

ACTION**RELANCER LA DYNAMIQUE DE MENU BAS-CARBONE****MISSION****INGÉNIERIE**

Réf. Schéma

7 - Sensibiliser les habitants et visiteurs à la préservation des ressources

Budget

0 €

ETP

Echéance

Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.

Contexte

Le dispositif Menu Bas Carbone est issu d'une démarche initiée par la Chambre de Commerce et d'Industrie en 2011 visant à accompagner les restaurateurs dans la réduction de l'empreinte carbone de leurs menus, tout en valorisant les produits locaux et de saison.

En 2025, l'Office de Tourisme Granville Terre et Mer a souhaité relancer cette démarche, dans la continuité de ses engagements en faveur d'un tourisme durable et responsable, et en cohérence avec la stratégie alimentaire territoriale et les actions menées autour des producteurs et restaurateurs locaux, étant entendu que l'alimentation représente 22% des émissions carbone.

Objectif

- Accélérer la transition pour l'alimentation
- Réactiver la dynamique autour du dispositif Menu Bas Carbone, en mobilisant les restaurateurs.
- Sensibiliser les professionnels de la restauration à l'alimentation durable, à la saisonnalité et à la réduction de l'empreinte carbone des plats.
- Valoriser les produits locaux/les circuits courts et le lien entre eux (PAT)

Indicateurs de réussite

Nombre de restaurateurs proposant un plat ou un menu bas carbone.
Evolution de la conso/demande

Déroulé

Sensibilisation des pros à la démarche en ayant préalablement ciblés certains restaurateurs nous semblant déjà en accord avec la démarche. Un rdv est ensuite proposé ainsi qu'une mise en avant sur nos supports de communication (encart "menu bas carbone" sur la fiche du site web et reportage photos partagé sur nos RS.

Parties prenantes

Risques anticipés

Manque d'adhésion ou de disponibilité des restaurateurs.
Difficulté à maintenir la dynamique collective sur le long terme sans accompagnement régulier.
Complexité de mise en œuvre concrète (calcul de l'empreinte carbone)

Résultats

Plusieurs restaurateurs rencontrés à ce sujet : restaurant des Pins à Jullouville (mise en place d'un menu bas-carbone) depuis janvier
Le Sème à Saint Pair sur Mer : non intéressé car attaché à la filière bovine.
Le bistrot d'Iggy : mise en place de plat "bas carbone" depuis novembre

Enseignements

Les restaurateurs sont bien attachés dans l'ensemble à l'utilisation de produits locaux et de saison. Cependant plusieurs semblent gênés à l'idée de devoir réduire les plats à base de protéines animales (fort émetteur de carbone).
Une clientèle non négligeable est toujours fortement demandeur de viande de qualité ("en manger moins mais de meilleure qualité")

Il sera difficile pour les gourmets de résister à un traditionnel **plateau de fruits de mer**. Mais vous une des **spécialités** du chef à base de **poisson** ou de **viande**. N'hésitez pas à vous amener une **pizzeria** pour ravir tous les palais. Et pour les amateurs de **douceurs sucrées**, quelques **sals** **desserts** à toute heure. La Destination Granville Terre et Mer met l'eau à la bouche !



COMMUNES

- Beauchamps (1)
- Briqueville-sur-Mer (1)
- Bréhal (2)
- Bréville-sur-Mer (2)

Tout afficher (16)

TYPES DE CUISINE

- Cuisine traditionnelle (30)
- Poissons (22)
- Cuisine normande (18)
- Fruits de mer (18)

54 résultats

Le plus grand choix pour préparer votre séjour



Le Bistrot d'Iggy

RESTAURANT
02 33 61 27 56
Granville



Restaurant Les Pins

HÔTEL-RESTAURANT
02 33 61 81 83
Jullouville

