1. Choisir ses produits ?





1. Document 1 : l’importance des sigles de qualité

Pourquoi ?

Les labels représentent pour les français le meilleur gage de qualité d’un produit alimentaire.20 Un fromage ou une huile d’olive AOC, une viande Label Rouge, des légumes bio certifiés AB, du poisson labellisé MSC, un café équitable portant le label Fair- Trade/Max Havelaar : un label est un repère fiable. Qu’il définisse un attachement à un terroir, un mode de culture, d’élevage ou des principes de commerce équitable, il s’appuie sur un cahier des charges et souvent sur la réalisation d’audits de contrôle. Vis-à-vis de vos fournisseurs, c’est un critère que vous pouvez intégrer dans vos démarches d’achat en complément de la donnée « prix ». C’est aussi un moyen de communiquer simplement avec vos clients sur la qualité des produits que vous utilisez.

Comment ?

> Les labels sont nombreux et portent sur des périmètres et des niveaux d’exigences différents. Apprenez à les connaître, par exemple à l’aide du tableau ci-dessous, pour repérer ceux qui correspondent à vos besoins.

> Sachez que les labels français, ou européens ne couvrent et ne pourront couvrir tous les enjeux possibles : par exemple, il n’existe pas (encore) en France de label pour la viande garantissant que les animaux n’ont pas été nourris avec du maïs OGM !

> Parmi les labels les plus connus, on compte :

• L’association Slow Food France a lancé la démarche Haute Qualité Alimentaire, qui vise à valoriser la démarche de progrès environnementale et sociale mise en place par les restaurateurs. En Alsace, Schnackala (*petit escargot*), A.M.A.P. (association pour le maintien d’une agriculture paysanne) ou les Ruches sont apparentés à ce mouvement.

Sitographie :

mescoursespourlaplanète.com

FRUITS ET

VIANDE

POISSONS CÉRÉALeS, THÉ, CAFÉ, VINS,

RESPECT DE CAHIERS

DeS CHARgeS qUALiTÉ

RESPECT DE CAHIERS DES CHARGES ET RESPECTUEUX

D’UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE

RESPECT D’UN COM- meRCe ÉqUiTAbLe MAIS AUSSI DE PLUS EN PLUS D’ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

RESPECT DES PRATI- qUeS ÉCOLOgiqUeS ET NE CONTRIBUANT PAS AU PROBLèME DE SURPêCHE

RESPECT DES ANIMAUX nÉS, ÉLevÉS eT ABATTUS EN FRANCE

Label Rouge

AB Agriculture Biologique Label Européen Agriculture Biologique Nature et Progrès Demeter

Bio Cohérence

Max Havelaar ESR (Ecocert)

Rainforest Alliance

MSC Marine Stewardship Council

Viande Bovine Française

LÉgUmeS VOLAILLE ET FRUITS DE MER

BISCUITS

JUS DE FRUITS

BIèRES

1. Exercice :

Lors de vos achats, en tant que Chef de cuisine, vous pouvez agir sur le développement durable. A l’aide de vos connaissances et du document 1, répondez de façon structurée aux questions suivantes :

* Identification des différents sigles de qualité :
	+ Citer deux sigles certifiant la mise en œuvre d’une agriculture biologique :
		- …………………………………………………………………………………
		- …………………………………………………………………………………
	+ Citer deux sigles certifiant la mise en œuvre d’un commerce équitable :
		- …………………………………………………………………………………
		- …………………………………………………………………………………
	+ Citer deux sigles certifiant l’origine française d’un produit :
		- …………………………………………………………………………………
		- …………………………………………………………………………………
* Justifier en quoi l’achat de produits portant ces sigles de qualité vous assure une démarche de développement durable :
	+ Pour un produit issu d’une agriculture biologique :

…………………………………………………………………………………………………....

…………………………………………………………………………………………………....

…………………………………………………………………………………………………....

* + Pour un produit issu d’un commerce équitable :

…………………………………………………………………………………………………....

…………………………………………………………………………………………………....

…………………………………………………………………………………………………....

* + Pour un produit d’origine française :

…………………………………………………………………………………………………....

…………………………………………………………………………………………………....

…………………………………………………………………………………………………....

* Comment informer votre clientèle de l’utilisation de ces produits dans votre établissement ?

…………………………………………………………………………………………………....

…………………………………………………………………………………………………....

…………………………………………………………………………………………………....

1. Gérer vos déchets

Pourquoi ?

En France, le gaspillage alimentaire est un enjeu de plus en plus important : 1/3 des aliments que nous achetons sont jetés, ce qui représente une perte économique… et écologique, si on tient compte des ressources nécessaires à leur production. Un restaurant produit par ailleurs une série de déchets plus ou moins toxiques et recyclables : déchets organiques, comme les épluchures de légumes et de fruits, emballages cartons et plastiques des fournisseurs, huiles alimentaires usagées, serviettes, couverts et vaisselle jetable. Globalement sur cette question des déchets, gardez en tête à la règle des 3

« R » : Réduire, Réutiliser et Recycler.

COMMENT ?

Réduisez votre production de déchets…

> Sollicitez vos fournisseurs sur la réduction de leurs emballages, en insistant sur la possibilité d’acheter des grands formats ou du vrac (réduction du poids d’emballage par volume acheté), mais aussi sur le pourcentage de matériau recyclé et recyclable, ou la recyclabilité ou la biodégradabilité de leurs emballages.

> Pensez aussi à proposer de l’eau du robinet ou de l’eau filtrée pour limiter la production et le transport de bouteilles. Pour en faire une source de valeur, vous pouvez essayer de vendre l’eau filtrée à un tarif intermédiaire (moins cher que l’eau en bouteille).

> Pour la vente à emporter, proposez des consommables (couverts, sacs, cartons) uniquement sur demande du client, encouragez les clients à s’en passer (par de petites réductions ou avantages) et préférez des matériaux biodégradables (certifiés OK Compost Home), à base de matières premières renouvelables (pulpe de bagasse par exemple) ou encore recyclables et effectivement recyclés (en Polypropylène « PP », ou en « PET »).

Réutilisez ce que vous pouvez…

> Pour vos invendus alimentaires, initiez un partenariat avec une association locale habilitée aidant les personnes dans le besoin ou offrez des repas gratuits à la fin du service à vos employés.

> Récupérez et valorisez vos déchets organiques (alimentaires et de cuisine), en investissant dans un composteur dont vous pourrez, selon les cas, utiliser le compost dans vos espaces verts ou plantes en pot.

…Et recyclez le reste !

> Equipez-vous en bacs ou poubelles de tri et formez vos salariés (et vos convives dans le cas de self-service) au tri sélectif.

> Il existe une obligation légale de recyclage des huiles de friture usagées dans la restauration : installez des bacs à graisse pour récupérer les huiles usagées et optez pour une offre qui peut en assurer le recyclage en biocarburant.

> Assurez-vous que vos équipements usagés sont bien envoyés au démantèlement ou au recyclage par une entreprise spécialisée.

Pour en savoir plus

> Consultez le site de l’organisme Eco-Emballages : http://www.ecoemballages.fr/

> Consultez le site de la certification OK Compost : http://www.okcompost.be/

> Consultez le guide l’ADEME sur le compostage domestique :

http://www.ademe.fr/particuliers/fiches/compost/rub3.htm

Télex

• Pour réduire sa production de déchets plastiques, Alice Waters, Chef du restaurant Chez Panisse à Berkeley, a décidé de remplacer toute l’eau en

bouteille (le restaurant en servait 25 000 par an) par de l’eau filtrée.

• A Paris, le Bar à Soupes, qui sert des soupes fraîches à emporter, propose à ses clients de ramener leurs sacs en papier en bon état et leur offre un dessert pour 10 sacs rapportés.

• Pomona ou encore Lesieur avec Ecopack proposent des

offres de collecte et valorisation des huiles usagées.



• En Ile-de-France, la filiale France Boissons de Montereau collecte les huiles alimentaires usagées, qui sont ensuite valorisées en biocarbura

1. Exercice :
* Quel pourcentage des aliments achetés sont jetés ?

…………………………….………………………………………………………………

* Quels sont les types de déchets produits dans un restaurant ?

…………………………….………………………………………………………………

…………………………….………………………………………………………………

…………………………….………………………………………………………………

…………………………….………………………………………………………………

* Quels sont les trois axes sur lesquels vous pouvez agir pour limiter les déchets ? Quelles règles s’appliquent dans ce cas ? Citez un exemple par axe.

- …………………………….………………………………………………………………

- …………………………….………………………………………………………………

- …………………………….………………………………………………………………

* Quel lien pouvez-vous faire entre développement durable et gestion des déchets ?

…………………………….………………………………………………………………

…………………………….………………………………………………………………

* Quelles sont les valorisations possibles des produits recyclés ?

|  |  |
| --- | --- |
| Déchets à valoriser | Valorisation |
| Plastiques |  |
| Verre |  |
| Déchets organiques |  |
| Papier/Carton |  |
| Bois |  |
| Tissus |  |
| Huile |  |
| Invendus alimentaires |  |