

Restauration et COP21, un duo gagnant

mercredi 15 avril 2015 16:26

75 - Paris L'association Bon pour le climat incite les restaurateurs à faire évoluer le contenu de leurs assiettes en réduisant les émissions de gaz à effets de serre en perspective de la COP21.



Logo de l'association 'Bon pour le climat'.



La 21e conférence des parties à la Convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques (CCNUCC) ou COP21 se tiendra du 30 novembre au 11 décembre 2015 sur le site de Paris-Le Bourget. Un évènement qui doit rassembler plus de 40 000 participants pour parler du climat. Quand on sait que l'alimentation représente plus de 30 % des émissions de gaz à effets de serre (GES), le lien entre restauration et climat saute aux yeux. C'est celui que vient de tisser l'association Bon pour le climat. Son objectif, fédérer les restaurateurs - indépendants, étoilés ou non, de la restauration rapide ou de la restauration collective - et les mobiliser sur des pratiques plus responsables.

En adhérant, le restaurateur (cotisation de 100 euros) s'engage à respecter la charte 'Bon pour le climat', validée par l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (Ademe). Il doit proposer à chaque repas au moins une entrée, un plat et un dessert qui respectent simultanément les trois critères : de saison, local (à moins de 200 km) et prioritairement végétal (60 % du poids du plat et 80 % si l'accompagnement est de la viande bovine). Sur son site, Bon pour le climat propose des outils pratiques - produits, recettes, stickers pour la carte - afin d'accompagner les professionnels. Depuis le 8 avril, **François Pasteau**, chef de l'Epi Dupin (Paris 6e) et président de l'association, joue le jeu. *"J'ai tout naturellement inversé mes appellations sur la carte, en commençant par les légumes, cela a permis d'engager le dialogue entre les convives et le personnel en salle"*, précise-t-il. Un engouement suivi par Le Chalet des Iles (Paris 16e), Les Orangeries (Lussac-Les-Châteaux-Vienne) et Le pied de nez (Le Castellet-Var). La démarche est également soutenue par le GNI, le Synhorcat, Relais & Châteaux, Entreprises pour l'environnement (EPE), le Global Compact et l'Association des journalistes de l'environnement et du climat pour la COP21 (Ajec21). Il ne reste qu'à essaimer...

Isabel Soubelet

www.bonpourleclimat.org

A lire aussi :

 [Le menu proposé par le chef François Pasteau](#)

[Espace Abonnés](#) 

L'Hôtellerie Restauration Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE