

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

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 récipient 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.