

Betterfly
Tourism



GUIDE PETIT DEJEUNER CORSE ECO CONCU



Plus d'informations sur



Rispettu - L'hôtellerie durable Corse

UN PROJET RESPONSABLE ET COMPLET

- Analyse des impacts
- Mise en place d'actions
- Étiquette environnementale
- Éco-conception des petit-déjeuners corses
- Formations du personnel



*Réduisons notre consommation d'eau,
d'énergie, de déchets, d'utilisation de détergents
Diminuons notre impact
sur le changement climatique*



SOMMAIRE

1- Chiffres clés

2- Résultats attendus

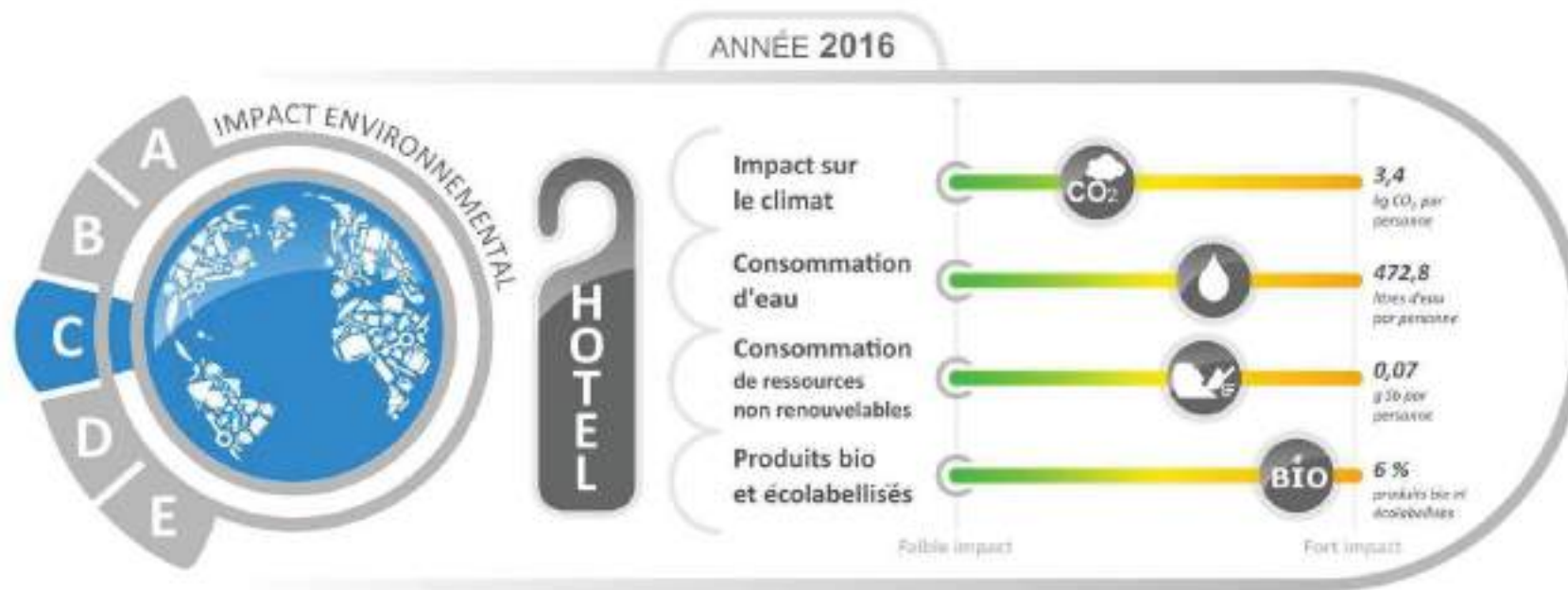
3- Fournisseurs partenaires

4- Fournisseurs

5- Bonnes pratiques a mettre en place



Impact moyen d'une nuitée dans un hôtel corse du panel RISPETTU

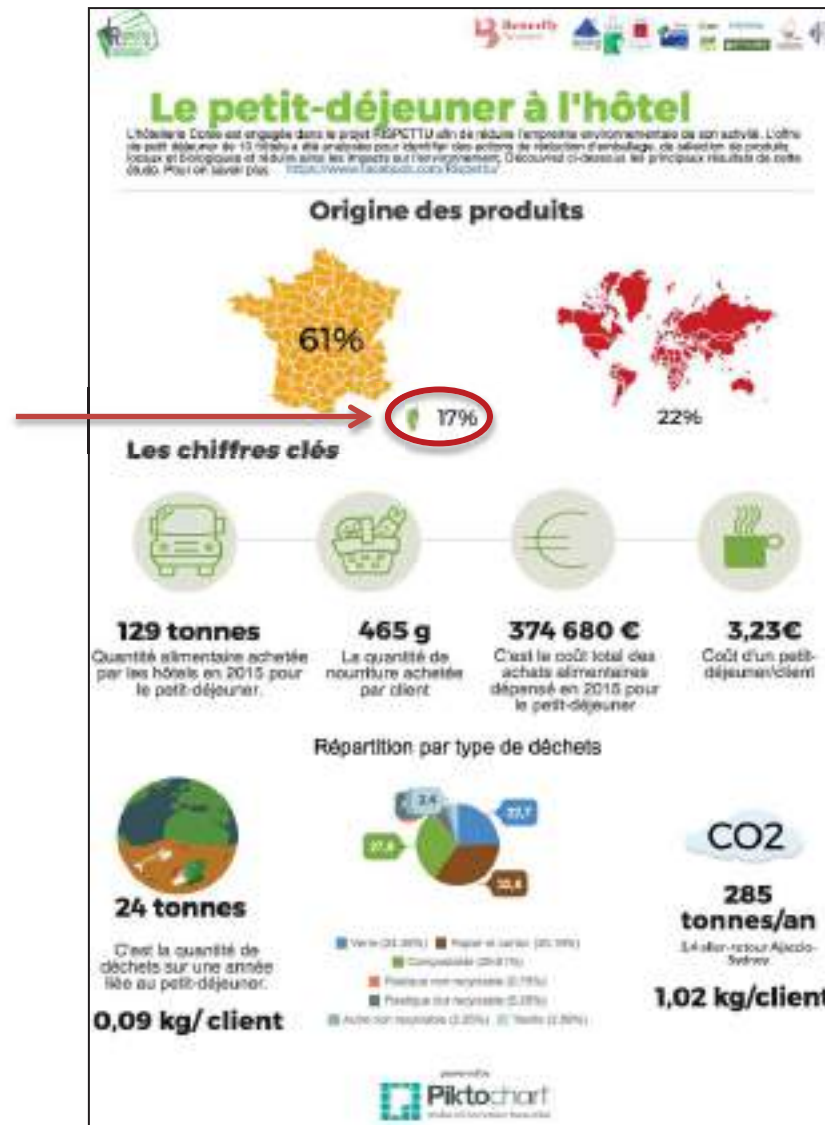


Etat des lieux réalisé sur les données 2015 sur les 10 premiers hôtels Rispettu

Focus sur le petit-déjeuner

Chiffres clés et infographie

En 2016 : 17% des produits proposés au petit déjeuner étaient d'origine Corse.

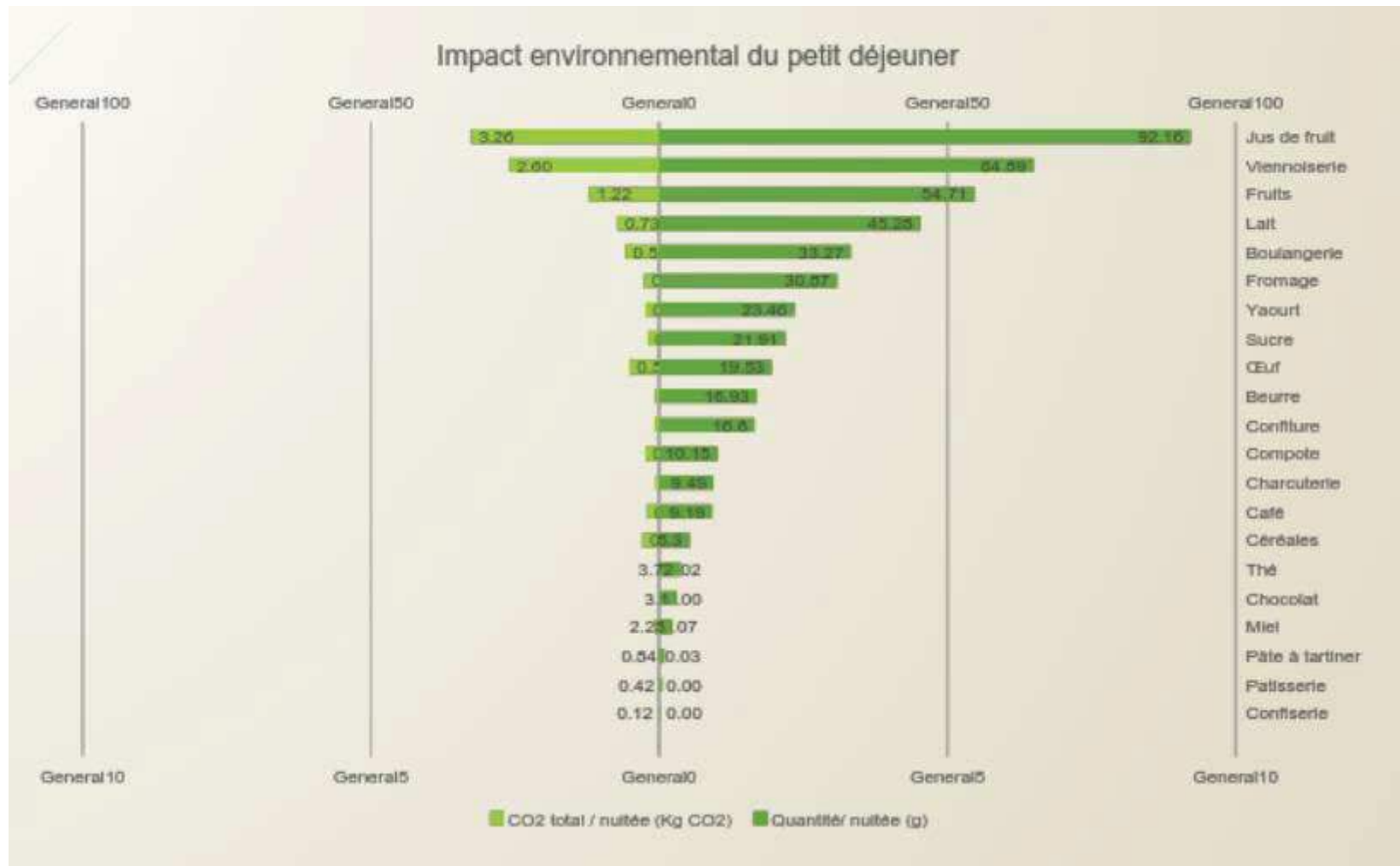


Objectif :
Passer de 17% à
50% d'ici 2020

Bénéfices attendus :

- Renforcement de l'identité du petit déjeuner
- Diminution de l'impact environnemental du petit déjeuner
- Développement des entreprises locales
- Création d'emplois locaux

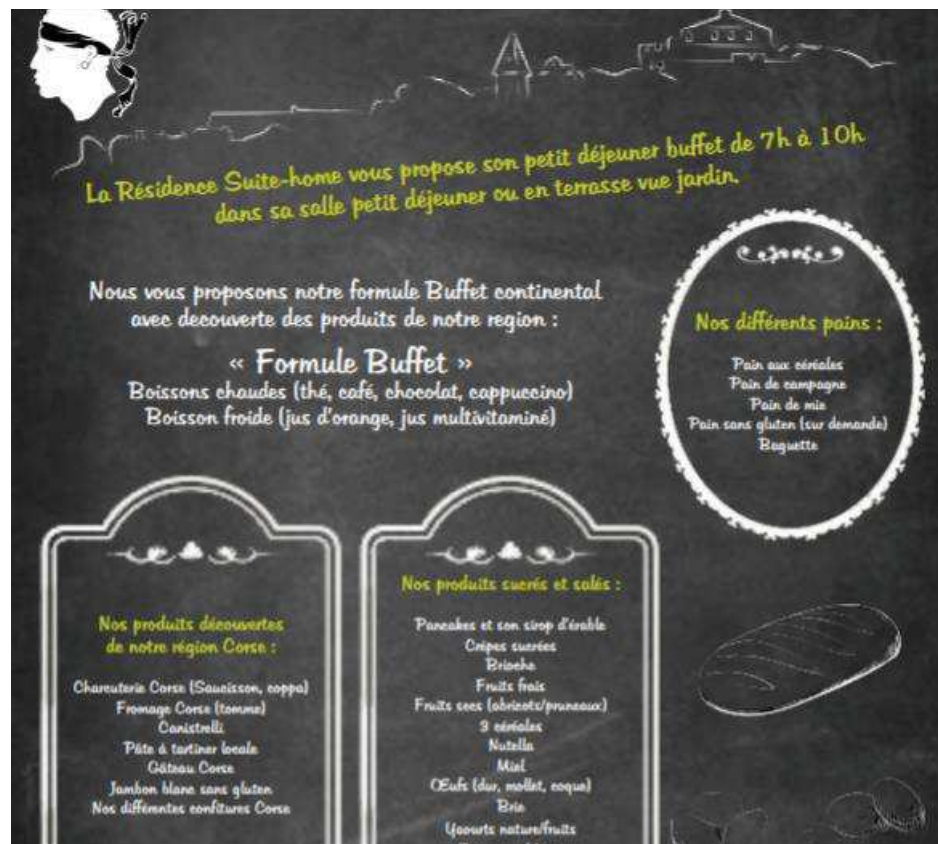
Chiffres clés : Impact environnemental du petit déjeuner



SOMMAIRE

- 1- Chiffres clés
- 2- Résultats attendus**
- 3- Fournisseurs partenaires
- 4- Fournisseurs
- 5- Bonnes pratiques a mettre en place

Augmentation de votre CA et votre taux de captage par une forte communication de l'offre de petit-déjeuner Corse Eco Conçue



+ 30% de taux de captage observé



La mise en place du petit déjeuner Corse ECO CONCU au Suite Home Porticcio, à permis une augmentation du taux de captage, de 30%, d'autant plus remarquable que le suite Home propose des appartements équipés de cuisines.

SOMMAIRE

- 1- Chiffres clés
- 2- Résultats attendus
- 3- Fournisseurs partenaires**
- 4- Fournisseurs
- 5- Bonnes pratiques a mettre en place



Produit de l'offre existante	Dispo. en Local	Dispo. en BIO	Fournisseur local identifié	Tarif RISPETTU (selon Quantité)	ECO RESPONSABLE Conditionnement primaire alternatif
Fruits	oui	oui	Jean Louis LAREDO ECOCERT jl.laredo@laposte.net 0645495463 Pôle agronomique 20230 San Giuliano 04 95 38 85 36 biocorse@wanadoo.fr	oui	0 emballage
Jus de fruits 	oui	oui	Jus de fruit de saison (fait maison) www.ozia.fr Ozia Tel : 0603204362	oui	Sachet plastique 3 litres congelés (a venir) 1 litre verre
Miel 	oui	oui	Valentini Tel : 06 22 19 55 82 valentiniapiculateur.com Lotissement Angiolasca, 20215 Monte	oui	3 kg verre
Compote 	oui		Charles Antona tel : 0613206380 Lot Panchetta, Baleone, 20167 Mezzavia	oui	980g verre 3 kg poche plastique
Confiture 	oui	oui	Charles Antona tel : 0613206380 Lot Panchetta, Baleone, 20167 Mezzavia	oui	980g verre 3 kg poche plastique
Cake 	oui		Biscuiterie d'AFA tel 0621631196 Route d'Afa - Lieu dit Chioso Vecchio, 20167 Appietto	oui	Sans conservateur, ni colorant ni huile de palme
Biscuits Canistrellis 	oui		Biscuiterie d'AFA tel 0621631196 Route d'Afa - Lieu dit Chioso Vecchio, 20167 Appietto	oui	Sans conservateur, ni colorant ni huile de palme

Disponibilité de l'offre locale choisie par nos hôteliers RISPETTU



Produit de l'offre existante	Dispo. en Local	Disponibilité en Biologique	Fournisseur local identifié	TARIF RISPETTU (selon quantité)	Conditionnement primaire alternatif
Pâte à tartiner 	oui	oui	Nuciola A canistrella Biscuiterie d'Afa tel 0621631196 Route d'Afa - Lieu dit Chioso Vecchio, 20167 Appietto	oui	Sans conservateur, ni colorant ni huile de palme 200g plastique 370g
Fromage 	oui	oui	Les beurrières du Nebbio Ghislaine et Philippe Willson Plaine du Nebbio 20217 VALLECALE (production limitée pas de production en été car absence d'herbe en corse) 0678884487	Oui	Papier
Charcuterie 	oui	oui	U Cintu (tel : 0619969344 – 0495512006) Centre Commercial des Marines de Porticcio, 20128 Grosseto-Prugna Folacci Chialza, 20117 Ocana Téléphone : 04 95 27 01 36	oui	Elevage en corse
Thé 	oui	oui	Les fruits de la montagne Corse 20230 San-Nicolao Tel : 0684712706	oui	Sachet 75g
Yaourt lait de Vache 	oui	oui	Les beurrières du Nebbio Plaine du Nebbio 20217 VALLECALE 0678884487	oui	plastique
Beurre salée 	oui	oui	Les beurrières du Nebbio Plaine du Nebbio 20217 VALLECALE 0678884487	oui	Aluminium

SOMMAIRE

- 1- Chiffres clés
- 2- Résultats attendus
- 3- Fournisseurs partenaires
- 4- Fournisseurs**
- 5- Bonnes pratiques a mettre en place

Agriculture biologique en Corse

Région	Producteurs	Produits	Format	Contact
Ajaccio	Charles Antona	Confitures	980g	
	<u>Sicuriani Marie Josée</u>	Fruits oranges, clementines, citrons,		marijo.sicurani@orange.fr
	Mameli Jean-André	Fromage		06 64 80 82 62
	Domaine Martini	Fruits		
	Laredo Jean Louis	Fruits, Confitures		06 45 49 54 63
	Laurent Jacques	Fruits secs		
	Céria Alain	Fruits		alain.ceria@wanadoo.fr
	U poghju	Confitures, Fruits		0613465799
Balagne	Miel de la Figarella	Miel		06 14 55 20 20
	Pierre Carli	Miel AOC 5 tonnes/an		
Bastia	Berghman Patrick	Clementines, pomelos, citrons, noisettes, kiwis		
	Cesari Marie Paule	Confitures, fruits		
	Vidal Serge	Fruits		

SOMMAIRE

- 1- Chiffres clés
- 2- Résultats attendus
- 3- Fournisseurs partenaires
- 4- Fournisseurs
- 5- Bonnes pratiques à mettre en place**

Bonnes pratiques ecologiques economiques

**Jus maison de saison,
eau aromatisée à partir de produits corse et de récupération de restes (bio)...**



BONNES PRATIQUES ECOLOGIQUES ECONOMIQUES



BONNES PRATIQUES ECOLOGIQUES ECONOMIQUES



BONNES PRATIQUES ECOLOGIQUES ECONOMIQUES



BONNES PRATIQUES ECOLOGIQUES ET ECONOMIQUES



BONNES PRATIQUES ECOLOGIQUES ET ECONOMIQUES



BONNES PRATIQUES ECOLOGIQUES ET ECONOMIQUES



BONNES PRATIQUES ECOLOGIQUES ET ECONOMIQUES



Fait maison

BONNES PRATIQUES ECOLOGIQUES ET ECONOMIQUES

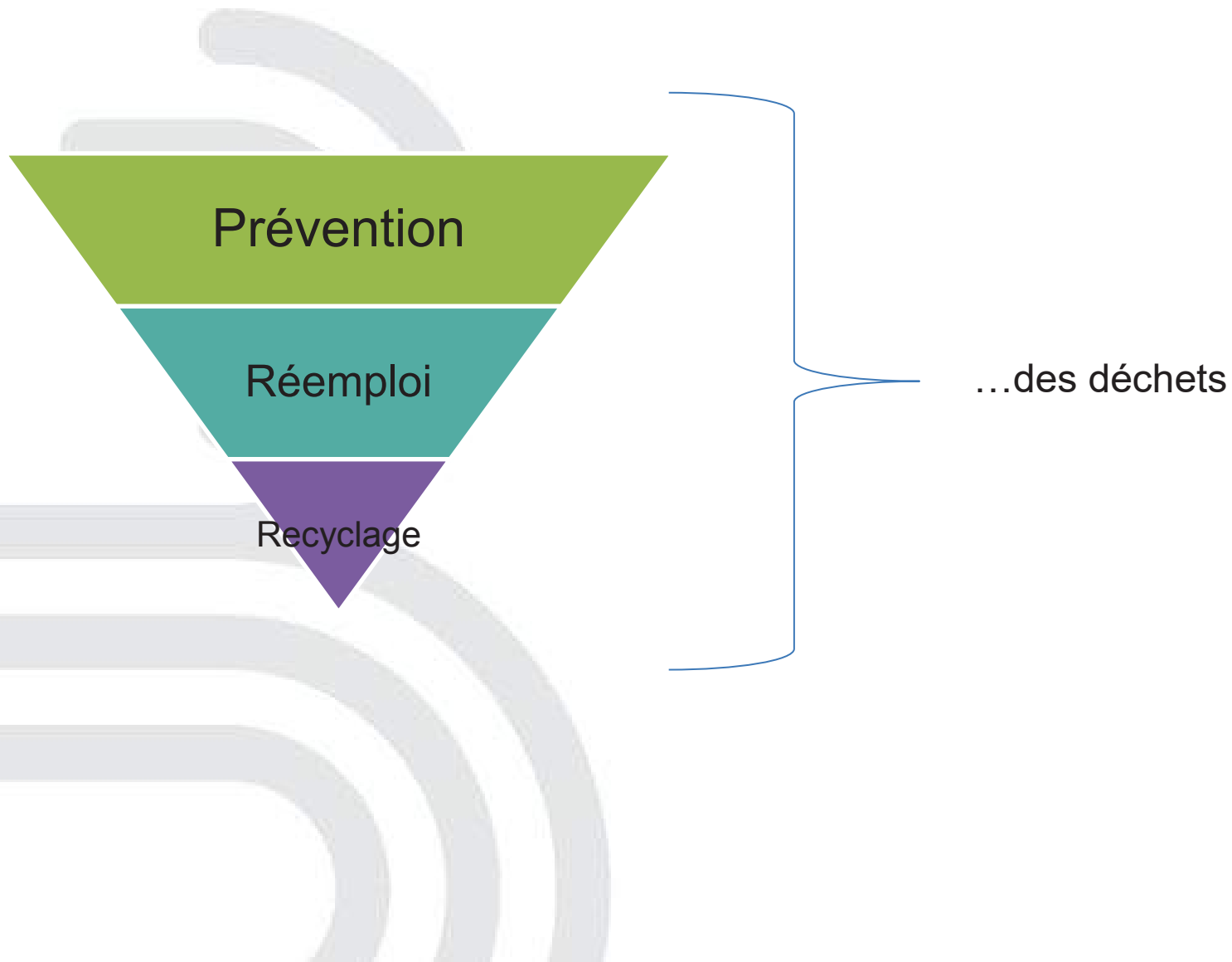


Fait maison

BONNES PRATIQUES ECOLOGIQUES ET ECONOMIQUES



Une démarche zéro déchet, c'est...



DU GRAND FORMAT

- ✓ Préférer les grands formats: 1kg de café, pots de confitures d'1kg, bouteilles de grande contenance, fromage à la coupe
- ✓ Acheter des grandes quantités de céréales (riz, flocons d'avoine), graines et oléagineux (amandes, noix, noisettes, noix de pécan, noix de macadamia, graines de courge...)
- ✓ Bannir les sachets et les portions individuelles: canettes, petites briques de jus de fruits, petits pots de confitures
- ✓ Remplacer les yaourts individuels par des fromages blanc en grand pot



DU VRAC

- ✓ Privilégier des produits secs: fruits à croquer ou en salade...
- ✓ Acheter les produits en vrac: céréales, fruits secs, thé, café, sucre, farine pour la préparation de gâteaux



Pour le sucre, utiliser:

- ✓ Bec verseur
- ✓ Pince à sucre
- ✓ Sucrier



DU RÉUTILISABLE

- ✓ Remplacer les produits jetables par des produits réutilisables: verres en verre ou plastique dur, serviettes en tissu
- ✓ Remplacer le papier essuie-tout et serviettes en papier par des chiffons et serviettes en tissu lavables suivant la finalité
- ✓ Echanger le papier sulfurisé par de l'huile (ou beurre) + farine pour les moules à tarte, à gâteau par exemple
- ✓ Remplacer les sacs de congélation par des bocaux ou plats en verre avec couvercle
- ✓ Remplacer le film plastique par des récipients avec couvercle ou du film alimentaire réutilisable



DU CONSIGNÉ

- ✓ Favoriser le retour de la consigne des bouteilles
- ✓ Voir les contenants susceptibles d'être repris par ses fournisseurs
- ✓ Inciter les fournisseurs à livrer les produits dans un emballage consigné



DU FAIT MAISON

- ✓ Favoriser des produits frais et locaux
- ✓ Privilégier des céréales fait maison pour éviter le suremballage: muesli, granola...
- ✓ Cuisiner sur place; gâteaux, biscuits, brioches, pancakes, quatre-quart (nature, au citron...)



Mise en place de ruches sur place

Les Trésoms à Annecy et l'hôtel Le Florence à Nice l'ont fait



DES CONTENANTS ET ÉQUIPEMENTS

- ✓ Utiliser des matières plus responsables: éliminer les contenants en plastique, en aluminium, en silicone, matières dangereuses pour la santé.
- ✓ Favoriser à la place le verre, l'inox ou le bois (bocaux hermétiques en verre de grosse contenance, boites alimentaires en inox)
- ✓ Mettre à disposition des infuseurs à thé en inox
- ✓ Reconditionner les BIB de jus de fruits dans des grandes carafes



ASTUCES

✓ Que faire avec les croissants?

Proposer des croissants aux amandes

✓ Que faire avec les fruits trop mûrs?

Mixer le tout pour proposer un smoothie, un crumble

✓ Que faire avec les pelures d'oranges?

Utiliser les écorces pour faire des orangettes

Utiliser pour saupoudrer dans des salades, plats cuisinés ou gâteaux ou encore dans une eau chaude

✓ Que faire avec le pain rassis?

Proposer du pain perdu, en faire de la chapelure

✓ Que faire avec des épluchures de fruits/légumes?

Produire un sel aux épices fait maison à base d'épluchures



LES PLUS

- ✓ Remplacer les barquettes individuelles Nutella par des pâtes à tartiner fait maison / local sans huile de palme



- ✓ Acheter des confitures en très grand format et les présenter dans des coupelles



- ✓ Approvisionner avec modération le buffet
- ✓ Disposer le pain en fin de buffet afin de diminuer la prise inutile
- ✓ Disposer des plus petites assiettes

DU COMPOST

- ✓ Réduire ses déchets organiques en utilisant la méthode du compostage: composter les épluchures de fruits et de légumes, les déchets verts des plantes, le thé, le marc à café, les coquilles d'œuf brisées



Pour aller plus loin:

- [Le guide du compost de l'ADEME](#) (Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie)

LA CLÉ DU SUCCÈS

- ✓ Former le personnel en conséquence et sensibiliser chacun à la réduction des déchets
- ✓ Informer sur votre site internet: « Notre petit-déjeuner s'engage dans la réduction des déchets »
- ✓ Utiliser les réseaux sociaux pour marquer l'engagement de l'hôtel dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Adapter des supports de communication pour expliquer à la clientèle la démarche
- ✓ Se différencier des autres petits déjeuners (avantage concurrentiel)

