



# Proposer une offre culinaire responsable

## DESCRIPTIF

L'offre culinaire de l'établissement est essentielle pour garantir la qualité des plats proposés à la clientèle. Plusieurs actions peuvent être mises en place pour proposer une offre culinaire responsable :

### Proposer des plats « fait maison »

Les plats « fait maison » à la carte permettent de valoriser le savoir-faire du cuisinier et la qualité des approvisionnements. La mention « fait maison » permet également d'informer la clientèle que le plat qu'il va déguster a été cuisiné sur place. Les plats « fait maison » sont faits à partir de produits bruts, de préférence locaux, de saison et labellisés.

### Proposer des assiettes variées et calibrées

L'établissement doit veiller à proposer une offre équilibrée, avec des produits frais, de saison, diversifiés et servis dans des portions raisonnables afin d'éviter le gaspillage alimentaire. Les portions de viande/poisson, à fort impact environnemental, peuvent être réduites (dans une assiette équilibrée, la part protéique ne dépassera pas 1/3 de l'assiette) pour privilégier la qualité sur la quantité. Mettre en valeur le végétal autrement que comme simple « accompagnement » et introduire des recettes à base de légumes secs, riches en fibres et protéines, et de céréales complètes diversifiées permet de varier les menus en réduisant l'impact environnemental de l'assiette tout en garantissant l'apport nutritionnel.

### Adapter le menu aux saisons

Cultivés en saison, les fruits et légumes nécessitent moins d'énergie pour leur production. Ainsi, une tomate sous serre chauffée peut demander 10 à 20 fois plus d'énergie qu'une tomate de saison ! Fromages, poissons répondent également à une saisonnalité liée aux périodes de pâturage et de reproduction. La carte du restaurant devra donc évoluer au cours de l'année en fonction des productions des fournisseurs locaux.

Investissement



Temps de mise en œuvre



### Proposer une offre végétarienne

La restauration doit proposer des plats végétariens équilibrés et attrayants pour l'ensemble des composantes entrée/plat/dessert, pour contribuer à la réduction des quantités de viande/poisson consommées, fortement impactantes au niveau environnemental, et pour répondre à une clientèle adoptant de plus en plus fréquemment des pratiques végétariennes ou moins carnées. Si le restaurant a un menu unique, il peut préciser la possibilité d'adapter les plats à la carte pour garantir une offre végétarienne de qualité.

### Bannir les espèces en voie de disparition ou menacées

Dans un souci de préservation de la biodiversité et de protection des espèces, le restaurant ne sert pas d'espèces en voie de disparition et/ou menacées au niveau mondial. Plusieurs ressources existent pour veiller à la préservation des espèces animales, dont :

- Les listes de l'IUCN, qui répertorient les listes rouges des espèces menacées en France.
- Mr.Goodfish, qui aide le ou la consommateur.trice à choisir des poissons non-menacés d'extinction et à acheter en fonction de la saison.

Sur le volet de la pêche, d'autres actions peuvent être mises en œuvre par le restaurant :

- Réduire l'offre de poisson, en proposant plus d'alternatives végétales.
- Choisir des poissons pêchés via des méthodes vertueuses.
- Diversifier la consommation, permettant de répartir la pression de la pêche sur différentes espèces.
- Avoir un regard critique sur les labels. L'association Bloom, dont l'objectif est de protéger l'océan et les espèces marines, va jusqu'à affirmer qu'« aucun label existant de "pêche durable" ne garantit que le poisson certifié est effectivement durable.».



### POINTS DE VIGILANCE

- Concevoir les menus en fonction des saisons et de l'offre des producteurs locaux.
- Adapter les recettes pour augmenter la part de végétal au détriment de la part animale, en privilégiant des produits durables et de qualité.



### BÉNÉFICES ATTENDUS

- Valorisation de l'image auprès de la clientèle.
- Attraction d'une clientèle en recherche d'une cuisine responsable.



## INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé au choix des produits.



## RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



## GAINS

Sans objet.



## AIDES

- ADEME : subventions aux accompagnements « tourisme durable ».

### Code Ø – Lorient (56)

Chaque jour, trois plats sont proposés : un plat du jour, une bruschetta et une soupe ou salade selon la saison. Au moins une option est végétarienne, et en moyenne 80 % des plats sont végétariens sur l'année. 100 % de l'offre est issue de produits bruts et frais et respecte les critères du label « fait maison ».

### Castel Ac'h – Plouguerneau (29)

Offre végétarienne à la carte, et possibilité de plats vegan à la demande.

### Pourquoi pas – Dinard (35)

Offre de produits de la mer de saison durable. Chef membre de l'association Éthic Océan dont l'objectif est la préservation des océans et leurs ressources.

## RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

**Arrêté du 11 juillet 2014** relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés.

## CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

### « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 44 : offre culinaire

C 46 : options végétariennes

C 48 : cuisine sur place



## POUR ALLER PLUS LOIN

- Conditions d'utilisation du logo « fait maison » dans la restauration : <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32212>
- Site web Mr.Goodfish : [www.mrgoodfish.com/](http://www.mrgoodfish.com/)
- Association Bloom. « Mieux consommer ». [www.bloomassociation.org/nos-actions/nos-themes/mieux-consommer/](http://www.bloomassociation.org/nos-actions/nos-themes/mieux-consommer/)
- UICN, Liste rouge des espèces menacées en France : <https://uicn.fr/liste-rouge-france/>