



Agence de l'Environnement
et de la Politique de l'Énergie

[Accentuer les contrastes](#)



ACCUEIL
| RECHERCHE & INNOVATION
| PRODUCTIONS & ÉNERGIES
| VILLES & TERRITOIRES
| CONSOMMATION & DÉCHETS
| RÉGIONAL
| INTERNATIONAL

◀ article précédent
article suivant ▶

🕒 27 JUILLET 2015 | CONSOMMATION & DÉCHETS, COP 21 | PERMALIEN

Et si nos restaurateurs proposaient au moins un plat BON POUR LE CLIMAT !



Le changement de nos pratiques alimentaires fait partie des solutions importantes au problème du dérèglement climatique. Manger local, surtout végétal et des produits de saison est reconnu comme une façon de réduire ses émissions de gaz à effet de serre de près de 15%.

L'association BON POUR LE CLIMAT, qui rassemble des restaurateurs, des hôteliers et des consommateurs qui s'engagent ensemble pour innover, faciliter le changement et diffuser cette nouvelle façon de cuisiner et de manger, **propose d'accompagner les chefs dans l'évolution de leurs pratiques** : partage de savoir-faire, échange de recettes, bilan carbone des plats, outils de communication...

Les adhérents s'engagent de leur côté à proposer au moins une entrée, un plat et un dessert animales.

Présidée par François Pasteau, chef du restaurant l'Epi Dupin, l'initiative BON POUR LE CLIMAT a été labellisée COP21.

▶ [SITE INTERNET BON POUR LE CLIMAT](#)

f
🐦
g+
in
✉
★
+

NOUS CONTACTER

LES PLUS RÉCENTS

- > Comment faire des économies d'énergie à la maison ? Focus sur l'électroménager
- > Et si nos restaurateurs proposaient au moins un plat BON POUR LE CLIMAT !
- > Storify : les temps forts de la semaine de l'ADEME du 20 au 24 juillet
- > Véhicules et transports du futur : lancement de 4 nouveaux appels à projets
- > Storify : les temps forts de la semaine de l'ADEME du 6 au 10 juillet

🐦
+
📡

Tweets Suivre

<http://www.presse.ademe.fr/2015/07/et-si-nos-restaurateurs-proposaient-au-moins-un-plat-bon-pour-le-climat.html>