



## CHARTRE : Etre un restaurant BON POUR LE CLIMAT

**Nous, adhérent à l'association BON POUR LE CLIMAT, nous engageons, pour la période du 15 novembre 2015 au 15 janvier 2016, puis au-delà, 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**.
- Exemple : Entrée : velouté chaud de courge muscade, noisettes. Plat : risotto de céleri, suprême de pintade fermière rôti. Dessert : clafoutis aux fruits de saison.
- Inclure ces plats dans les menus ou dans les formules les plus accessibles.
- Proposer de l'eau en carafe ou des flacons d'eau micro-filtrée produite sur place. Eviter dans tous les cas le suremballage.
- Servir des portions bien adaptées pour limiter le gaspillage.

### Et pour aller plus loin :

- Privilégier les produits issus de pratiques vertueuses (pêche durable, agriculture biologique, etc.). Le pain fait maison avec des farines bio est un plus. Vins, jus de fruits et bières de la région si possible.
- Proposer des protéines végétales (légumineuses, céréales...) et des plats végétariens.
- Trier et valoriser les déchets inévitables (déchets organiques, huiles usagées, emballages, cartons, verres...).
- Impliquer les équipes: 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 des plats « Bon pour le Climat ».
- Encourager les clients à utiliser des moyens de transports « doux » ou collectifs (ex : places de vélo). L'impact du trajet pour venir au restaurant est parfois plus important que celui des produits dans l'assiette.
- Diffuser ses meilleures recettes sur le site de Bon pour le climat.

Le respect de cette chartre pourra être vérifié par des visites de l'association. Un retour d'expérience sera organisé au printemps 2016.

La signature de cette chartre conditionne l'obtention du macaron **Bon pour le Climat** à apposer sur la vitrine et sur votre carte, et la visibilité sur la carte *Paris 2015 Climate Map*.

***En respectant cette chartre vous proposez un repas sobre en carbone !***



Chartre réalisée en partenariat avec l'ADEME



**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 CO<sub>2</sub> pour 1kg de produit brut

Fruit ou légume local de saison	0,15	Bar, dorade (pêche locale)	4,3
Blé, production nationale	0,6	Porc, production locale	5,1
Lait de vache, production locale	1,0	Riz (importé de l'Europe)	5,9
Œuf frais (plein air)	2,1	Crème fraîche, production locale	8,9
Truite, pêche locale	2,4	Beurre, production locale	11
Tomate hors saison importée (serre chauffée)	2,5	Fromage de vache à pâte cuite	15
Poulet, production locale	3,2	Bœuf, production locale	35,2

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.<sup>1</sup>

#### Emissions de CO<sub>2</sub> par tonne de marchandise par kilomètre :

Train de marchandise : 0,00374 kg de CO<sub>2</sub>

Vraquier : 0,0112 kg de CO<sub>2</sub>

Camion porteur : 0,461 kg de CO<sub>2</sub>

Véhicule utilitaire léger : 1,2 kg de CO<sub>2</sub>

Avion : 2,58 kg de CO<sub>2</sub>

<sup>1</sup> 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](http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis_ademe_circuits_courts_alimentaires_proximite_avril2012.pdf)



## Engagement du restaurant à retourner à BON POUR LE CLIMAT

Je soussigné(e)...

Responsable du restaurant ...

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](mailto:contact@bonpourleclimat.org)