

VOTRE PLAT DURABLE

Un affichage a actuellement lieu dans votre restaurant : sélectionner et valoriser les assiettes « durables »

1

Elle préserve l'environnement

2

Elle est bonne pour la santé

3

Elle participe à l'économie locale et contient des gages de qualité



PLAT DURABLE

- ENVIRONNEMENT
- SANTÉ
- ÉCONOMIE LOCALE

ENVIRONNEMENT B

- Impact carbone en g CO₂
- % pêche durable
- % de saison
- % bio

NUTRITION SANTÉ A

- Nutriscore
- | | | |
|------|------------------|-------------------|
| Kcal | Energie Kcal | dont Sucre |
| KJ | Energie KJ | Fibres |
| | Matières grasses | Protéines |
| | dont Acides gras | Sel |
| | Glucides | Charge glycémique |
- % bio
 - % Label Bleu Blanc Cœur

ÉCONOMIE LOCALE A

- % produits locaux
- % produits nationaux
- % de circuits courts
- % Label rouge
- % labels

REGIME ALIMENTAIRE CLASSIQUE
= 4500 g CO₂e = 32 kms en voiture



REGIME ALIMENTAIRE DURABLE
= - de 2800 g CO₂e = 20 kms en voiture



Source : ADEME / WWF / ECO2 Initiative

LA SÉLECTION DES ASSIETTES

Elles sont sélectionnées grâce au système de notation **Etiquettable**, qui évalue les plats sur chaque dimension **Environnement** / **Santé** / **Économie locale**, à l'aide d'indicateurs attendus par les consommateurs.

Pour chaque plat, une note de **A** à **E** est attribuée. Chaque note est une moyenne des critères indiqués ci-dessus. Une assiette est « durable » si elle a une note **A** ou **B** sur chacune des 3 dimensions.