



SURFRIDER FOUNDATION - ANTENNE FINISTERE NORD / OCEANOPOLIS
Communiqué de presse du 27 mars 2023

**Le restaurant d'Océanopolis Le Rest'O
devient le 100^{ème} « Ocean Friendly Restaurants »
en partenariat avec Surfrider Foundation Finistère**



Crédit photo : R. Cabon - Océanopolis

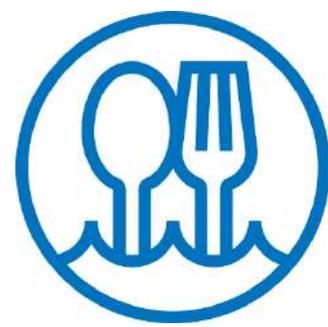
Surfrider Foundation Europe a lancé en 2020 le programme « Ocean Friendly Restaurants » avec pour ambition de participer à la transition verte du secteur de la restauration en Europe. La charte « Ocean Friendly Restaurants » accompagne les restaurateurs dans leurs démarches écoresponsables.

En adoptant cette charte, les restaurateurs s'engagent à respecter dans leur activité un nombre de critères préétablis par Surfrider Foundation Europe et deviennent alors des « Ocean Friendly Restaurants » !

Aujourd'hui, un peu partout en Europe, 99 restaurateurs se sont déjà mobilisés avec enthousiasme et détermination aux côtés des antennes bénévoles Surfrider Foundation Europe.

Nous sommes heureux de nouer localement sur Brest un partenariat entre Le Rest'O d'Océanopolis et l'antenne Surfrider Foundation Finistère.

Le Rest'O d'Océanopolis devient le 100^{ème} restaurant en Europe à prendre part à l'aventure (le 4^{ème} du Finistère) !



Pour réduire la pollution plastique et lutter contre le réchauffement climatique, nous avons tous un rôle à jouer

Aujourd'hui, de plus en plus de citoyens européens se responsabilisent et s'engagent en faveur d'un mode de vie écoresponsable. En effet, face à la gravité de la crise environnementale, nous savons que nos choix de consommation, nos modes de production et nos pratiques culturelles doivent nécessairement évoluer. Cependant, pour beaucoup, il devient difficile de suivre ses convictions et consommer comme on le souhaite lorsqu'on se rend dans des lieux publics, et plus précisément au restaurant. En effet, aujourd'hui, le secteur de la restauration n'est que très peu engagé dans la transition verte : perte dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, gaspillage, abondance de déchets, utilisation du plastique à outrance... Pour diverses raisons : économiques, logistiques ou par manque de temps ou de soutien, beaucoup de restaurateurs, malgré leur volonté d'agir, ont du mal à mettre en place des démarches écoresponsables au sein de leur établissement.

Un projet, 3 objectifs

- Ce projet va permettre aux restaurateurs soucieux d'avoir une démarche écoresponsable de faire des choix appropriés dans le cadre de leur activité.
- « Ocean Friendly Restaurants » offre la possibilité aux citoyens européens qui le souhaitent de choisir des restaurants qui ont une démarche respectueuse de l'environnement.
- Ainsi, de manière globale, le secteur de la restauration sera amené à réduire son empreinte environnementale suite à l'adoption de mesures législatives ciblées.

La charte « Ocean Friendly Restaurants » se base sur 8 critères obligatoires qui sont les suivants :



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



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



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



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



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



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



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



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



La charte est complétée par au minimum 5 critères au choix parmi 14 propositions suivantes

- Pas d'utilisation de bouteilles en plastique pour les boissons à emporter
- De l'eau du robinet est gratuitement fournie au consommateur sur demande
- Le client a la possibilité d'être servi dans son propre contenant réutilisable et de rapporter avec lui la nourriture qu'il n'aurait pas consommée
- Des pratiques sont mises en place pour réduire les emballages dans la chaîne d'approvisionnement
- Des systèmes d'économie d'énergie sont mis en place (eau, électricité...)
- Dans les toilettes, un écriteau indique aux clients que seul le papier s'y jette
- Organisation d'une action Surfrider à proximité ou au sein même du restaurant (Initiative Océane, Apér'Océan...)
- Pas de condiments en emballages individuels pour la consommation sur place
- Des pratiques de compostage sont mises en place
- Un plat vegan est proposé sur la carte
- Les poissons proposés sur la carte proviennent d'une pêche durable
- Aucune communication papier n'est effectuée par le restaurant (flyers, posters...)
- Pas de serviettes en papier pour la consommation sur place
- Pas de serviettes jetables mises à disposition dans les toilettes pour se sécher les mains

Pourquoi adhérer à la charte « Ocean Friendly Restaurants » ?

- **La communauté :** La charte va permettre de créer une réelle communauté, engagée pour la transition verte du secteur de la restauration. En adhérant à la charte, le restaurateur va pouvoir faire partie d'un réseau d'ampleur européenne et ainsi enclencher un mouvement global en faveur d'une démarche écoresponsable.
- **L'accompagnement :** Le restaurateur pourra bénéficier de conseils et de suggestions d'alternatives pour enclencher le changement puis identifier les prochaines étapes d'amélioration. Il bénéficiera ainsi de conseils d'experts quant à l'adaptation au contexte européen mais aussi de bénévoles de l'antenne Surfrider Foundation la plus proche, permettant de créer une dynamique avec la vie locale.
- **La communication :** Enfin, la charte « Ocean Friendly Restaurants » va apporter un gain de visibilité au restaurateur qui s'engage mais aussi et surtout une légitimité lui permettant de revendiquer cet engagement en faveur de la protection de l'océan.

Le projet « Ocean Friendly Restaurants » est également soutenu par les partenaires de Surfrider Foundation Europe. Ainsi, la MACIF soutient le programme « Ocean Friendly Restaurants » depuis 2021, afin d'être aux côtés de Surfrider Europe dans ses actions sur le terrain ainsi que de sensibiliser les restaurateurs et le grand public contre la pollution plastique et les nombreuses autres menaces qui pèsent sur la santé de l'Océan.



Surfrider Foundation Finistère et Le Rest'O d'Océanopolis, un partenariat qui fait écho à de nombreuses actions de sensibilisation menées conjointement

Depuis plus d'un an, l'antenne bénévole Surfrider Foundation Finistère travaille en collaboration avec le fonds de dotation Océanopolis Act d'Océanopolis pour mettre en place des actions conjointes visant à informer sur les déchets aquatiques et sensibiliser le plus grand nombre.

Cette collaboration se consolide donc au travers de l'engagement du Rest'O d'Océanopolis dans la mise en place de la charte « Ocean Friendly Restaurants ».

Océanopolis a inauguré son nouveau Rest'O le 21 juin 2021, le principal point de restauration à l'identité forte, dans l'esprit de l'équipement.

Avec un mode de production culinaire innovant et respectueux de l'environnement, du fait maison avec des produits locaux et de qualité, ce point de vente est en phase avec la philosophie d'Océanopolis : « Partager des savoirs et créer des émotions pour changer le regard sur l'Océan », il raconte aux visiteurs une histoire pour les fidéliser.

Son positionnement en restauration s'inscrit dans la volonté de proposer des produits sains, éthiques et de qualité pour une alimentation durable dans un cadre convivial. Cela passe notamment par le choix, auprès de fournisseurs engagés, de produits de saison, issus de filières bio, labellisés, responsables, avec priorité au local.

Une autre priorité est la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire. Elle se traduit par une révolution dans la confection des repas, fini de prévoir la veille des quantités qui n'étaient pas consommées en totalité le lendemain. Les plats et salades sont cuisinés dès la livraison des produits, ils sont aussitôt préservés plusieurs jours au frais par la mise sous vide, mais non congelés, et sont servis en fonction de la demande. Ce process est vertueux au regard de l'environnement : il réduit de manière significative le volume des emballages.

La carte est moins centrée sur la viande, elle valorise le cru, la portion végétale est augmentée, le poisson est issu de populations classées en bon état écologique.

Le Rest'O protège les océans en réduisant la pollution par le plastique en suivant les recommandations du programme PPP (Preventing Plastic Pollution).

Il propose des briques d'eau en carton à 92 % d'origine végétale avec un bouchon en fibre de canne à sucre, chaque emballage vaut une contribution directe au fonds de dotation dédié à la mer, « Océanopolis Acts », qui sensibilise le grand public à la richesse et la fragilité du patrimoine marin.

Le restaurant est une vitrine des valeurs d'Océanopolis et contribue ainsi à améliorer globalement l'expérience visiteur. Il dispose d'une identité forte : fournisseurs engagés, qualité des repas, réduction des déchets et du gaspillage alimentaire, sensibilisation des visiteurs.



Nous vous donnons rendez-vous le 1^{er} avril 2023 de 14h30 à 16h45 au Rest'O d'Océanopolis

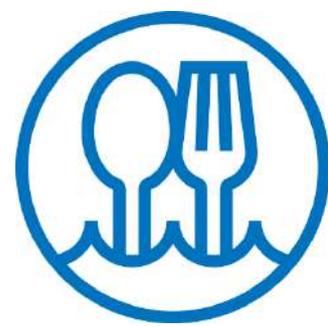
A l'occasion de ce nouveau partenariat, les équipes d'Océanopolis, du Rest'O et de Surfrider Foundation Finistère organisent un après-midi ludique à destination des petits comme des grands. L'objectif est de pouvoir faire découvrir les engagements du Rest'O, de montrer l'importance et l'impact de notre alimentation sur l'environnement en sensibilisant le plus grand nombre aux alternatives possibles.

Différents ateliers ludiques et gratuits seront proposés aux participants :

- Le Rest'O est composé d'une équipe de cuisiniers passionnés qui mettent en avant les saveurs des ingrédients et l'authenticité des plats. Venez mettre votre toque et participer à un atelier cuisine autour du goût. L'atelier sera suivi d'une dégustation du gâteau réalisé lors d'un goûter offert à tous les participants en partenariat avec Le Rest'O et la micro-brasserie Poèm qui proposera une dégustation de leur nouvelle limonade maison. Vos papilles vont être surprises !
- Les bénévoles de Surfrider Foundation Finistère vous proposeront également des activités ludiques pour comprendre l'impact des déchets aquatiques et sensibiliser sur les solutions existantes. Venez jouer avec nous et apprendre en s'amusant !
- La créativité sera à l'honneur avec la présence de Julie LOSTANLEN, illustratrice graphique, qui viendra présenter les deux tomes de son livre « Les aventures d'Iris la surfeuse globe-trotteuse ». Passionnée de surf et sensible à notre impact sur l'écosystème marin, Julie a réalisé deux livres destinés au 2 à 6 ans. Suivez l'héroïne Iris dans son voyage à travers le monde avec son fidèle ami Tourteau. Au programme échange sur le livre, atelier dessins et origami.

Modalités pratiques :

Accès sans réservation au Rest'O pour les visiteurs d'Océanopolis.



Le Rest'O

Océanopolis BREST



Le Rest'O

MENU 9€35 MOUSSAILLON
jusqu'à 22 ans
Steak haché bio accompagné de légumes du jardin ou de frites

GRANDES SALADES

- La fermière 12€05
Salade de légumes de saison, vinaigrette à l'ail, tomates, carottes râpées, frites de légumes du jardin, tomates séchées, olives, vinaigrette à l'ail.
- Au rythme des marées 12€05
Salade de légumes de saison, vinaigrette à l'ail, tomates, carottes râpées, frites de légumes du jardin, tomates séchées, olives, vinaigrette à l'ail.
- La végéole 12€05
Salade de légumes de saison, vinaigrette à l'ail, tomates, carottes râpées, frites de légumes du jardin, tomates séchées, olives, vinaigrette à l'ail.

PLATS CHAUDS

- Paste ba fars 12€95
Pasta au safran, sauce tomate, légumes de saison, frites de légumes du jardin.
- Fish and chips 12€95
Poisson frais avec une préparation de légumes de saison, accompagnement de légumes de saison ou de frites.
- Rocaf végétal sans œuf 12€90
Poisson végétal avec légumes de saison, accompagnement de légumes de saison ou de frites.
- Rocaf du terroir 12€90
Poisson de France avec légumes de saison, accompagnement de légumes de saison ou de frites.
- Breizhkielhe 12€95
Poisson de France, légumes de saison, accompagnement de légumes de saison ou de frites.

BOISSONS FROIDES

- Limonaade Plancoët bio 3€55
sans sucre ajouté
- Coca-Cola 2€95
- Coca-Cola sans sucre 2€95
- Dringina 2€95
- Dais tropical 2€95
- Fuze Tea 2€95

EAUX

- Eau minérale 2€25
- Plancoët intense gazeuse 3€15

VINS

- Vin de pays d'Oc 4€75
Bouteille de 75cl, 100% bio, sans sulfites ajoutés, sans conservateurs.

BOISSONS CHAUDES

- Café (sans sucre) 1€90
- Café crème 2€00
- Thé bio 1€90
- Chocolat chaud 1€90

DESSERTS

- Verrine de fruits frais 3€75
- Fromage blanc bio 3€95
- Mousse au chocolat 3€95
- Qix au lait bio 3€75
- Tiramisu maison 3€95
- Pay breton 3€75
- Assiette de fromages bretons 4€10

SERVICE DÉJEUNER
De 11h30 à 14h30
ou 15h00 (week-ends et vacances scolaires)

QR code and logos for payment methods (Visa, Mastercard, Apple Pay, Google Pay, etc.)



Crédit photo : L'œil de Paco

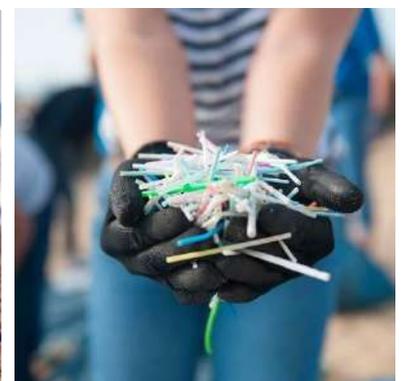


Les chiffres clés Surfrider Foundation Europe

- Toutes les 4 secondes, 1 tonne de déchets finit dans l'océan
- 12 millions de tonnes de déchets déversés chaque année dans l'océan
- 100% des déchets aquatiques sont produits par l'humain
- 75% des déchets ramassés sont à usage unique
- 21% des déchets retrouvés sur les plages sont non identifiables

Top des déchets collectés lors de l'ensemble Initiatives Océanes de Surfrider Foundation en 2022

TOP 10 DES DÉCHETS RETROUVÉS





A propos de Surfrider Foundation Europe

L'antenne Surfrider Foundation Finistère : nous sommes une équipe de bénévoles soucieux de transmettre nos connaissances et d'éveiller les consciences à propos de l'environnement et de nos comportements citoyens.

Ainsi, au-delà des invitations collaboratives, nous organisons nos collectes de déchets sur notre plateforme Initiatives Océanes : inscrivez-vous ! Elle vous appartient aussi. <https://www.facebook.com/SurfriderAntenneFinistere>

Surfrider Foundation Europe : ONG créée en 1990, Surfrider Foundation Europe, agit pour la protection des océans, du littoral, des vagues et de leurs usagers. Depuis 30 ans, fort d'une équipe d'experts et de 50 antennes bénévoles réparties sur 12 pays européens, l'association travaille avec les parties prenantes (citoyens, secteurs privé et public) sur plusieurs grands thèmes : les déchets aquatiques, l'artificialisation du littoral, le changement climatique, la qualité de l'eau et la santé des usagers.

Découvrez l'association sur <https://surfrider.eu/>



A propos d'Océanopolis, Centre national de culture scientifique dédié à l'océan

Depuis 1990, Océanopolis, formidable outil d'éducation, lieu de partage et d'échanges de savoirs, raconte l'histoire naturelle de l'océan en accomplissant une mission de médiation scientifique avec pédagogie et créativité.

Océanopolis met la connaissance océanographique au service des visiteurs pour les sensibiliser au fonctionnement de l'océan, les interroger et leur permettre de mesurer l'impact de leurs actions. La visite d'Océanopolis est un voyage au propos scientifique rigoureux au cœur d'une multitude d'écosystèmes marins pour changer son regard sur l'océan, mieux comprendre sa biodiversité pour mieux la préserver.

<https://www.oceanopolis.com/>



A propos de la MACIF partenaire officiel du programme Ocean Friendly Restaurants

La Macif, c'est avant tout une mutuelle d'assurance au service de ses sociétaires et de l'intérêt général. Une réalité depuis plus de 60 ans. Ses engagements mutualistes notamment pour les jeunes, pour l'environnement et pour les publics les plus fragiles sont inscrits dans sa raison d'être et dans son ADN d'entreprise de l'Economie Sociale et Solidaire ESS

La mer est une composante majeure de l'histoire de la Macif, née à Niort près de La Rochelle. Premier assureur de navigation de plaisance, la Macif a créé l'école de voile « Macif Centre de Voile » et construit un programme de course au large Macif. Depuis des décennies, elle est à la pointe de la prévention en mer aux côtés la SNSM.



La Macif,
c'est vous.



A propos de Julie LOSTANLEN

Les livres « Les aventures d'Iris la surfeuse globe-trotteuse » tomes 1 et 2 ont été auto-édités. Le projet du livre pour les enfants a émergé durant le confinement de mars 2020. Surfeuse depuis son adolescence et sensible à la nature qui nous entoure, Julie s'est demandé comment à son échelle elle pouvait agir pour la préserver en s'appuyant sur ses compétences de designeuse graphique et illustratrice. À travers ce livre l'objectif est de sensibiliser les tout-petits à l'impact de nos gestes dans notre quotidien sur la nature sans dramatiser les choses et de façon pédagogique. Dans ce livre Iris est une pingouin surfeuse. Ici nous mettons en valeur un surf universel.

<https://lost-graphic-design.com/livre/>



A propos de la micro-brasserie Poèm

Lancée à partir d'un financement participatif au salon Nautic de Paris 2017, Poèm s'est construite avec la philosophie de réunir les passionnés de la mer autour d'un produit local : la bière ! L'aventure commence en 2018 avec l'installation de la brasserie proche des quais brestois au 490 rue Alain Colas (à 400 mètres d'Océanopolis) disposant d'un espace dégustation et d'un lieu de réception convivial ouvert 7 jours sur 7. Neuf recettes de bières bio sont brassées sur place pour être distribuées en bouteilles et en fûts dans tous les endroits où l'on voudra les savourer (bars, restaurants, cavistes, commerces de bouche, salons, fêtes musicales, sportives, amicales ou familiales...). Attachée à des valeurs de protection et valorisation circulaire de l'environnement, sans être parfaite mais en contribuant à un effort collectif écologique, l'entreprise s'attache à produire avec des partenaires locaux et soutenir autant que possible les actions autour de la mer et sa protection.

<https://www.poem-biere.com/>



Contacts presse :

- Aurélie Canadas (coordination de l'antenne Surfrider Foundation Finistère) | 06 67 73 41 65
- Elodie LOSTANLEN (communication de l'antenne Surfrider Foundation Finistère) | 06 70 55 37 93
- Antenne bénévole Surfrider Foundation Finistère | antenne29@surfrider.eu
- Marie Rozec / Julianne Le Guen (communication Océanopolis) | marie.rozec@oceanopolis.com – julianne.le-guen@oceanopolis.com | Marie : 06 73 99 79 86 – Julianne : 06 02 16 09 22

Toutes nos actualités sur

 Surfrider Foundation Finistère /  [surfriderfundationfinistere](https://www.instagram.com/surfriderfundationfinistere)

 Océanopolisbrest /  [oceanopolisbrest](https://www.instagram.com/oceanopolisbrest)