



PARTIES PRENANTES

ENTREPRISE

Nom entreprise : Bon pour le climat

Chiffre d'Affaires (2019) : /

Effectif (2019) : 15

Pays (siège social) : France

Site internet :

<https://www.bonpourleclimat.org/>

Contact :

contact@bonpourleclimat.org

23 rue Henri Barbusse
94110 Arcueil



BON POUR LE CLIMAT, des actions concrètes pour changer les pratiques alimentaires

CONTEXTE

L'**alimentation durable**, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Sur le plan environnemental, avec **un quart de l'empreinte carbone** des Français, l'alimentation constitue le premier poste responsable des émissions de gaz à effet de serre (GES), du même ordre de grandeur que le transport ou le logement.

Fondée en décembre 2014, l'association BON POUR LE CLIMAT propose des actions concrètes pour changer les pratiques alimentaires afin de préserver la planète et son climat.

OBJECTIF(S)

- Promouvoir une restauration et une hôtellerie bas carbone en respectant 3 critères : la saison, le végétal et le local.
- Promouvoir la consommation de produits locaux.
- Réduire la consommation animale en innovant avec des produits végétaux.



DÉMARCHE

L'objectif de l'association BON POUR LE CLIMAT est de **mobiliser tous les établissements du secteur de L'Hôtellerie-Restauration** pour qu'ils proposent des repas « **Bons pour le climat** ».

En ce qui concerne les produits « bons pour le climat » : Les recettes proposées par l'association sont faites à base de produits issus du triptyque : végétal, local et de saison. Plus précisément, ils innove avec **les légumes** car la culture de ceux-ci émet 10 fois moins de GES que les productions animales. Il s'agit d'augmenter les portions de céréales, fruits, légumes et légumineuses. En réduisant la part animale, ils souhaitent améliorer sa consommation, en choisissant des **animaux « bien élevés »** dans des fermes qui n'utilisent pas d'engrais ni de produits phytosanitaires importés. Ils définissent les produits locaux comme des produits fabriqués à **moins de 200 km** de l'hôtel ou du restaurant. Ils expliquent également qu'un produit de saison émet 20 fois moins de gaz à effet de serre qu'un légume frais hors saison importé ou produit sous serre chauffée et 7 fois moins de GES que des légumes surgelés. Le site de BON POUR LE CLIMAT propose des recettes pour chaque mois de l'année.

Pour en savoir plus

notre-siecle.com/association-bon-pour-le-climat

https://www.bonpourleclimat.org/?mpfy_map=3408&mpfy_pin=6059

SUITE DE LA DÉMARCHE

En ce qui concerne l'accompagnement des chefs de cuisine : Le site internet de BON POUR LE CLIMAT leur donne accès à un outil : **l'éco-calculateur**. Celui-ci a été créé en 2015 en partenariat avec l'entreprise ETIQUETTABLE. L'éco-calculateur permet **de calculer l'empreinte carbone**, la part de produits de saison, labellisés et locaux, les allergènes, d'enregistrer et de modifier sa recette. L'application BON POUR LE CLIMAT comprend les mises à jour des bases de données scientifiques de l'**ADEME** sur plus de 1000 ingrédients.

En ce qui concerne la mobilisation des acteurs : BON POUR LE CLIMAT implique les écoles hôtelières pour préparer ses recettes et sensibilise ainsi les futurs chefs. Afin de mobiliser les consommateurs, ils proposent une adhésion et leur partagent des cartes avec des plats « bons pour le climat ». Les consommateurs pourront ensuite inciter les restaurateurs. Pour une meilleure visibilité, l'association fait appel à des chefs reconnus, pour inventer des plats et attirer le public.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Visibilité grâce aux médias et journalistes qui les soutiennent : labellisation par l'association de journalistes COP-21.
- Réseau important de restaurants et de consommateurs.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Collaboration avec des chefs de cuisine reconnus.• Réseau d'établissements impliqués dans la démarche qui permet une grande sensibilisation des consommateurs.• Gratuité et facilité de l'utilisation de l'éco-calculateur.	<ul style="list-style-type: none">• Essor des filières de production locales.• Réduction des émissions de GES en impliquant plusieurs critères.• Ecoresponsabilité des consommateurs.

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.

