

"Bon pour le climat", le nouveau label des restaurateurs ultra-écologiques

Réunis en une association, plusieurs restaurateurs et hôteliers sensibles au développement durable ont créé un label pour distinguer leurs activités "vertes" de la concurrence.

© 29/07/2015 à 06h08

Le lien entre restauration et dérèglement climatique ne va pas de soi. Mais les chefs cuisiniers de l'association "Bon pour le climat" entendent bien convaincre les Français qu'en réservant une table chez eux, ils contribuent à réduire les émissions de gaz à effet de serre. Créée il y a quelques mois, leur structure entend aussi convaincre les citoyens des impacts de leurs choix alimentaires sur la planète. Tout en montrant eux-mêmes l'exemple. Ces cuisiniers ont ainsi recours à un système d'approvisionnement entièrement revu, et plus contraignant.

Ils s'engagent ainsi à renouveler leur carte régulièrement à ne cuisiner **que des produits de saison** et à proposer un menu complet -entrée, plat et dessert- labellisé "bon pour le climat". Exception faite des produits dits "Maroc Polo" (café, thé, chocolat, épices ...), les matières premières doivent **provenir des circuits courts d'approvisionnement**: les producteurs auxquels ils font appel sont tous situés dans un rayon inférieur à 200 kilomètres autour du restaurant.



En lien avec l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), une charte de bonne conduite a vu le jour, à destination des restaurateurs tentés par l'expérience.

Outre le respect de la chaîne d'approvisionnement, les cuisiniers sont incités à "favoriser les végétaux par rapport aux protéines animales". Pas question de se faire servir une entrecôte de 400 grammes. Dans les assiettes, le morceau de viande ne doit pas excéder 20% du poids total du plat, la différence étant assurée par les légumineuses. D'ailleurs, d'une manière générale, volailles, poissons et crustacés sont préférés aux viandes rouges. Leur production générant d'importantes quantités de gaz à effet de serre.

Favoriser les végétaux au lieu des protéines animales

Premier chef à s'être lancé dans cette aventure, avec son restaurant parisien "Epi Dupin", François Pasteau dirige aussi l'association à l'origine de ce concept. Il explique dans cette vidéo comment il gère son engagement au quotidien.



Les consommateurs acteurs du changement

Le site bonpourleclimat.org n'est pas uniquement tourné vers les professionnels de la restauration. Ses animateurs veulent convaincre les consommateurs de suivre leurs préceptes. Ils peuvent même eux aussi adhérer au mouvement afin de soutenir ses actions. Des recettes "bonnes pour le climat" sont également proposées aux visiteurs désireux d'expérimenter les pratiques prônées par les cuisiniers. Enfin, une carte interactive permet de repérer les adresses des établissements déjà labellisés.

Par Antonin Morisot

<http://bfmbusiness.bfmtv.com/entreprise/bon-pour-le-climat-le-nouveau-label-des-restaurateurs-ultra-ecolos-904566.html>