



Etiquet'table®



Les ingrédients pour

1 couvert(s)

Artichaut	100g	De saison	Local
Maquereau	160g		Local
Autre fruit importé par bateau	20g		Local
	g		Local
Avocat	60g	De saison	Local
	25g		Local
Sole	10g		Local
Chou-fleur	50g	De saison	Local
Thon jaune/Albacore	100g		Local
Poireau	50g	De saison	Local
	g		Local
Carotte	100g	De saison	Local
	g		Local
Lentilles	50g	De saison	Local
	g		Local
Amandes	100g	De saison	Local
Noix entière	150g	De saison	Local

autour de la nature

Quelques éléments de compréhension

Impact d'un repas moyen en France

	2 500	gCO2e
Entrée	500	gCO2e
Plat	1500	gCO2e
Dessert	500	gCO2e

Les calculs sont réalisés avec l'éco-calculateur développé par ECO2 Initiative

CHARTER : Etre un restaurant BON POUR LE CLIMAT

Nous, adhérent à l'association « Bon pour le climat », nous engageons à

proposer à chaque repas au moins une entrée, un plat et un dessert respectant simultanément trois critères :

- o La SAISON : les produits composant ces trois plats sont frais et de saison.
- o Le VEGETAL : les produits d'origine végétale occupent une place centrale. Ils représentent l'essentiel du plat comportant (ou non) de la volaille, du porc ou du poisson. Evitez la viande bovine ou ovine à très fort impact climatique et réduisez les laitages (fromages, crèmes et glaces,...).
- o Le LOCAL : les ingrédients de ces plats ont été produits à moins de 200 km.