

ATTITUDES RESPONSABLES

brake
goûtez la différence

s'engager durablement à vos côtés !

N°3 - AUTOMNE/HIVER 2015

POSITIVES ATTITUDES - SPÉCIAL COP 21

« Inventer une cuisine qui donne envie d'agir »

Tel est le but de « Bon pour le climat », une association qui incite les restaurateurs à s'engager pour que l'ensemble de la chaîne alimentaire change. Interview de François PASTEAU, Président de l'association et un Chef qui fait bouger les assiettes.

Un reportage de Claire GOUDEAUX, Chef de projet Développement Durable chez Brake.



C : Pourquoi avoir créé l'association « Bon pour le Climat » ?

F : Pour fédérer les restaurateurs autour de la thématique : changement climatique. Nous avons un rôle pédagogique à jouer dans la sensibilisation de nos clients à ce phénomène. A l'approche de la COP 21 à Paris, nous nous sommes dits avec Jean-Luc Fessard, ancien chef d'entreprise, écrivain et journaliste, que c'était la bonne année pour lancer ce projet.

C : Quels sont les critères pour rejoindre l'association ?

F : Il suffit de proposer à sa carte : une entrée, un plat et un dessert en utilisant des produits locaux, de saison et en privilégiant le végétal. Cette simple action permet de réduire de 15 % ses émissions de CO2. "

C : Comment faire si je suis un restaurateur novice en la matière ?

F : Nous pouvons vous sensibiliser aux enjeux, vous aider à renouveler votre carte et à communiquer auprès de vos clients. Vous rejoindrez un réseau de professionnels et aurez accès à une base de données de recettes, à l'éco calculateur d'empreinte carbone de votre menu et des outils de communication. Il suffit de nous écrire à : contact@bonpourleclimat.org. "



François PASTEAU

Agence Numéris - Agence 100% papier recyclé et 40% issu de forêts durablement gérées