

# GUIDE DE L'ANIMATION ÉCO-RESPONSABLE DÉCRYPTAGE



## ALIMENTATION

4.1 - Sensibiliser les collaborateurs aux émissions liées à leur alimentation

# 4.1. SENSIBILISER LES COLLABORATEURS AUX ÉMISSIONS LIÉES À LEUR ALIMENTATION

## Pourquoi ?

L'alimentation représente

25 %

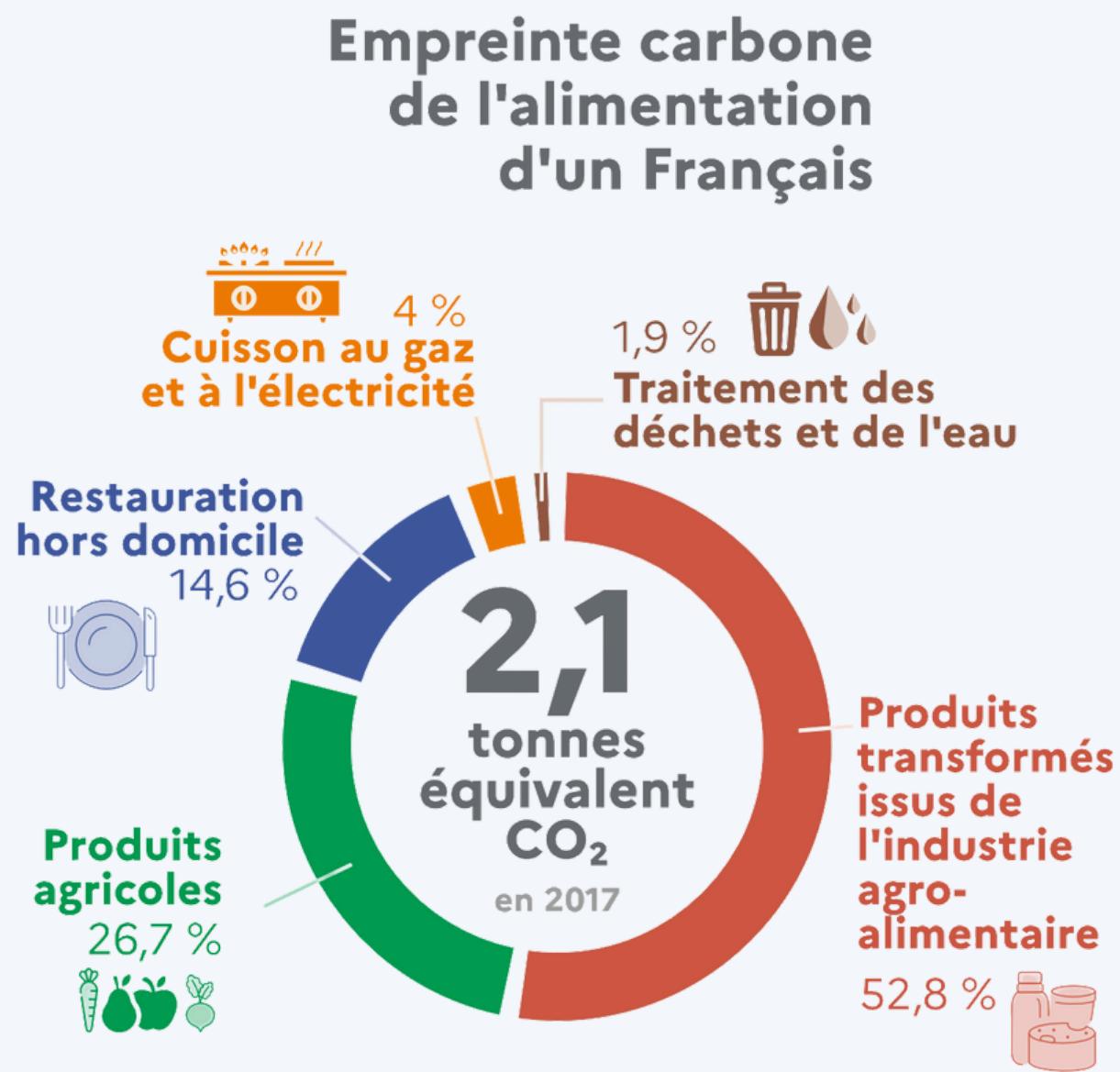
de l'empreinte carbone des Françaises et des Français, avec des impacts directs sur l'environnement et la santé, soit

2,1 tCO<sub>2</sub>

eq/personne/an

(Source ADEME)

# 4.1. SENSIBILISER LES COLLABORATEURS AUX ÉMISSIONS LIÉES À LEUR ALIMENTATION



# 4.1. SENSIBILISER LES COLLABORATEURS AUX ÉMISSIONS LIÉES À LEUR ALIMENTATION

## Pourquoi ?

Les produits d'alimentation transformés émettent

56 %

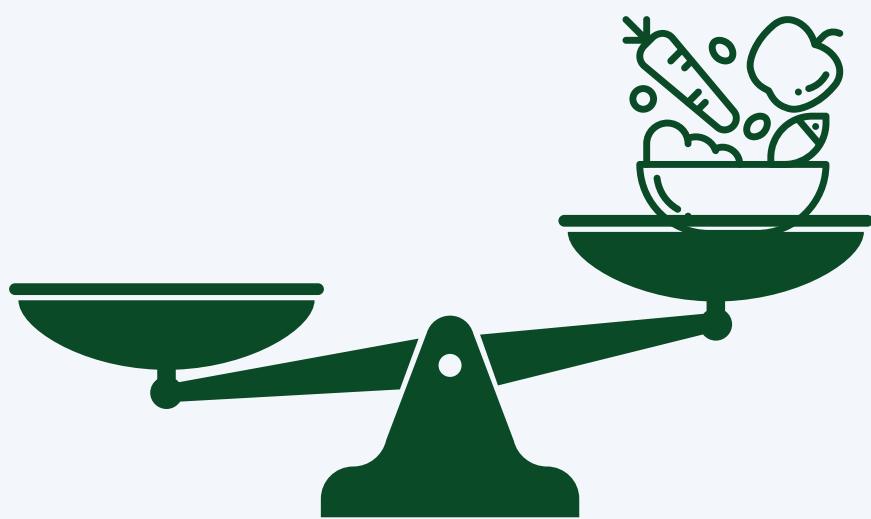
des GES (fabrication, transformation,  
emballage, transport, etc).



# 4.1. SENSIBILISER LES COLLABORATEURS AUX ÉMISSIONS LIÉES À LEUR ALIMENTATION

## Pourquoi ?

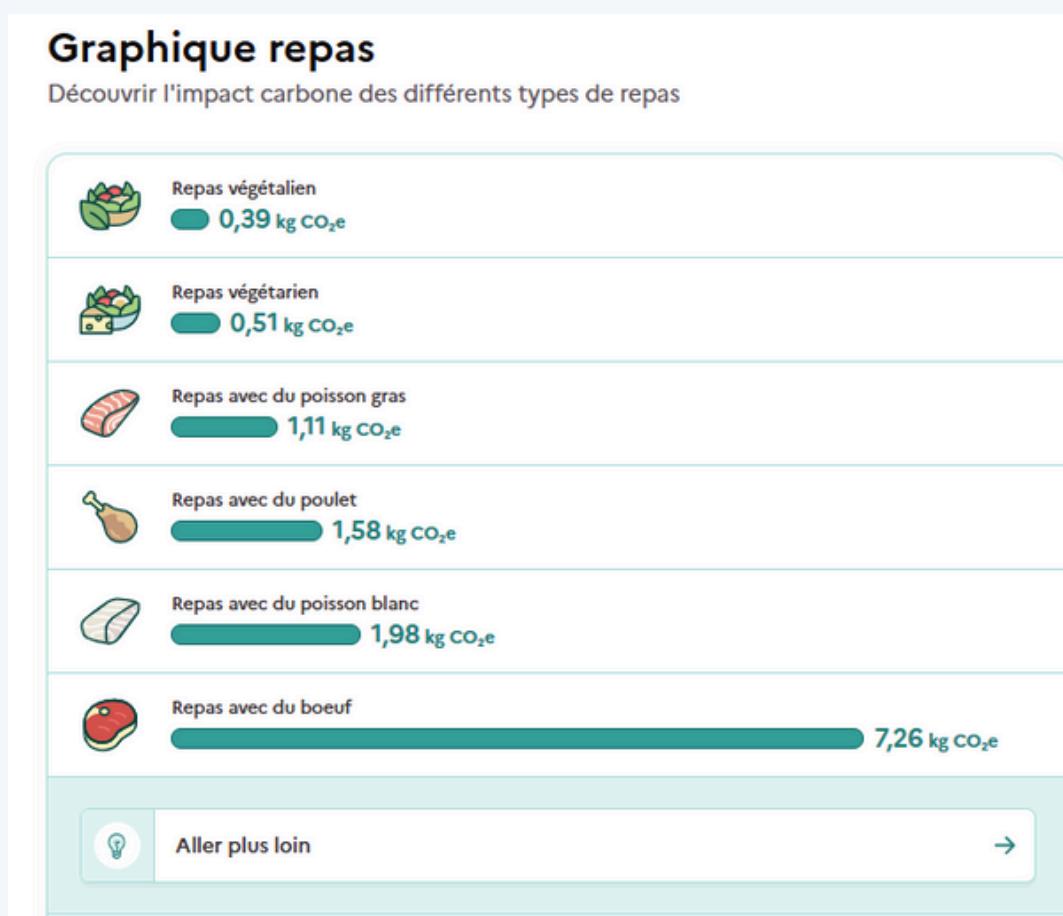
Pour les studios, le repas du midi des collaborateurs devient un **impact majeur sur les émissions de GES** à prendre en compte dans le bilan carbone.



# 4.1. SENSIBILISER LES COLLABORATEURS AUX ÉMISSIONS LIÉES À LEUR ALIMENTATION

## Comment ?

Sensibiliser au calcul de l'empreinte carbone de son assiette



Impact CO<sub>2</sub> - ADEME



# 4.1. SENSIBILISER LES COLLABORATEURS AUX ÉMISSIONS LIÉES À LEUR ALIMENTATION

Comment ?

Organiser une **fresque** de l'alimentation



Plus d'infos en ligne



**ET VOUS,  
QUELLE ACTION ÉCO-  
RESPONSABLE AVEZ  
VOUS MIS EN PLACE ?**

**DITES LE NOUS CI-DESSOUS**

