

Si ce message ne s'affiche pas correctement, cliquez [ici](#).



Lettre N° 23 - Janvier /Juin2019

Bonjour,

Un premier semestre consacré à sillonner la France dans tous les sens, du nord au sud et d'est en ouest. Nous sommes allés de Dunkerque à Toulouse, de Brest à Nice, de Rouen à Clermont-Ferrand et de Nancy à Rochefort. Partout nous avons pu constater que nos adhérents et nos partenaires font un travail formidable, en proposant une cuisine Bon pour le climat délicieuse ou en nous donnant l'opportunité de présenter notre action auprès d'interlocuteurs de plus en plus prêts à changer leur alimentation.

Brest



Le 24 février nous avons participé à un événement **le Soubenn West** le festival des bols à manger organisé par Yann Kermarrec avec une dizaine de chefs locaux dans un lieu magnifique, le nouvel espace de l'Arsenal. Nous avons calculé le poids carbone des plats proposés qui étaient à la fois délicieux et dans 80% des cas Bon pour le climat.

Clichy la Garenne 26 mars Concours Saveurs Durables Bon pour le climat



Le concours de cuisine Saveurs Durables Bon pour le climat a eu lieu le 26 mars 2019 au lycée René Auffray à Clichy (92). Des élèves de 5 écoles Hôtelières constitués en binômes salle et cuisine ont concouru. Les jurys ont pu apprécier la production en cuisine, la présentation de table, le service et la qualité des plats (un plat principal accompagné d'un vin et un dessert accompagné d'un cocktail de fruits ou de légumes).

Les jurys étaient présidés par Rémy Giraud le chef doublement étoilé du Domaine des Hauts de Loire à Onzain et Yoann Grégory le directeur de salle du Yam'tcha. Le jury de salle a également attribué le Trophée Jean Blat.

Voir l'ensemble des résultats, des photos, des vidéos [ici](#)

Tour de France de « Mon restaurant passe au durable » avec notre partenaire Métro



- Le 5 mars à **Clermont Ferrand** : avec Josselin Marie, nous avons eu des échanges fructueux avec une trentaine de restaurateurs et de fournisseurs locaux. Et Nicolas Beaudiment le chef étoilé de l'Hôtel-restaurant LE PRÉ à Durtol a rejoint notre association.
- A Rouen : avec Flore Madelpuech une quinzaine de personnes (fournisseurs, clients...)

réputée

- A l'entrepôt de Paris Bercy : un salon du DD organisé par l'entrepôt pendant la semaine du DD.

Nice



Le 15 mars avec le **Centre de Découverte du Monde Marin** une association locale qui organise des soirées environnement. Cette fois sur le thème : « Comment notre assiette fait chauffer la planète » l'intervention s'est déroulée en présence d'une quarantaine de participants

Paris Ferrandi

FERRANDI
PARIS

Le 22 mars une journée pédagogique pour le personnel et les enseignants de Ferrandi qui inaugure le fait que l'école s'implique dans le DD avec Bruno Parmentier en invité vedette. JLFessard intervient pour Bon pour le climat. Nos adhérents Frank Laval, Alain Fontaine interviennent également pour présenter leurs actions d'hôtelier et de restaurateur engagés. Plusieurs thèmes sont ensuite repris dans des ateliers : le zéro déchet, la lutte contre gaspillage pour être mis en place.

Paris lycée Guillaume Tirel



avec une enseignante Mme Garnier sensibilisation de ses élèves cuisiniers autour d'un plat bas carbone : un Bouillon de légumes sauce miso et mandarine.

Amiens au Lycée Saint Martin

Thomas Medard a organisé un repas Bon pour le climat dans le restaurant d'application de l'école hôtelière où il enseigne. Nous y avons retrouvé Samantha Fromont et Luc Soligny le binôme qui a remporté le premier prix du Concours Saveurs Durables

Rennes avec le collectif des festivals



une association qui regroupe les organisateurs de Festivals bretons enregistrement d'un MOOC pour aider les organisateurs de festivals à proposer une restauration bas carbone aux festivaliers.

Nancy le 26 avril

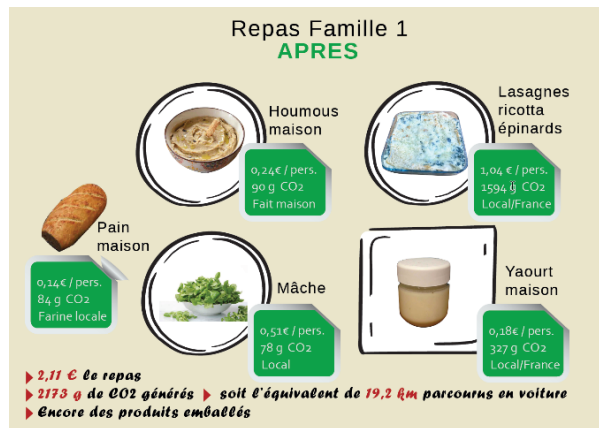
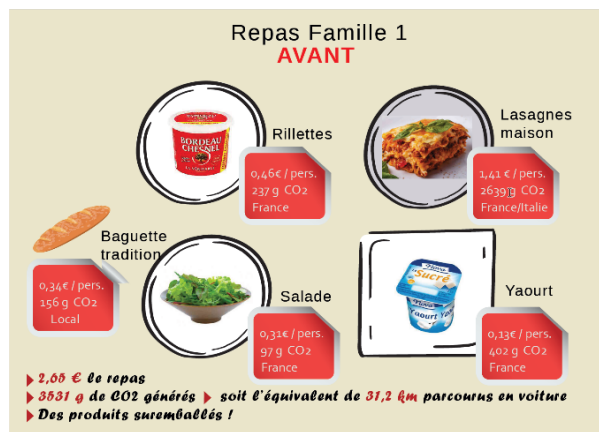


Dunkerque le 19 mai



Dans le cadre des dimanches de l'art urbain à La Halle aux sucres sur l'année 2018/2019 sur le thème du **Pétrole**, une présentation de notre démarche par JL Fessard dans un débat SAUVER LE CLIMAT RECETTES & CHANSONS avec Emilie Loiseau, Simon Lequette suivi d'un récital d'Emilie Loiseau.

Malaunay près de Rouen



Avec Flore Madelpuech, Malaunay est dans une démarche de Territoire en transition. Pendant 3 mois, trois familles ont mesuré avec notre éco calculateur le poids carbone de leur alimentation pour le diminuer. Chaque famille a réussi à le réduire de 50% y compris un foyer qui consommait beaucoup de produits ultra transformés

Rouen

A l'Ecole Élémentaire Jean de la Fontaine, pendant la SEED, le lundi 03 juin fête de l'environnement, Flore Madelpuech est intervenue pour présenter l'éco calculateur aux 4 classes de cycle 3 (CE2, CM1 et CM2). Cela est à rattacher au

géré par les enfants de la classe. L'école est entrée dans une démarche de labellisation DD.

Pendant la Grande Armada, le mardi 11 juin : intervention de Flore et de JLF dans le Village des Initiatives Positives sur une table ronde intitulée « manger bio local de saison c'est possible même en ville » avec Anne Caron des Cafés Caron – torréfaction lente, récupération du marc de café ...) et Mr Coves (A Table 76) propriétaire de plusieurs restaurants et bars sur la Métropole de Rouen.

Avec l'association Zéro déchets Rouen Flore Madelpuech a participé à une manifestation le 14 mai. Des stands avaient été installés à l'occasion d'une conférence de Jérémie Pichon, co-auteur du livre Famille presque Zéro déchet

Villejuif, Val de Marne



une intervention sur l'assiette bas carbone dans le cadre de la Fête de la nature organisée par un groupe d'élèves ingénieurs de l'**association Biocampus** qui est rattachée à l'école d'ingénieurs en biotechnologie Sup'Biotech

Dans le Marais de Brouage à Saint Froult



Yann André La renverse, un de nos adhérents a accueilli et régala un voyage de presse de l'AJE. Dans son petit village de 500 habitants il réunit lors de soirées type café philo jusqu'à 80 personnes.

proposent aux festivaliers des plats bas carbone.

A Vélizy Villacoublay chez Dassault Systèmes

une intervention dans le cadre du "Défi : Mon Assiette Bas Carbone" organisé par une association interne regroupant une trentaine de collaborateurs.

A Toulouse, notre partenaire Menus 2 fois bons

a renouvelé pendant la semaine du DD cette action qui mobilise depuis plusieurs années la restauration collective en prenant en compte le poids carbone des plats proposés

Nos partenariats en cours

Avec EXKI : La chaîne d'origine Belge travaille avec Shafik Asal pour afficher le poids Carbone de ses plats avec notre logo dans ses 10 restaurants français.

Avec Elior pendant la semaine du DD : signature d'un partenariat avec plusieurs enseignes du groupe. Elior entreprises ; avec Elior enseignement, L'alsacienne de restauration, Arpège et Ansamble.

Et déjà avec Ansamble nous avons signé un partenariat pour que les 34 restaurants de son client Orange proposent une offre Bon pour le climat. Le responsable de la restauration d'Orange Dominique Sauvage est très impliqué en faveur d'une restauration durable.

Le groupe Barrière : a renouvelé l'adhésion de tous ses établissements pour la semaine du DD qui se prolonge sur tout le mois de juin avec un menu signé par Pierre Gagnaire

Et très bonne nouvelle **notre plus fidèle soutien** depuis la création de Bon pour le climat, **la Mairie de Paris** a pour la 4^{ème} année consécutive renouvelé sa subvention.

Nos événements à venir



Terres du son : Le 14 juillet à 19 heures, Victor Brun, Gaëtan Berthelot et Jean-Luc Fessard interviendront dans le cadre du festival de ce musique dans un débat qui

Loire Valley les 12, 13 et 14 juillet.



Société
d'Encouragement
pour l'industrie
nationale FONDÉE EN 1801

Notre **colloque annuel** aura lieu le **7 octobre** à l'hôtel de l'Industrie 4 place Saint Germain des près en partenariat avec la Société d'Encouragement de l'Industrie Nationale sur le thème : **Sols Vivants, Cuisine Vivante**. Nous aurons 12 intervenants de très niveau répartis en 2 débats :

- **Pour des sols vivants** avec des scientifiques, des agronomes et des producteurs
- **Pour une cuisine vivante** avec des chefs de cuisine dont Régis Marcon et Pascal Barbot, des partenaires et des fournisseurs.

Les débats seront suivis d'un cocktail dinatoire pris sur place avec des prestations de chefs « Bon pour le climat » qui vous feront en particulier découvrir des plats avec du Tempeh ou de la Spiruline.

Nous allons contribuer à une exposition sur l'alimentation qui aura lieu **au Musée de l'Homme** à Paris : de mi-octobre 2019 à mi-juin 2020. Pour commencer lors du dîner de vernissage nous devons aider le traiteur Fleur de mets pour que ses menus soient bas-carbone. Et nous devrions en particulier participer à la communication numérique autour de l'événement, en fournissant les recettes de nos chefs autour des fruits et légumes de saison.

Flore Madelpuech devrait être présente au titre de La Table de Flore et de Bon pour le climat **au salon gourmet** les 9, 10 et 11 novembre au Parc Expo de Rouen.

Notre concours de cuisine Saveurs durables devrait avoir lieu le 17 mars 2020.

Lors du Sirha Green qui aura lieu à Lyon du 14 au 16 juin 2020, en partenariat avec GL Events l'organisateur de ce salon, nous devrions animer un colloque Bon pour le climat. Le déroulé et la date restent à déterminer soit le dimanche 14 après-midi soit le mardi après-midi pour avoir plus de chefs de cuisine disponibles

Enfin, nous réfléchissons à l'organisation en 2020 **d'une grande réunion d'échanges entre les chefs** de Bon pour le climat autour de leurs bonnes pratiques

CAMPAGNE D'ADHESIONS

Notre campagne d'adhésion continue nous avons besoin d'élargir le nombre de nos



Website



Facebook



Twitter

BON POUR LE CLIMAT

23 rue Henri Barbusse
94110 Arcueil

contact@bonpourleclimat.org

www.bonpourleclimat.org

Vous ne souhaitez plus recevoir nos messages ?
Vous pouvez vous [désinscrire ici](#).

This email was sent to <<Email Address>>

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

BON POUR LE CLIMAT · 23 rue Henri Barbusse · Arcueil 94110 · France

