

Commune de La Plagne Tarentaise

2020 – 2021

Pour une restauration plus verte





ENJEUX

Régis Marcon, chef 3 étoiles

« Le durable en restauration n'est pas une mode mais un enjeu stratégique pour l'avenir de notre profession »



La région Auvergne-Rhône-Alpes c'est :

- 20 milliards d'euros de consommation touristique ;
- La 2e place en France en terme d'emplois dans le secteur du tourisme et ;
- Plus de 8% du PIB régional.

(Source : Site de la région, CRT Auvergne-Rhône-Alpes)

Le réchauffement climatique et la mise en danger de votre activité :

Les problématiques en lien avec le réchauffement climatique ne sont plus à démontrer.

Les activités en montagne sont d'autant plus impactées qu'elles sont sujettes aux bonnes conditions climatiques, à savoir un bon enneigement et ensoleillement.

Notre objectif commun :

Réduire votre empreinte carbone pour faire perdurer votre activité tout en préservant l'environnement et en s'adaptant à celui-ci.



FAIRE EVOLUER VOTRE CARTE

Construire une carte cohérente avec notre Territoire

- ❖ **Connectez** votre carte au **territoire** ;
- ❖ **Créez** une **assiette à « impact positif »** (outil : écocalculateur 'Bon pour le climat') *NB : Pourquoi ne pas afficher l'impact environnemental de votre assiette sur votre carte ?*

- ❖ **Adhérez** à des **associations protectrices de l'environnement** pour compenser votre impact carbone, et signalez-le sur votre menu.

Construire une

- ❖ **Adaptez** votre carte aux **transports** et à la **nutrition** ;
- ❖ **Optez** pour des produits locaux, de saison, de meilleure qualité ;
- ❖ **Optez** pour des produits respectueux de l'environnement, de la chaîne, de la santé, de la qualité ;
- ❖ **Mettez en avant**, si possible, des produits respectueux de l'environnement, de la chaîne, de la santé, de la qualité ;



FAIRE EVOLUER VOTRE SALLE

Abandonnez la vaisselle plastique

Réduire - Réutiliser - Recycler

Vaisselle lavable ou biodégradable (son de blé, biscuit, pulpe végétale, carton, bois, bambous, feuille de palmier, etc.)



Adaptez votre établissement

Et luttiez contre le gaspillage alimentaire

- ❖ Proposez des **'Doggy Bag'** (ou « Gourmet Box ») et le signaler sur les menus ;
- ❖ Offrir aux clients la **possibilité** de repartir avec leur **bouteille de vin** entamée ;
- ❖ **Accommodez** les restes quand c'est **possible** et dans une démarche de **transparence** (*exemple : le pain de la veille peut être utilisé pour faire des croustons*) ;
- ❖ **Utilisez** en priorité les **produits** dont la **DLC** approche ;
- ❖ **Récompensez** le consommateur **« Zéro Déchet »** (*exemples : café offert, mignardises, réduction à la prochaine visite, etc.*) ;
- ❖ Proposez des **couvertures** plutôt que de faire chauffer la terrasse extérieure ;
- ❖ Proposez sur votre menu plusieurs **tailles d'assiettes** pour s'adapter à la faim de vos clients et offrez leur la **possibilité de se resservir** ;
- ❖ **Utilisez** l'application **TooGoodToGo** ;
- ❖ **Installez** des **collecteurs de cigarettes** afin de les envoyer à des associations de recyclage.

FAIRE EVOLUER VOTRE CUISINE

Être plus écoresponsable

❖ Efficience énergétique :

- Efficacité énergétique passive (isolation du bâtiment, etc.);
- Rendement énergétique des équipements techniques (chaudière, éclairage, climatisation, ventilation, etc. préférez des équipements a minima de catégorie A) ;
- Gestion globale de l'énergie ;

❖ Gestion raisonnée de l'eau : Bon entretien réseau, appareil, etc. ;

❖ Réduction optimale des déchets :

- Analysez la production de déchets de votre établissement;
- Identifiez leur provenance ;
- Compostez ce qui est possible ;
- Valorisez les biodéchets : collectez les huiles alimentaires pour les recycler (exemple : « Roule ma frite », qui récupère les huiles alimentaires pour les injecter dans du carburant).

(Re)pensez l'écoconception en cuisine et en salle

- ❖ **Agencez-les** de sorte à **améliorer l'efficacité énergétique** de votre établissement ;
- ❖ **Choisissez** du **matériel respectueux** de l'environnement ;
- ❖ **Limitez** au maximum les **emballages** ;
- ❖ **Utilisez** des **contenants réutilisables** ;
- ❖ **Privilégiez** du **matériel de qualité**, avec le label FSC ou EcoCert notamment ;
- ❖ En salle comme en cuisine, **favorisez l'utilisation de produits d'entretien responsables et écologiques.**



METTEZ EN AVANT VOS DEMARCHES ECO-RESPONSABLES

Affichage environnemental du Ministère de la transition écologique et solidaire

4 indicateurs environnementaux :

- ❖ L'impact sur le climat ;
- ❖ La consommation d'eau ;
- ❖ La consommation de ressources non renouvelables ;
- ❖ La part des produits bio ou écolabellisés dans les approvisionnements de l'hôtel.

Affichez l'impact carbone d'un repas dans votre établissement (de A à E) et **Précisez à quoi cela correspond**

Autres labels : la [Clef verte](#), [GreenFoodLabel](#), [Ecotable](#), etc.

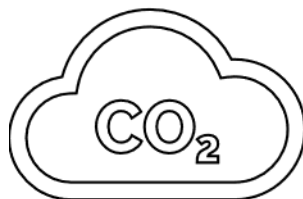
Compensez le carbone produit par votre établissement (voir liste associations).



ASSOCIATIONS ET RESSOURCES (LISTE NON EXHAUSTIVE)

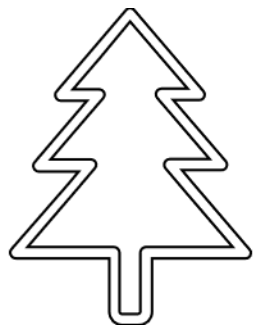
Associations pour compenser la note carbone de votre restaurant

[MountainRiders](#) ;
[FondationGoodPlanet](#) ;



Associations pour compenser la note carbone de votre établissement *

- ❖ [Life](#) ;
- ❖ [WeForest](#) ;
- ❖ [Land Art Foundation](#) ;
- ❖ [ReforestAction](#) ;
- ❖ [STOCK](#).

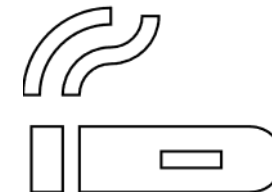


** La compensation carbone ne doit pas être perçue comme un outil de déculpabilisation du consommateur d'énergie. Le meilleur déchet reste celui qu'on ne produit pas.*

NB : Les mesures proposées dans ce guide sont des exemples de ce qui peut être mis en place dans votre établissement. Libre à vous de les adapter aux réalités de votre établissement ou d'en prendre des supplémentaires.

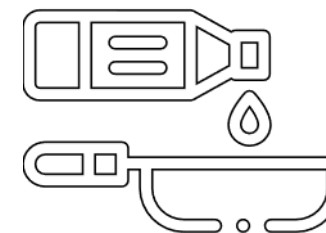
Collecte et recyclage des cigarettes

[Greenminded](#) ;
[MéGo](#) ;
[ÉcoMégot](#).



Recyclage de l'huile de friture

[RouleMaFrite](#) ;
[AlloÀl'Huile](#) ;
[EcoGras](#).



Ressources : « Mon restaurant passe au durable », Métro et Green Cross ; « Guide des bonnes pratiques de chefs - Vaincre le gaspillage - Améliorer la performance de son restaurant », Union des métiers et des industries de l'hôtellerie, juin 2018 ; Site de la région, CRT Auvergne-Rhône-Alpes.