



# Le bilan carbone® de votre repas



# Edito

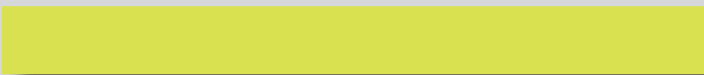
La recherche sur le changement climatique le confirme : l'augmentation de la concentration de G.E.S.\* (CO<sub>2</sub>, méthane, etc.) dans l'atmosphère est principalement induite par l'activité humaine et serait responsable du dérèglement climatique observé sur Terre.

Dans ce contexte, **quel est l'impact de la restauration sur les émissions de G.E.S. ?**

Pour le qualifier, nous avons utilisé l'outil de mesure proposé par l'ADEME\*\* : le Bilan Carbone®. Il nous a permis d'évaluer et de hiérarchiser nos émissions de G.E.S. pour chaque poste de notre activité.

\*G.E.S. : Gaz à Effet de Serre

\*\* ADEME : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie



## Le Bilan Carbone® n'est pas le seul indicateur environnemental :

Il mesure uniquement les émissions de gaz à effet de serre. Toutefois, d'autres critères environnementaux sont à prendre en compte, tels que la pollution des eaux, de l'air, le respect de la biodiversité, etc.

C'est pourquoi nous avons décidé d'élargir notre champ d'actions à tous ces critères, selon 3 étapes :

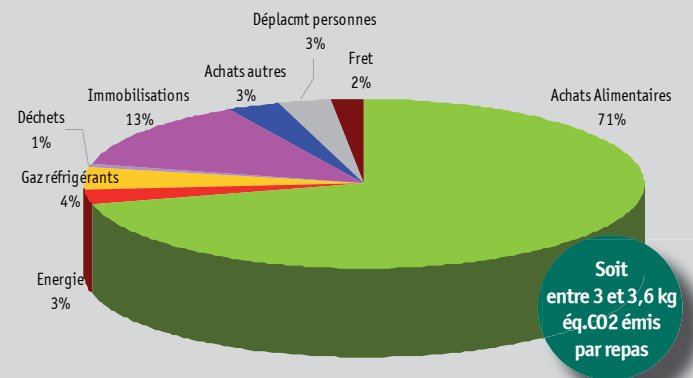
- 1 Déterminer tous nos impacts lors de la production des repas.
- 2 Identifier nos leviers d'actions prioritaires au regard de nos véritables enjeux.
- 3 Définir notre feuille de route environnementale.

Ce livret vous présente le détail de nos résultats et des actions engagées sur votre restaurant pour réduire avec vous et nos convives notre empreinte environnementale.

Tiphanie Lemoine  
Responsable Développement Durable

## Le Bilan Carbone® de notre restauration

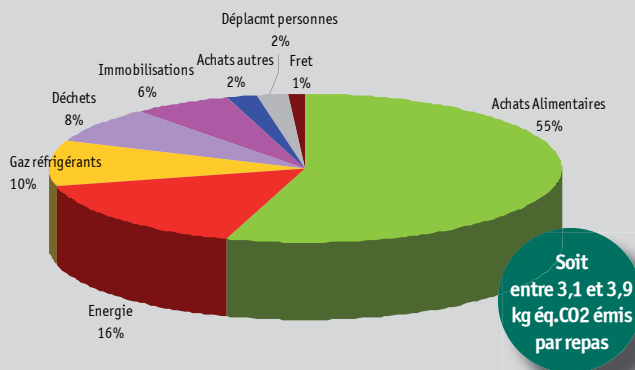
Lorsque nous livrons des repas depuis une cuisine centrale (restauration scolaire majoritairement)



Source : Bilan Carbone® réalisé en 2010 selon la méthode Bilan Carbone® V6.0 de l'ADEME

**Le saviez-vous ?**  
Dans les achats alimentaires (entre 55% et 71% du bilan carbone®), ce sont les **produits d'origine animale** qui représentent la part principale.

Lorsque nous fabriquons nos repas sur place.



Source : Bilan Carbone® réalisé en 2009 selon la méthode Bilan Carbone® V6.0 de l'ADEME

### Le saviez-vous ?

En moyenne, un Français émet 23 kg éq.CO2 par jour (10 fois plus qu'en Asie du Sud et 2 fois moins qu'en Amérique du Nord).

## Nos leviers d'actions prioritaires

### Au regard des résultats du Bilan Carbone®

- 1 Nos achats alimentaires et nos livraisons (entre 55% et 71% des émissions de G.E.S\*).
- 2 La gestion de l'énergie (jusqu'à 16% des émissions de G.E.S\*).
- 3 Le traitement des déchets (jusqu'à 8% des émissions de G.E.S\*).

### Au regard de nos autres impacts environnementaux

- 1 Le respect de la biodiversité.
- 2 Le soutien des filières et des modes de production.

\* G.E.S. : Gaz à Effet de Serre  
Source Bilan Carbone®

## 1 Notre choix d'approvisionnement et de livraisons

**Nous raccourcissons nos distances d'approvisionnements** en priorisant les fruits et légumes locaux dans le respect des terroirs régionaux et des saisons.

**Nous réduisons le nombre de km parcourus** en développant des filières courtes et en **regroupant nos livraisons**.

Déjà  
-7% de  
livraisons  
en 1 an

**Nous privilégions les produits frais de saison dans nos menus.**

**Nous équilibrons les différentes sources de protéines** dans nos menus en développant une nouvelle gamme de recettes végétariennes.

Mais aussi, dans le respect de la biodiversité et le soutien des filières :

- Nous supprimons de nos menus les espèces de poissons menacées,
- Nous valorisons les produits issus de l'agriculture bio ou raisonnée,
- Nous soutenons la filière viandes en développant des partenariats forts avec les éleveurs français.

## 2 La gestion de l'énergie

- Nous suivons et analysons nos consommations d'énergie.
- Nous formons nos équipes aux écogestes et nos chauffeurs à l'éco conduite.
- Nous listons les bonnes pratiques dans un guide écogestes à destination de notre personnel.
- Notre bureau d'études techniques intègre à chaque projet des solutions et équipements innovants en vue de réduire nos consommations.

Selon les restaurants, nous visons une consommation entre 1 kwh et 3 kwh par repas.

Ces actions nous permettent également d'agir sur la réduction des nos consommations en eau.

### 3

## Le traitement de nos déchets

### Nous réduisons nos volumes d'emballages :

- Priorité aux produits concentrés conditionnés en petits volumes
- Diminution de l'utilisation de boîtes de conserve
- Réduction des consommations de papier

Nous trions nos déchets jusqu'à la matière organique lorsque la collecte le permet et sensibilisons nos convives à cette démarche.

Nous mettons en place des filières de valorisation de nos déchets (huiles de friture, barquettes servant aux repas scolaires, bouchons plastique, etc.).



### Le saviez-vous ?

Nos barquettes recyclées servent à l'industrie automobile pour confectionner habitacle et pare-chocs des voitures

## Notre menu «faible impact carbone»

Selon les Bilans Carbone® réalisés, un repas végétarien entraîne 4 fois moins d'émission de gaz à effet de serre qu'un repas à base de viande.

Artichaut à la barigoule\*

---

Croustillant de céréales complètes et courgettes sautées

---

Fraises dans un jus glacé

### \* Réalisez chez vous des artichauts à la barigoule

Ingrédients pour 4 personnes :

150g de carottes	25cl de fond de blanc de volaille
125g de céleri branche	5cl de vin blanc
1/4 botte basilic	3cl d'huile d'olive
100g d'oignons grelots frais ou surgelés	1 pincée de sel fin
1/2 gousse d'ail	1 pincée de poivre moulu
300g de fonds d'artichauts frais ou surgelés	

Tailler les carottes en rondelles, le céleri en biseaux et les artichauts en quartiers. Faire rissoler les carottes, le céleri et l'ail dans un filet d'huile d'olive. Déglacer au vin blanc et laisser réduire. Ajouter les artichauts, les oignons grelots et le fond blanc de volaille. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à texture fondante des légumes. Vérifier l'assaisonnement et terminer avec le basilic ciselé. L'artichaut à la barigoule se déguste frais.

Prochain  
Numéro

Nos achats :  
Proximité  
et  
saisonnalité

