



TERRE D' ACTIONS

## Au restaurant, une charte pour des assiettes légères en CO2

Par Aude Massiot — 10 décembre 2017 à 11:03



Une assiette pauvre en CO2. Photo Bon pour le climat



L'association française Bon pour le climat promeut des menus moins émetteurs en gaz à effet de serre dans les restaurants et les hôtels.

➔ Au restaurant, une charte pour des assiettes légères en CO2

f PARTAGER

🐦 TWEETER



Retrouvez régulièrement dans la chronique Terre d'actions l'actualité des initiatives écolos en France et dans le monde.



«Connaissez-vous l'empreinte carbone de votre repas ?», interroge le site de l'association Bon pour le climat. C'est une question que vous ne vous êtes peut-être jamais posée. Dans le cas contraire, [l'éco-calculateur](#) développé par Eco2 Initiative et basé sur [les données de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie](#) est fait pour vous. On l'a testé : pour notre assiette de raviolis au fromage et salade tofu-carottes, dégustée ce midi-là, nous avons participé à l'émission de 144 g de CO<sub>2</sub>. Pas de quoi blêmir. Mais surprise, c'est le tofu qui pèse le plus lourd avec 64 % du résultat.

L'association Bon pour le climat a été créée en 2014 par Jean-Luc Fessard, journaliste spécialiste du développement durable, avec l'aide du chef François Pasteau, de l'Epi Dupin, dans le VI<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Elle s'est développée en France, mais aussi au Maroc. L'objectif : «*promouvoir une restauration "bas carbone" en mobilisant les chefs et les établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration*». Une initiative qui a convaincu de nombreux hôteliers à Marrakech, où s'est tenue la [COP22 en 2016](#), et à Casablanca. Seulement, en France, les avancées sont plus difficiles car bavettes saignantes et bœufs bourguignons gardent une place de choix sur les cartes des restaurants et dans le cœur des Français.

#### A LIRE AUSSI

Toutes nos chroniques Terre d'actions

Pour encourager les chefs à sortir du lot, l'association a créé une charte Bon pour le climat. Les restaurants et hôtels doivent alors respecter des engagements comme «*proposer à chaque repas au moins une entrée, un plat et un dessert dont les produits sont de saison*», «*présenter sur la carte au moins un plat végétal (sans viande, ni poisson)*», ou encore «*le poids carbone d'un repas complet doit être inférieur à 2 200 g de CO<sub>2</sub>*». Les établissements qui respectent ces critères peuvent ainsi attirer les gourmets qui veulent mettre en accord leur appétit et leur engagement pour le bien-être de notre planète. [On trouve la liste ici](#).

A noter également, la «recette du mois» proposée sur le site de l'association par des chefs français, comme le [crumble de noisette pomme coing](#) de Gaëtan Berthelot ou le [carpaccio de champignons à l'huile de noix et aux éclats de pistache](#) de Marie Menajovsky Poirier.

N'hésitez pas à nous faire parvenir vos idées d'initiatives écologiques à notre adresse mail : [terredactions@libe.fr](mailto:terredactions@libe.fr)

[Aude Massiot](#)



#### APRÈS CET ARTICLE



#### AU RAPPORT

**Pourquoi la voiture électrique est essentielle face au réchauffement climatique**

f PARTAGER

TWEETER



> 2 COMMENTAIRES