**Le livre de recettes bas carbone de restauration collective** : Il s’agit de faire évoluer les recettes et de prouver qu’économiquement des recettes moins riches en viande (et pas sans viande), moins émettrices de CO2, sont moins chères.

Ainsi 16 recettes sont à ce jour réalisées, chaque ingrédient ligne à ligne est évalué en émission de CO2 et en coûts (€).

C’est donc prouvé, on peut manger mieux et moins cher. Un livre de recettes est en cours d’élaboration. Dans un premier temps c’est un outil interne aux 4 restaurants de l’ESBV.