

Une association veut rendre la cuisine plus respectueuse de l'environnement



<http://www.lefigaro.fr/conso/2015/07/31/05007-20150731ARTFIG00019-une-association-veut-rendre-la-cuisine-plus-respectueuse-de-l-environnement.php>

Par Victoria Masson | Mis à jour le 31/07/2015 à 09:08 | Publié le 31/07/2015 à 07:27

VIDÉO - Bon pour le climat réunit restaurateurs et consommateurs en faveur d'une cuisine qui privilégie les circuits courts et veut réduire l'empreinte carbone. Elle compte une trentaine d'adhérents.

Les restaurants deviennent écoresponsables. L'association [Bon pour le climat](#)¹ réunit [restaurateurs](#)², hôteliers et consommateurs pour promouvoir une nouvelle façon de cuisiner, plus respectueuse de l'environnement. Créée en avril dernier, elle veut «réduire l'empreinte carbone et favoriser les circuits courts», explique François Pasteau, chef de l'[Epi Dupin](#)³ (VIème arrondissement) et président de l'association. Pour adhérer à «Bon pour le climat», il faut remplir trois critères: proposer des produits locaux, respecter les saisons, et privilégier les végétaux aux protéines animales. «Utiliser des produits locaux permet de réduire les transports, ajoute François Pasteau. Les protéines animales, elles, dégagent plus de méthane et ont donc un impact environnemental plus important». Il ne s'agit pas de devenir un restaurant végétarien pour intégrer l'association, mais «de présenter sur sa carte deux ou trois entrées, plats et desserts qui correspondent à la charte Bon pour le climat».

Une participation financière de 100 euros par an est demandée. En échange, les membres peuvent utiliser des outils disponibles sur le site de l'association [bonpourleclimat.org](#)⁴. Les adhérents bénéficient aussi du logo de l'association, afin de les rendre reconnaissables. «Fin juillet, il y aura un éco-calculateur sur notre site. Les adhérents pourront rentrer les ingrédients de leurs plats et connaître leur impact carbone. Les restaurants seront aussi géo-localisés pour que les clients puissent les trouver».

«Il faut une prise de conscience pour consommer mieux, de façon durable et dans le respect des produits»

François Pasteau, directeur de l'association «Bon pour le climat», et chef de l'Epi Dupin

Dans son restaurant, François Pasteau applique la recette. Ses plats sont construits en utilisant d'abord des végétaux, auquel il associe ensuite la protéine animale qui peut l'accompagner. «J'ai inversé les appellations des plats sur ma carte. Je commence d'abord par les légumes», note le chef. L'association réunit pour l'instant une trentaine d'adhérents, mais espère atteindre 400 à 500 membres d'ici décembre. Elle lie aussi déjà des partenariats importants. L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME⁵), la Mairie de Paris, le syndicat national des hôteliers restaurateurs, cafetiers et traiteurs ([Synhorcat](#)⁶), et Relais et Châteaux comptent déjà parmi les partenaires de «Bon pour le climat». Les producteurs peuvent également s'associer à l'initiative. L'association a reçu le label [COP 21](#)⁷, en référence à la conférence sur l'environnement (COP 21) qui se tiendra à Paris en décembre prochain.

L'objectif de l'association dépasse le cadre professionnel et les particuliers sont invités à adhérer à l'association pour 10 euros par an. «Nous voulons les inciter à faire la même chose chez eux, précise François Pasteau. Il faut une prise de conscience pour consommer mieux, de façon durable et dans le respect des produits».

Le président de l'association explique que Bon pour le climat vient se greffer sur d'autres actions déjà existantes, mais méconnues. L'Organisation environnementale [SeaWeb Europe](#)⁸, dont François Pasteau est le trésorier, promeut par exemple la préservation des ressources marines et publie un guide des espèces à l'usage des professionnels afin de connaître les espèces que l'on peut ou non consommer. Le label [«Des Produits d'ici, cuisinés ici»](#)⁹ a quant à lui pour objectif de permettre aux clients de distinguer les restaurants proposant des plats à base de produits locaux cultivés en Ile-de-France.