

**CHARTRE DE DEVELOPPEMENT DURABLE
POUR LA RESTAURATION FRANCAISE TRADITIONNELLE**
Alain Alexanian
2009

Menus

1. Proposer à la carte au moins une entrée et un plat composés à 100 % d'ingrédients de proximité et les identifier.
2. Proposer au moins une entrée et un plat chaud végétariens avec la possibilité de pouvoir les servir sans gluten.

Produits Frais

1. Proposer sur la carte 50 à 100 % de légumes frais de production française et au minimum 1 fruit français.
2. Proposer au minimum 80 % de légumes frais de saison sans oublier les variétés anciennes et locales.
3. Pour les œufs frais entiers, ne proposer que ceux élevés en plein air ou certifiés d'agriculture biologique.
4. Pour les fruits ne poussant pas en France choisir ceux issus du commerce équitable ou bio, voire les deux.

Viandes

Favoriser les viandes à moindre impact carbone. Privilégier la volaille élevée en France plutôt que le veau ou la viande rouge provenant de l'étranger.

Poissons

Interdiction de proposer les espèces de poisson en voie de disparition et se trouvant dans la liste « à éviter » du conso-guide de WWF et privilégier les poissons recommandés ¹.

1	A PRIVILEGIER	AVEC MODERATION	A EVITER	LEXIQUE
Araignée	GG/M	Bar	Europe	<u>Provenance :</u>
Bar de ligne	GG/M	Calamars	ANE	AN Atlantique Nord
Cabillaud	Pacifique Nord	Chinchard	ANE	ANE Atlantique Nord Est
Colin d'Alaska	Pacifique Nord	Coquille St Jacques	Pays divers	GG Golfe de Gascogne
Crevette grise	M/MN	Crevette Tropicale	Pays divers	M Manche
Dorade grise de ligne	GG/M	Dorade royale	Tous pays	MN Mer du Nord
Hareng	ANE	Eglefin	ANE	
Huître	France	Homard	GG/M	<u>A Privilégier :</u>
Lieu Jaune de ligne	GG/M	Julienne	ANE	Pas de sur-pêche, élevage bien géré.
Lieu Noir	MN	Langoustine	ANE	Dommages causés à l'environnement minimaux ou restreints.
Maquereau	ANE	Lotte	ANE	<u>Avec modération :</u>
Merlu blanc du Cap	Afrique du Sud	Merlan	Manche	Problèmes dans les élevages ou les pêcheries. Choix secondaire par rapport aux espèces de la colonne verte.
Moule	France	Pangas	Asie	<u>À éviter :</u>
Pétoncle	Patagonie	Perche du Nil	Pays divers	Espèces sur-pêchées, dont certaines sont en voie d'extinction. Leur élevage ou leur pêche sont très nuisibles pour l'environnement.
Sardine	ANE	Poulpe	Pays divers	
Saumon	Pacifique Nord	Rouget Barbet	GG	
Sole d'Hastings	Angleterre	Saint Pierre	ANE	
Tacaud	GG/M	Saumon Atlantique	Pays divers	
Thon germon de ligne	GG	Seiche	ANE	
Tilapia	Europe	Thon Albacore	Tous pays	
Tourteau	GG/M	Tilapia	Autres pays	
Truite	Europe			
Turbot	Europe			
			Anguille	
			Bar de Chalut	ANE
			Cabillaud	AN
			Dorade rose	ANE
			Dorade Sébaste	AN
			Empereur	ANE
			Espadon	Pays divers
			Flétan Atlantique	AN
			Flétan du Groenland	AN
			Grenadier	ANE
			Lingues	ANE
			Loup de mer	Pays divers
			Merlu	ANE
			Plie/Carrelet	ANE
			Raies	Tous pays
			Requins	Tous pays
			Sabre	ANE
			Saumon Atlantique	AN
			Sole	ANE
			Thon rouge	Pays divers
			Turbot	ANE
			Vivaneau	Pays divers

Boissons

1. Proposer au minimum un café et un thé issus du commerce équitable ou bio.
2. Proposer facultativement une alternative à la bouteille d'eau ².
3. Proposer 3 vins naturels au minimum.

Produits secs

Pour une approche plus saine, plus nourrissante, moins raffinée, opter pour des produits bio, essentiellement sucre, farine, riz, pâtes, céréales, fruits secs, épices...

Huile

1. Assurez-vous que votre huile de palme soit issue et membre de la RSPO ².
2. Dans la mesure du possible, recycler l'huile de friture en bio diesel ou autres ³.

Matériel

1. Bannir les poêles antiadhésives en Téflon ⁴.
2. Supprimer l'utilisation de feuilles d'aluminium⁵.
3. Privilégier le matériel éco labellisé lors de son remplacement.

Vente à emporter

Remplacer progressivement les produits jetables par des produits éco labellisés, compostables ou issus de matières premières recyclées Dès que possible, privilégier les solutions durables telles que l'utilisation des sacs, des assiettes, plateaux, verres, couverts, serviettes, essuie-tout, sets de table ou tout autre récipients de commandes à emporter, etc.

Produits d'entretien

1. Mettre en place des mesures de réduction d'utilisation de produits chimiques.
2. Utiliser exclusivement des produits d'entretien éco labellisés ⁶.
3. Limiter voire supprimer l'usage de l'eau de Javel ⁷.

Pratiques

1. Sensibiliser et former 100 % du personnel de restauration aux bonnes pratiques environnementales.
2. Mettre en place des éco-gestes dans les cuisines ⁸ : couvrir l'eau en train de bouillir (30 % d'économie d'énergie) ; décongélation régulière du congélateur ; coupure des équipements une fois le travail fini ; modération de la température en salle, économie de papier, nettoyage des grilles des moteurs en cuisine, ne pas allumer trop tôt les salamandres...
3. Tri des déchets comme le demandent les communes.
4. Optimisation des trajets ⁹.

² Il existe entre autres aujourd'hui de l'eau filtrée avec céramique et charbon actif qui garantit une eau pure, sûre, sans bactéries, sans chlore, sans produits chimiques.

² Roundtable for Sustainable Palm Oil

³ Via contrat Lesieur / Veolia

⁴ Le revêtement en PTFE est soupçonné d'atteintes toxiques nocives pour l'environnement et la santé.

⁵ Les réserver à des usages durables (fenêtres, vélos, etc.)

⁶ L'éco label européen (la petite fleur) représente une bonne garantie dans les quelques marques suivantes : l'Arbre Vert, Rainett, Douce Nature, Eco Vert, Etamine du Lys, etc.

⁷ La Javel tue tous les micros organismes et rend notre corps vulnérable à la moindre attaque bactérienne. La Javel contient des composés chlorés qui, combinés à d'autres produits nettoyants comme les gels WC peuvent dégager un gaz très toxique.

⁸ Eco-gestes supervisés par le chef de cuisine ou par l'une des formations spécifiques (exemple : www.alainalexanianconsulting.com ou autres).

⁹ Co-voiturage, transports en commun, vélo.