

Le 5/7 du week-end > Dimanche, dès l'aube

**DIMANCHE,  
DÈS L'AUBE**

le dimanche à 6h17



**l'émission | (ré)écouter | à venir | podcast >**



Panier de légumes frais © corbis - 2015

À la veille de la COP21, penchons nous un peu ce matin sur nos assiettes.

**François Pasteau** est avec nous ce matin, il est chef de **l'Epi Dupin** dans le 6ème arrondissement de Paris, et il est persuadé que 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 près de 15%.



François Pasteau en a fait son cheval de bataille, et il mène le combat avec l'association **Bon pour le climat** dont il est le Président. Une association qui rassemble des restaurateurs, des hôteliers et des consommateurs qui s'engagent ensemble pour diffuser cette nouvelle façon de cuisiner et de manger.



**Bon pour le climat:** [bonpourleclimat.org](http://bonpourleclimat.org)

**Pour calculer l'empreinte écologique de son assiette :**  
[bonpourleclimat.org/calcul-empreinte-carbone/](http://bonpourleclimat.org/calcul-empreinte-carbone/)

**invité(s)** .....



**François Pasteau**  
Chef du restaurant *l'Epi Dupin*  
[en savoir plus >](#)

<http://www.franceinter.fr/emission-dimanche-des-laube-cuisiner-sans-rechauffer-la-planete>