

Bilan et Suivi

Je mesure l'évolution de ma démarche grâce à différents indicateurs :

- ✓ Pourcentage de fournisseurs présents dans un rayon de 25 km.
- ✓ Taux de produits « bio » employés
- ✓ Taux de produits de saison proposés
- ✓ Pourcentage de produits locaux utilisés
- ✓ Nombre de clients venus par le site Maître Restaurateur
- ✓ Temps de transports des produits (délais de livraison)
- ✓ Coût par rapport à mon ancien fournisseur

Témoignage

Qui êtes-vous ?

Ici Photo
Etablissement
ou Témoin

Pourquoi vous êtes vous lancé dans cette démarche ?

Qu'avez-vous entrepris ou mis en place dans votre établissement ?

Quels sont pour vous les bénéfices et avantages du tourisme durable ?

Approvisionnement en Circuit-Court Raccourcissez le chemin vers les économies!

Maître-Restaurateur, Politique du Bio, Produits de Saison...
Dans tous les cas, consommer local, ca vous gagne !



Enjeux et Chiffres-Clés

Maîtrise des
délais de
livraison

Modification de
l'image de
l'établissement

Développement du
goût

Fraîcheur des
produits

Variété des
Recettes

En Auvergne, on
compte seulement
94 établissements
Maître Restaurateur

10 000 litres d'eau sont
nécessaires pour produire
1 kg de bœuf

Facilité de rencontre avec
les producteurs

900 litres d'eau suffisent à
faire pousser **1 kg de blé**

1 L de Gazoil c'est
2,64 kg de CO₂

Réduction de
l'utilisation des
ressources

Diminution des coûts
de transports

Différentes Situations Rencontrées

Actions à Mettre en Place

Circuits Courts	S'approvisionner localement Menus typiques	Je découvre des filières de circuits courts , notamment pour les produits alimentaires. Je repère les marchés , ventes à la ferme et commerces traditionnels à proximité . Je supprime les produits exotiques (qui font beaucoup de kilomètres). Je propose des produits régionaux.
Produits de saison	Aliments de saison Recettes régionales	Au moment du renouvellement de la carte, je propose des menus variant à chaque saison . Je suggère toujours le plat du jour , adapté à la saison. J'affiche moins de plats mais je renouvèle plus souvent mon offre en fonction des possibilités d'approvisionnement . Je propose des plats locaux, qui mettent en avant la région.
Alimentation Biologique	Produits alimentaires « bio »	Je repère les aliments que j'utilise déjà et qui sont issus de l'agriculture biologique (présence de logos). J'identifie les aliments que je peux progressivement remplacer par du « bio », dans (fournisseur approprié, coût acceptable, qualité des produits...) Je regarde d'où viennent mes produits et vérifie qu'ils sont sains. (la réglementation « bio » n'est pas la même dans tous les pays). Si je ne dispose pas de ces produits à proximité, je favorise à minima des produits issus d'une agriculture raisonnée même s'ils sont traités.
	Produits non-alimentaires « bio »	Si je fais moi-même l'entretien, j'étudie la possibilité de remplacer les produits d'entretien classiques par des produits écologiques , dans le respect des normes d'hygiène (on en trouve des très efficaces pas forcément plus chers). Si je sous-traite l'entretien, j'ajoute la demande dans l'appel d'offre ou au contrat , à l'occasion de son renouvellement ou à sa renégociation. Je choisis des traitements d'eaux de loisir moins agressifs (piscine au sel par exemple, voir en fonction des autorisations des Agences Régionales de Santé). Je désherbe mécaniquement , sans produits phytosanitaires.
Maître Restaurateur	Label Maître Restaurateur	Je fais un auto-diagnostic de la situation : je repère mes points forts et mes points faibles sur les 5 chapitres : Produits de table - Relation client - Aménagement intérieur - L'environnement et les extérieurs L'hygiène, la sécurité et la propreté. Je fais le bilan des actions nécessaires à l'obtention du titre (avec un budget). Je contacte ma CCI. Je me lance dans la démarche .

L'essentiel ...

J'utilise les circuits courts, j'achète local.

Je me lance dans la démarche Maître Restaurateur.

Je propose des plats de saisons.

Je propose des menus « bio ».

Je communique sur mes démarches.