



Rapport d'évaluation écoresponsable



Félicitations!

Votre restaurant **La Table de Biar**
est éligible au badge éco-responsable FiG.
Chemin de Biar, 34880 Lavérune

Ingrédients	Commentaires	Max	Vos points
Un minimum d'une entrée et un plat végétariens sont requis.		Obligatoire	
VIANDE/POISSON: Une empreinte carbone limitée pour viande et poisson.	50% des plats sont végétariens sur le mois d'octobre Empreinte carbone précise à réévaluer	30	5
SAISON: Proportion des fruits et légumes qui sont de saison (en nombre de références).	Bon respect. Néanmoins à vérifier en hiver	10	8
LOCAL (<200 km). Proportion des fruits et légumes provenant d'une ferme locale (en nombre de références).	Via le potager et Les Jardins de Costebelle A ré-évaluer avec le développement du potager en cours	10	6
BIO ou certifié (ex: Commerce Equitable). Proportion du total des références (boissons comprises, épices et aromates non compris).	Une part de l'épicerie et des fruits et légumes	10	3
Déchets & Energie		Max	Vos points
Trier pour recycler le verre, métal, carton et plastique selon consigne locale est un pré-requis.		Obligatoire	
Limiter le gaspillage alimentaire (ex: don ou vente via une App ou une association, ou autre méthode documentée)	Gestion optimisée des stocks, le restaurant étant uniquement sur réservation	2	2
Composter les déchets organiques	Compost dans le potager	2	2
Aucun plastique à usage unique (paille, contenants, bouteilles, condiments individuels... y compris carton avec film plastique et "bioplastiques")	Démarche sans plastique (même pour les événements)	2	1
Pas d'eau en bouteille	Eaux micro-filtrées (plate et gazeuse)	2	2
Energie renouvelable		2	-

Votre total : 29

MINIMUM: 25 points provenant de 4 lignes différentes

Félicitations! Vous êtes donc éligible et le badge FiG sera affiché dès notre lancement. Voici ce que les consommateurs verront:

Produits de saison	Souvent
Fruits et légumes locaux	Souvent
Produits Bio	
Limite le gaspillage alimentaire	
Composte les bio-déchets	
Evite l'eau en bouteilles	

Bravo pour ces belles actions!

Pour progresser encore, vous pouvez:

Réduire progressivement les portions de viande/poisson et privilégier le porc et la volaille versus le bœuf/veau/agneau.
J'ai bien noté votre volonté de promouvoir le végétal et la résistance de certains clients. Je vous propose que nous y réfléchissions ensemble sur les prochains mois.