

JOURNÉE DE LA TERRE : L'alimentation peut représenter jusqu'à 50% de l'empreinte carbone d'un français

En France, la nourriture, c'est sacré. En 2010, l'UNESCO classait d'ailleurs l'héritage gastronomique du pays comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. De la crêpe bretonne à la choucroute alsacienne en passant par la bouillabaisse marseillaise, l'hexagone compte de nombreuses spécialités culinaires dont le monde entier raffole. Mais l'alimentation représente également entre 20 et 50% de l'empreinte carbone des français. En moyenne sur le territoire, un plat représente plus de 1530g de CO2. Face à l'urgence climatique, selon une étude Yougov, 83% des français se disent prêts à faire des efforts pour diminuer l'impact de leur alimentation sur la planète. Alors que les scientifiques s'accordent sur la nécessité de manger moins de produits animaux, selon la même étude, 60% des sondés se disent prêts à diminuer leur consommation de viande contre 25% pour les produits laitiers. Mais alors comment allier tradition, gourmandise, équilibre et durabilité dans nos assiettes ?



Dans ce contexte et à l'occasion de la Journée Mondiale de la Terre (22/04), **Caroline Vignaud, cheffe R&D et RSE chez FoodChéri** se tient disponible pour tout commentaire sur les sujets suivants :

- **Changement climatique** : Quel est l'impact de notre alimentation sur la planète ?
- **Alimentation responsable** : Les français sont-ils prêts à changer leurs habitudes ?
- **Food** : Manger responsable et gourmand, c'est possible ?
- **Carnivore, végétarien, flexitarien** : doit-on forcément se priver des produits animaux pour être plus durable ?
- **Pouvoir d'achat** : manger sain, responsable, à quel prix ?
- etc.

“Chez FoodChéri, nous avons conscience que notre alimentation a un impact sur notre santé, sur notre planète et sur nos communautés. Mais un impact ne doit pas forcément être négatif. C'est pourquoi nous faisons tout pour qu'il soit positif !

En moyenne chez FoodChéri, un plat pèse 770g de CO2, soit 2 fois moins qu'un plat classique moyen. Pour cela, nous privilégions l'alimentation végétale avec une carte à 50% végétarienne. Nous favorisons aussi les produits bio, la pêche durable, la viande labellisée ou encore les oeufs plein air. Nous avons également supprimé de notre carte 3 ingrédients ayant un lourd impact sur l'environnement comme le boeuf (un

boeuf émet 6 tonnes de CO2 soit l'équivalent d'un tour du monde en avion), l'avocat (il faut 1000 litres d'eau pour produire 1 kg d'avocats) ou encore le cabillaud (espèce en danger). Nos engagements sont nombreux et grâce à une équipe dédiée, nous avons la volonté d'innover chaque jour pour réduire l'empreinte carbone des repas des français. Mais le plus important reste de pouvoir proposer à nos clients des repas bons pour eux, bons pour la planète et surtout bons tout court ", ajoute-t-elle.



À propos de FoodChéri : Depuis 2015, FoodChéri, 1er acteur engagé de la foodtech, cuisine maison et livre aux entreprises des plats bons pour la santé, bons pour la planète et bons tout court. Chaque semaine, à la carte, un choix varié d'entrées, de plats et de desserts, préparés par leurs chef-fes, à 50% végétariens, sans additif ni conservateur, cuisinés à partir d'ingrédients de saison en priorité bio et en circuits courts. Plus de 1000 entreprises ont déjà choisi une cantine engagée FoodChéri pour des pauses déjeuners gourmandes et durables à Paris, en Ile-de-France, à Lyon ou Bordeaux ! Plus d'informations : [ICI](#).