs Ouvriers de France officialisent leur engagement environnemental avec le label Green Food.



Jérôme NUTILE (40), Christian TÊTEDOIE (69)



Thomas COLLOMB (21), Sébastien RATH (30),
Vivien DURAND (33), Tugdual DEBETHUNE (35),
Bastien GILLET (37), Jérôme NUTILE (40), Mathieu
PERROU (44), Christian TÊTEDOIE (69)

Un label **demandé** et **reconnu**

"Le public, a une vraie attente et demande de la transparence. Ce label accompagne notre démarche qui va dans le bon sens dans de nombreux domaines ..."



Christian Têtedoie

1 étoile au Guide Michelin.
Meilleur Ouvrier de France.
Président des Maitres Cuisiniers de France.
Titulaire du label Green Food depuis 2019.

"Ce retour à une logique durable est pour moi une évidence elle est bénéfique à tous. Nous nous devons de revenir au bon sens avec la nature et l'humain au centre de nos métiers."



Vivien Durand

1 étoile au Guide Michelin.
Titulaire du label Green Food depuis 2019.

Une opportunité pour votre restaurant

Attentes consommateurs

Permettre aux consommateurs d'identifier votre restaurant comme engagé dans une démarche durable.

Gage de crédibilité et de confiance

Officialiser votre engagement à travers un organisme indépendant reconnu et ce de façon transparente permet d'améliorer l'image de marque et fidéliser sa clientèle.

Communication

Permettre aux Chefs et restaurants de communiquer sur leur engagement RSE, à travers l'obtention du label Green Food et des outils fournis.

Business

Développer et sécuriser son activité, c'est aussi pouvoir expliquer des différences de prix et ajouter un argument commercial supplémentaire.

Green Food **vu** par **la presse**



Que valent les labels qui promettent des restaurants « écoresponsables » ?

Enquête Le Parisien. Par Géraldine Meignan. Le 22/10/21

"Green Food, un label très rigoureux" Le Parisien.

Vérification et labellisation

- ✓ Vérification et traitement du dossier.
- ✓ Certificat de labellisation éco-responsable.
- ✓ Vitrophanie logo du label.
- ✓ Kit communication.
- ✓ Fiche établissement des engagements validés sur le site Green Food.

Grille tarifaire :

- 150K € de CA

350 € HT/ an

- 600K € de CA

550 € HT/ an

- 1M € de CA

750 € HT /an

+ 1M € de CA

Sur devis

- Possibilité d'échelonner le paiement sur 12 mois.



Devenons la référence
d'une gastronomie **durable**

Présentation

2025