



LES CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES



Par MAURIZIO MARIANI
Président
de Risteco
m.mariani@risteco.it

Chaque jour, l'environnement s'impose davantage comme une variable économique et stratégique de développement. La restauration hors domicile doit affronter le défi du développement durable avec des solutions nouvelles qui intègrent l'environnement parmi les facteurs prioritaires pour produire un bon service. Avoir pour objectif la préparation d'un repas de qualité, tout en évaluant l'impact environnemental de l'activité, est donc un moyen simple et concret d'aborder la question de la restauration durable.

COMMENT ADOPTER UN SYSTÈME DE GESTION ENVIRONNEMENTAL ?

Grâce aux certifications environnementales volontaires de système ISO 14001 (international) ou bien l'EMAS (européen). Elles photographient, dans le cadre d'un contrôle systématique et périodique, les interactions entre l'environnement et les procédés soumis à certification, pour les améliorer dans le temps.

NOTRE AVIS

Interpréter de telles certifications dans l'esprit, et non à la lettre, évite de les réduire à un surplus bureaucratique, qui pèse sur le système de gestion.

À QUOI SERT L'ANALYSE DE CYCLE DE VIE ?

Cet outil (ACV) sert à comptabiliser, grâce à des indicateurs clairs et objec-

tifs, les impacts liés à des phénomènes tels que la consommation en matières premières, en eau et en énergie, les émissions atmosphériques, la pollution des nappes phréatiques et la production de déchets. Il permet aussi d'analyser toutes les étapes du cycle de vie des produits ou des services, de l'extraction des matières premières à la fabrication des produits, sans oublier la phase d'utilisation et l'élimination finale.

NOTRE AVIS

Le nécessaire rapprochement qui s'opère, grâce à l'ACV, entre tous les acteurs d'une filière, peut devenir un vrai moteur pour innover.

POURQUOI CALCULER LE COÛT COMPLET GLOBAL D'UN REPAS ?

Il s'agit de valoriser la restauration durable de façon concrète. Le repas influence la santé et l'environnement bien au-delà de la préparation et de la consommation, avec des coûts de plus en plus lourds pour la société. Calculer le coût complet global implique d'intégrer dans l'analyse économique les investissements, la fin de vie (déchets), et tous les coûts sociaux (santé et environnement) encore difficiles à estimer, mais néanmoins réels.

À NOTER

L'Union Européenne, pour inciter les collectivités territoriales à prendre en compte les coûts environnementaux,

a publié un guide présentant des mesures pour la restauration. (http://ec.europa.eu/atoz_en.htm)

COMMENT COMMUNIQUER LES PERFORMANCES ENVIRONNEMENTALES ?

Face au foisonnement de labels utilisés pour communiquer une démarche environnementale, il faut distinguer les programmes d'étiquetage basés sur les normes ISO. Ils utilisent une approche scientifique et peuvent faire l'objet de certification pour garantir le message communiqué. L'encadré ci-dessous présente les trois types d'étiquetages et donne quelques exemples de leur utilisation en restauration ou pour la production agroalimentaire.

TROIS ÉTIQUETAGES BASÉS SUR LES NORMES ISO

- **TYPE I:** il fait intervenir un organisme de certification et se base sur la norme ISO 14024. Celle-ci établit les principes et les méthodes de certification, le choix des produits, les critères environnementaux (ex. : Nordic Swan utilisé dans les pays scandinaves (restaurants), Ecolabel créé par l'UE et adopté par certaines structures hôtelières).
- **TYPE II:** c'est une autodéclaration (du sur-mesure, sans contrôle de la part de tiers). L'ISO 14021 en discipline toutefois la diffusion et le contenu de l'information.
- **TYPE III:** il nécessite une ACV et fait intervenir un organisme de certification. La norme ISO 14025 en décrit le format, la communication et les aspects administratifs. Il existe déjà de telles étiquettes (EPD® lait, vin, eau minérale, transport des repas).