



CHARTRE : Etre un restaurant BON POUR LE CLIMAT

Je soussigné(e) :

Responsable du restaurant :

A :

m'engage à :

- Proposer à chaque repas au moins une entrée, un plat et un dessert respectant simultanément trois critères :
 - La **SAISON** : les produits composant ces trois plats sont frais et de saison.
 - Le **VEGETAL** : les produits d'origine végétale occupent une place centrale. Ils représentent l'essentiel du plat comportant (ou non) de la volaille, du porc ou du poisson. Evitez la viande bovine ou ovine à très fort impact climatique et réduisez les laitages (fromages, crèmes et glaces,...).
 - Le **LOCAL** : les ingrédients de ces plats ont été produits à **moins de 200 km**.
- Proposer sur la carte **au moins un plat végétal** (sans viande, ni poisson)
- Le poids carbone d'un repas complet bon pour le climat doit **être inférieur à 2200 gCO2**
- Inclure ces plats dans les menus ou dans les formules les plus accessibles.

Et pour aller plus loin en cohérence avec la démarche :

- Proposer de l'eau en carafe ou des flacons d'eau micro-filtrée produite sur place.
- Servir des portions bien adaptées pour limiter le gaspillage alimentaire.
- Privilégier les produits issus de pratiques vertueuses et de la région (pêche durable, agriculture biologique, producteurs locaux, etc.).
- Trier et valoriser les déchets (déchets organiques, huiles usagées, emballages, cartons, verres...).
- Impliquer les équipes: réduire le gaspillage, réutiliser les restes, économiser l'énergie...
- Mesurer et afficher l'empreinte carbone des plats.
- Communiquer et expliquer aux clients le sens de la démarche
- Diffuser ses meilleures recettes sur le site de « Bon pour le climat ».

Fait à

le

Signature

La signature de cette chartre conditionne l'obtention du macaron « Bon pour le climat » à apposer sur la vitrine et sur votre carte. Son respect pourra être vérifié par l'association



Chartre réalisée en partenariat avec l'ADEME





QUELQUES REPERES

LA SAISON : Les produits composant les plats « Bon pour le climat » sont frais et de saison.

Un légume de saison frais cultivé localement génère :

- > 20 fois moins de gaz à effet de serre (GES) qu'un légume frais hors saison importé
- > 7 fois moins de GES qu'un légume surgelé

LE VEGETAL : Les produits d'origine végétale doivent occuper la place centrale des plats :

- > **Plat** : plus de 60% du poids du plat doit être végétal et plus de 80% si l'accompagnement est une viande d'origine bovine ou ovine.
- > **Dessert** : doit être composé au moins à 70 % de fruits ou préparations à base de fruits, fruits secs et céréales.

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

Fruit ou légume local de saison	0,3-0,7	Poulet, production locale	4,5
1 Œuf frais plein air (60g)	0,14	Fromage à pâte dure	5,9
Lait de vache semi écrémé (local)	1,2	Porc, production locale	6,2
Tomate hors saison importée (serre chauffée)	2,5	Poissons sauvages	9,6
Truite/Saumon d'élevage	5,5	Beurre, production locale	9,8
Riz (importé de Thaïlande)	4,2	Bœuf, race à lait	22,1
Crème fraîche, production locale	4,2	Bœuf, race à viande	33,3

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

A noter : Les **crustacés, huîtres et coquillages** absorbent du carbone pour confectionner leur coquille. Cependant ils sont lourds à transporter, du coup il est intéressant de les consommer près des lieux de pêche/élevage. Eviter les crevettes tropicales dont l'élevage entraîne d'importants problèmes de déforestation, avec des bilans environnementaux désastreux.

LE LOCAL : La grande majorité des ingrédients composant ces plats doivent être **produits dans un rayon de 200km autour de restaurant**.

L'exception Marco Polo s'applique ici, pour les produits utilisés en très faible quantités (ex : sel, épices, cacao), et dont l'empreinte est anecdotique à l'échelle d'un plat. 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