

L'ENVIRONNEMENT

CONSOMMATION BLE : BIOLOGIQUE, LOCALE, ÉQUITABLE

À QUI EST ADRESSÉE CETTE FICHE ?

Pour piloter les actions : direction -
économiste

Partie prenante : Fournisseurs

Pour mettre en place et animer :
chef de cuisine - économiste - barman
- équipes d'animation

Pour évaluer : direction - économiste



JE PENSE GLOBAL...

Je propose des aliments sains : bio, locaux et frais à mes visiteurs et je les sensibilise à l'importance du commerce équitable et des circuits-courts.

Je favorise la vente directe en organisant des rencontres sur mon hébergement entre producteurs locaux et consommateurs afin de favoriser l'économie de proximité.

Je privilégie les achats locaux en m'assurant que le nombre d'intermédiaires est réduit ou nul.

Je propose des menus respectueux de l'environnement en choisissant par exemple de ne pas servir d'espèces en voie de disparition (poissons et crustacés) ou en élevage intensif, ou en réduisant la consommation de viande de bœuf.

Je propose des produits de saison pour le goût et le prix, mais également pour être en adéquation avec une démarche durable et préserver les ressources naturelles.

J'AGIS LOCAL...

Ce que je peux faire : je change certains de mes fournisseurs pour des prestataires locaux, je sélectionne les producteurs proposant une agriculture ou élevage raisonné ou biologique.

Quelques exemples :

Je favorise les producteurs locaux en mettant en avant les spécialités de mon terroir.

Je propose au moins un produit local et de saison à chaque repas y compris au petit déjeuner (fromages, charcuterie, miels, confitures...)

Je demande aux équipes du bar de ne proposer que des cafés, thés et tisanes équitables, des sirops ou boissons produites localement (le vin autour de Bordeaux par exemple).

Je mets à disposition de mes équipes en cuisine un tableau détaillant la saisonnalité des fruits et légumes mais aussi des viandes et poissons.

Je fais appel à des lycées professionnels et structures d'insertion voisins pour me fournir en certains produits (apprentis boulangers, confitures artisanales...) et valoriser leur travail.



ET SI ON ALLAIT PLUS LOIN ?

Je peux demander l'aide d'un professionnel pour mesurer les apports nutritionnels de mes menus sur une période de plusieurs jours et réduire les apports protéinés en fonction.

Je peux proposer des produits "faits maison" comme des confitures ou des goûters pour les sites accueillant des enfants quand les effectifs et la saison le permettent.

Je peux rencontrer mes fournisseurs pour me renseigner sur leurs partenariats avec des producteurs locaux, bio et équitables. Je peux également leur demander une charte d'engagement sur ce sujet.

ILS L'ONT FAIT !

Centre de Plein Air de Lathus :

- Il n'y a pas de viande le soir, ce qui a diminué les coûts.
- Le transport des aliments est partagé, ce qui contribue à diminuer les coûts et à réduire les émissions à effet de serre.
- En dépit des changements, les prix sont maintenus et les clients sont satisfaits



IDÉES !

Développer une logique de circuits courts c'est trouver des complémentarités entre structures collectives d'accueil afin de répondre aux problématiques de saisonnalité d'approvisionnement et de livraison (je partage mes fournisseurs locaux entre hébergements touristiques ouverts l'été et établissements scolaires fermés à cette période par exemple).

Oublier les idées reçues sur l'alimentation biologiques et son coût, les produits biologiques sont certes plus chers à l'achat mais réduire les intermédiaires en s'approvisionnant localement peut permettre d'éviter des surcoûts. Cette démarche s'accompagne de changements de pratiques sur la constitution de ses menus (moins de consommation de viandes, valoriser les produits de saison, utiliser plus de produits frais non transformés...).

POUR APPROFONDIR



[Calendrier des fruits et légumes de saison](#)

[Les saisons des viandes](#)

Aborder l'introduction du bio: [Bio-Sud Ouest](#)

[La restauration collective et le développement durable](#)

[Du Bio dans ma cantine](#)

[Carte des producteurs girondins](#)

[«Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité»](#)

«Comment introduire des produits biologiques dans la restauration collective ?» : [Le guide](#) et [la fiche](#)

[Liste des espèces de poissons non protégées](#)

[L'impact de la viande sur l'environnement expliqué en 4 minutes \(vidéo\)](#)