

www.lechef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Lancement du Livre Blanc de la Gastronomie Responsable



C'est dans le cadre de Goût de/Good France 2019 sur le thème de la Cuisine Responsable, et dans le prolongement de la COP 21 ainsi que des États Généraux de l'Alimentation, qu'est né le Livre Blanc de la Gastronomie Responsable.

À l'initiative du Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères et d'Alain Ducasse, l'ouvrage a été réalisé en collaboration avec une trentaine de chefs français et étrangers, producteurs et prestataires engagés. Parmi les membres du Comité, sont ainsi à retrouver Mauro Colagreco, Christopher Coutanceau, Juan Arbelaez, Éric Guerin, [Christophe Hay](#), Michel Portos, le maraîcher Joël Thiebaut, Alexandra Cousteau/Rosalie Miller Mann de la fondation No More Plastic, et bien d'autres encore. Ce Livre Blanc propose à l'ensemble des acteurs de la restauration de décrypter et recenser les problématiques liées à la thématique, articulées autour de 6 axes fondamentaux : L'approvisionnement et le menu ; Gaspillage, recyclage, pollution ; La consommation d'eau et d'énergie, du bâtiment à la cuisine ; L'esthétique et la santé au travail ; Les produits non-alimentaires et La communication interne et externe de l'entreprise.

En plus de présenter un état des lieux de la situation, l'ouvrage présente des suggestions pratiques, solutions concrètes, contacts et exemples issus de retours d'expériences.

Le Livre Blanc de la Gastronomie Responsable sera disponible et téléchargeable dès le 15 mars 2019 sur www.goodfrance.com