

# Bilan Carbone® Traiteur

## >> un outil d'éco-conception, de mesure et de sensibilisation



### Qu'est-ce que le Bilan Carbone® ?

**Le Bilan Carbone® est un outil de comptabilisation des émissions de gaz à effet de serre (GES)** à partir des données collectées auprès du service achats ou du laboratoire de préparation. Cette méthode de comptabilisation s'appuie sur la méthodologie Bilan Carbone® de l'ADEME.

### Objectifs

- Connaître les émissions de Gaz à Effet de serre des préparations alimentaires
- Choisir les produits et préparations les moins impactants
- Mettre en place l'étiquetage carbone de vos prestations et préparations
- Proposer à vos clients le choix des menus sur la base de l'impact carbone

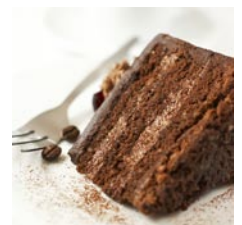
NB: Un suivi et une maîtrise des coûts est directement induit à cette gestion carbone.

### Périmètre couvert

- Achats
- Provenance et mode de transport
- Type de produit (frais, surgelé, biologique)
- Emballages
- Déchets en laboratoire
- Transports vers l'événement
- Déchets en prestations
- Boissons

### Notre valeur ajoutée

- Fortes connaissances des métiers de bouche.
- Calcul incluant 3 ingrédients maximum par plat.
- Fortes références de facteurs d'émission (FE).
- Etiquetage des denrées lors des buffets ou réception.
- Engagement de confidentialité signé à chaque étude.
- Collectes réalisées par nos soins.
- Détachement d'un consultant.
- Mise en place d'outils de collecte adaptés.
- Recherche auprès de vos fournisseurs.
- Intervention possible auprès de vos clients.
- Création de vos outils de management carbone.
- Création de vos outils de communication.
- Création systématique de signalétiques décrivant la méthodologie et vos résultats pour affichage de communication pendant vos événements.



### Nos indicateurs de performances

Vos résultats seront retranscrits en Eq CO2 :

- Par Menu
- Par personne
- Par euro dépensé (comptabilité carbone)

# L'organisation du Bilan Carbone® Traiteur

## Etape 1 : Communiquer

Nous créons et vous remettons autant d'outils vous permettant de communiquer auprès de vos parties prenantes. Bandeau mail, affiches personnalisées, explicatif méthodologique.



## Etape 2 : Former

Nous assurons les sessions de formation visant à expliquer les enjeux du Développement Durable auprès des parties prenantes.

## Etape 3 : Evaluer

Avant de lancer les fabrications et achats, nous réalisons la pré-étude carbone du menu. Les résultats nous permettent de vous remettre un premier plan d'actions visant à réduire vos émissions.

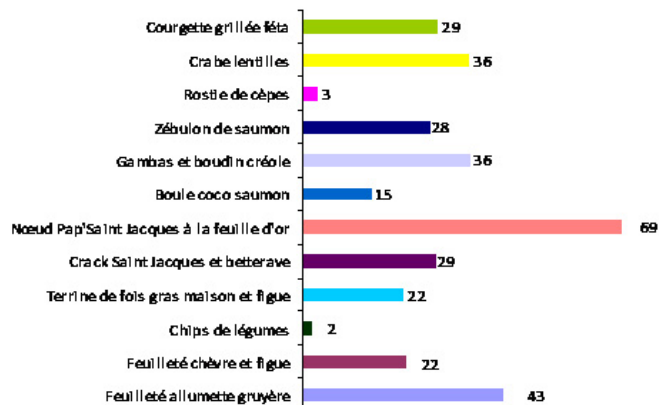
## Etape 4 : Agir / Réduire

En fonction de vos choix définitifs de produits, de leur provenance, de leur quantité, nous effectuerons la mesure définitive de votre menu.

## Etape 5 : Restituer

Nous restituons vos résultats dans un rapport détaillé identifiant l'impact des différentes préparations.

Répartition des émissions de GES globales



## Etape 6 : Compenser

Nous vous accompagnons dans la compensation de vos émissions résiduelles et dans le choix de programmes solidaires : AFGHANISTAN, CAMBODGE, HIMALAYA INDIEN, MAROC,



FAITES UN GESTE POUR VOTRE ENVIRONNEMENT