



CHARTRE : Des petits déjeuners BON POUR LE CLIMAT

Nous, adhérent de l'association « Bon pour le climat », nous engageons à :

- Proposer à nos clients au petit déjeuner des produits respectant simultanément trois critères :
 - La **SAISON** : les produits composant le petit déjeuner sont frais et de saison.
 - Le **VEGETAL** : les produits d'origine végétale occupent la place centrale : priorité aux fruits, aux fruits secs et aux céréales. Eviter les charcuteries et réduire les laitages. Préférer un bon pain croustillant aux viennoiseries. Proposer des œufs bios/plein air.
 - Le **LOCAL** : ces ingrédients ont été produits à moins de 200 km de l'établissement.
- Un petit déjeuner type « Bon pour le climat » sera proposé aux clients. Ce petit déjeuner peut être composé : d'une boisson chaude à base d'eau (thé/café de préférence bio et ou équitable, d'un jus de fruits locaux (par exemple, jus de pommes/poires/raisins), de pain artisanal, d'une confiture à base de fruits locaux et /ou de miel d'origine locale, d'un fruit frais de saison d'origine locale.
- Tous les autres produits respecter les critères cités ci-dessus.
- Proposer des portions adaptées afin de limiter le gaspillage, réduisez les emballages.
- Proposer de l'eau en carafe ou micro-filtrée afin de réduire les émissions causées par l'emballage et le transport d'eau conditionnée.
- Sur les buffets, les éléments du petit déjeuner « Bon pour le climat » seront signalés par des chevalets appropriés.

Et pour aller plus loin :

- Privilégier les produits issus de pratiques vertueuses (agriculture biologique, commerce équitable...).
- Répartir confitures, beurre et miel dans des coupelles pour limiter les emballages individuels.
- Pour les laitages, au petit-déjeuner « Bon pour le climat » privilégier le fromage blanc d'origine locale. Impliquer les équipes pour réduire le gaspillage, réutiliser les restes, économiser l'énergie, gérer les approvisionnements et les stocks, limiter les transports, chasser l'inutile...
- Mesurer ou faire mesurer l'empreinte carbone du petit-déjeuner « Bon pour le climat ».
- Communiquer vos meilleures recettes sur le site de « Bon pour le climat ».

Le respect de cette chartre pourra être vérifié par des visites de l'association.

La signature de cette chartre conditionne l'obtention du macaron « Bon pour le climat » à apposer sur la vitrine et sur votre carte.

En respectant cette chartre, vous proposez un petit déjeuner sobre en carbone !



Chartre réalisée en partenariat avec l'ADEME



LA SAISON : Les produits composant le petit-déjeuner « Bon pour le climat » sont frais et de saison.

Un fruit de saison frais cultivé localement génère :
> 20 fois moins de gaz à effet de serre (GES) qu'un fruit hors saison importé
> 7 fois moins de GES qu'un fruit surgelé

LE VEGETAL : Les produits d'origine végétale doivent occuper la place centrale du petit-déjeuner « Bon pour le climat ».

Ce sont **les produits d'origine animale qui émettent le plus de gaz à effet de serre**. En effet, pour produire de la viande ou les laitages, il faut produire les céréales pour nourrir l'animal, mais d'abord fabriquer des engrais, importer les céréales ou les engrais...

**Le palmarès des produits et leurs émissions de gaz à effet de serre
en kg de CO₂ pour 1kg de produit brut ou par unité**

Tasse de thé	0,01	Lait de vache semi écrémé (1L)	1,2
Tasse de café	0,05	Yaourt, Fromage blanc (1kg)	2,9
Verre de pur jus d'orange	0,33	Crème fraîche (1kg)	4,2
Tasse de chocolat chaud (en poudre)	0,59	Fromage à pâte molle (1kg)	4,3
1 Œuf frais (plein air)	0,14	Charcuterie (1kg)	5,1
Baguette	0,38	Truite/Saumon fumé d'élevage (1kg)	5,5
Pommes, origine locale (1kg)	0,3	Fromage de vache à pâte dure (1kg)	5,6
Fraises, hors saison (1kg)	3,4	Beurre (1kg)	9,5

LE LOCAL : La grande majorité des produits composant le petit-déjeuner « Bon pour le climat » doivent être **produits dans un rayon de 200km autour de restaurant**.

L'exception Marco Polo s'applique ici aux produits qui ne peuvent pas être cultivés localement (café, thé, cacao, épices). Vu l'empreinte carbone du lait et du cacao, nous vous suggérons d'éviter le chocolat chaud dans le petit-déjeuner « Bon pour le climat ».

Dans le choix des ingrédients, le mode de transport est cependant plus important que la distance concernant son impact carbone. En effet le transport par bateau consomme très peu d'énergie, contrairement à l'avion et au camion. Il est donc important de rationaliser la logistique de ses approvisionnements et les derniers km notamment : éviter les trajets à vide, privilégier les tournées de livraison, etc.¹

Emissions de CO₂ par tonne de marchandise par kilomètre :

Train de marchandise : 0,00374 kg de CO₂

Vraquier : 0,0112 kg de CO₂

Camion porteur : 0,461 kg de CO₂

Véhicule utilitaire léger : 1,2 kg de CO₂

Avion : 2,58 kg de CO₂

¹ Pour aller plus loin, vous pouvez consulter l'avis de l'ADEME sur les circuits courts alimentaires de proximité.
http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis_ademe_circuits_courts_alimentaires_proximite_avril2012.pdf



Engagement de l'hôtel à retourner à « Bon pour le climat »

Je soussigné(e)...

Responsable de l'hôtel ...

A l'adresse suivante

m'engage à respecter la charte « Bon pour le climat » ci-jointe.

Fait à _____, le

Engagement à retourner à :

BON POUR LE CLIMAT

23 rue Henri Barbusse

94110 ARCUEIL

Ou :

contact@bonpourleclimat.org