OCEAN FRIENDLY RESTAURANTS

SURFRIDER FOUNDATION EUROPE

UNE CHARTE DE BONNES PRATIQUES

GRASSROOTS

Campagne impulsée et mise en oeuvre par les bénévoles Surfrider

EUROPEENNE

Plus de 80 restaurants signataires dans 7 pays européens (DE, FR, PT, NL, ES, BG, DK)

TRANSVERSALE

Dont les critères sont relatifs à l'ensemble des programmes de travail de Surfrider (Déchets, Qualité de l'Eau et Changement Climatique)

/!\ OFR n'est pas un label /!

L'HISTORIQUE

2018
Lancement OFR au sein de Surfrider US et Surfrider Australia

2019
Travail sur la campagne au sein du staff Surfrider Europe, lancement OFR en Allemagne

2020
Lancement OFR en Europe après création critères harmonisés

2021
Plus de 60 restaurants signataires dans 4 pays Européens

2022
Objectif d'expansion du nombre de pays et de restaurants signataires (+ de 100 dans 5 ou 6 pays)

LES CRITÈRES OBLIGATOIRES

1. Pas d'utilisation de polystyrène expansé ni de plastique à usage unique

2. Les plats, en majorité, sont faits avec des produits locaux, de saison et/ou biologiques dont la provenance est renseignée

3. Aucune espèce menacée d'extinction n'est proposée sur la carte

4. Pas d'utilisation de bouteilles en plastique pour les boissons servies sur place

5. Des pratiques de recyclage et de tri des déchets sont mises en place dans le restaurant

6. Des cendriers et des poubelles sont disponibles à l'extérieur du restaurant

7. Utilisation de produits d'entretien respectueux de l'environnement

8. Au moins un plat végétarien est proposé sur la carte

LES CRITÈRES OPTIONNELS

5 CRITERES A CHOISIR PARMI LES 14

9. ☐ Pas d'utilisation de bouteilles en plastique pour les boissons à emporter
10. ☐ De l'eau du robinet est proposée gratuitement aux clients
11. ☐ Une option végan est proposée au menu
12. ☐ Les clients peuvent apporter leurs propres contenants pour les repas à emporter ou les «doggy bags»
13. ☐ Des pratiques de réduction des emballages sur la chaîne d'approvisionnement sont mises en place
14. ☐ Pas de communication papier dans le restaurant (flyers, affiches ...)
15. ☐ Des dispositifs d'économie d'énergie sont mis en place
16. ☐ Aucune serviette en papier n'est proposée
17. ☐ Un panneau dans les toilettes encourage les clients à n'y jeter que dupapier
18. ☐ Pas d'essuie-mains en papier dans les toilettes
19. ☐ Organisation d'un événement Surfrider
20. ☐ Pas de condiments en sachets individuels pour la consommation sur place
21. ☐ Pratiques de compostage
22. ☐ Si non végétarien / vegan : le poisson au menu est issu de la pêche durable

UN PROCESSUS SIMPLE ET GRATUIT

- Premier contact avec les bénévoles SFE locaux
- Audit et signature de la charte OFR
- Communication et célébration
- De belles histoires en devenir…

LES CIBLES

RESTAURANTS, CAFÉS, BARS, CAFÉTÉRIAS D'HÔTEL

Accompagner les restaurateurs et leur **donner des conseils** afin qu'ils fassent les choix les plus resonsables

INDUSTRIE DE LA RESTAURATION

Impulser un **changement positif** dans un ensemble de restaurants afin que celles-ci raisonnent dans l'ensemble du secteur

SECTEUR PUBLIC

Grâce aux initiatives portées par les bénévoles SFE aux côtés des restaurants, inviter les institutions à collaborer pour **promouvoir leur territoire et ses bonnes pratiques.**

CONSOMMATEURS

Permettre aux consommateurs de choisir **un restaurant qui correspondent à leurs valeurs.**

LES RESTAURANTS REJOINDRONT LA CAMPAGNE OFR PARCE QUE

- Les restaurateurs ont déjà des convictions écologiques et **veulent se mobiliser !**
- Être éco-responsable est **dans l'air du temps.**
- Les bénévoles Surfrider vont **communiquer sur leurs réseaux sociaux** à propos de l'engagement des restaurants locaux à un public local
- Les bénévoles Surfrider vont organiser des **actions communes avec leurs restaurants locaux** dans une dynamique gagnant/gagnant.
- C'est **gratuit** !
- Les évolutions législatives vont aller dans un sens toujours plus éco-responsable et la campagne OFR donne la possibilité à ces restaurants **d'anticiper ces évolutions législatives** à venir dès maintenant plutôt que de les subir plus tard.
- Les restaurants peuvent ainsi **bénéficier de l'expertise** des bénévoles et salariés Surfrider ainsi que d'un **ensemble d'alternatives** pour réduire leur impact sur l'environnement.

NOS PARTENAIRES

FiG
Label
Éco-Responsable

Life

MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE
Liberté
Égalité
Fraternité

MACIF

La Macif,
c'est vous.

LE PHILTRE
organic vodka

ADEME
Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie

DIRECTION REGIONALE
Nouvelle - Aquitaine

CONTACT

- Site web : Ocean Friendly Restaurants
- Responsables de la campagne :
  - **Alexia LEBERT** – ofr@surfider.eu
  - **Juliette PAJOT** – jpajot@surfrider.eu

SURFRIDER
FOUNDATION EUROPE