



## CHARTRE : Etre un restaurant BON POUR LE CLIMAT

**Nous, restaurant adhérent à l'association BON POUR LE CLIMAT, nous engageons, pour la période allant au moins du 15 novembre 2015 au 15 janvier 2016, à :**

- Proposer à chaque repas au moins une entrée, un plat et un dessert respectant simultanément trois critères :
  - SAISON : les produits composant ces trois plats sont tous achetés frais et sont de saison.
  - LOCAL : les produits composant ces trois plats sont tous issus de fermes ou champs ou pêcheries situés à moins de 200 km du restaurant ;
  - VEGETAL : les produits d'origine végétale occupent la place centrale des plats, et plus de 60% du poids du plat, 80% si l'accompagnement est une viande d'origine bovine ou ovine. L'exemple ci-après est donné à titre indicatif : entrée sans chair animale, plat constitué à 60% de légumes/céréales, dessert composé à 70% de fruits ou préparations à base de fruits, fruits secs et céréales.
- Inclure ces plats dans les formules « menus », ou autres formules les plus populaires.
- Proposer systématiquement à ses clients de l'eau en carafe afin de réduire les émissions causées par l'emballage et le transport d'eau conditionné.
- Proposer des portions adaptées à sa clientèle afin de limiter les déchets et le gaspillage.

**Si ce n'est déjà fait, pour aller plus loin, le restaurateur est invité à :**

- Privilégier les volailles, poissons et crustacés pour la chair animale, travailler avec des protéines végétales (légumineuses) et proposer des plats végétariens
- Recycler et valoriser ses déchets.
- Travailler avec les équipes en cuisines : optimisation énergétique, tri, réduction des consommables, gestion des stocks, réutilisation des « restes »
- Mesurer ou faire mesurer par l'équipe de Bon pour le Climat l'empreinte carbone des plats marqués du logo « Bon pour le Climat »
- Produire son eau en bouteille sur place, par un système de filtration, afin de supprimer les émissions causées par l'emballage et le transport d'eau conditionnée.
- Encourager les clients à utiliser des moyens de transports « doux » pour venir au restaurant (ex : parking à vélo etc.)
- Communiquer certaines recettes sur le site de l'association pour les diffuser au grand public et à la profession.

Le respect de cette chartre pourra être vérifié par des visites de l'association. Un retour d'expérience sera organisé en fin d'année 2015.

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.

Nous vous remercions de vous engager pour le climat !

*Chartre réalisée en partenariat avec l'ADEME*





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

Je soussigné, M. ...

dirigeant du restaurant...

à 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)