



Août 2015



N ° 1

Bonjour,

Voici le premier numéro de la lettre de Bon pour le climat à ses adhérents et partenaires.

Partenariats : Après un début d'année bien rempli qui nous a déjà permis d'obtenir le soutien : de l'AJEC21, du SYNHORCAT, de Relais et Châteaux, d'EPE, de l'ADEME, de la ville de Paris, d'Eco2initiative, de Génération Cuisines et Cultures. Les démarches sont en cours pour le soutien de la région Ile de France et de la SEMMARIS (Rungis). D'autres beaux partenariats sont également en cours, nous vous les présenterons dans nos prochaines lettres.

Site : La nouvelle version de notre site est maintenant en ligne :

www.bonpourleclimat.org

Nous en sommes assez fiers, mais il se peut qu'il y ait des oublis et des anomalies aussi nous vous invitons à y aller et à nous faire vos commentaires en retour. C'est le fruit d'une belle collaboration de Marguerite Brechat avec Julien Quilliot de REVOTEAM. Avec l'aide d'Eco2initiative, ils font les dernières mises au point de l'Eco calculateur qui sera bientôt mis en ligne à son tour.

Equipe : Le 1^{er} septembre Petra Šajn, qui s'occupait du label La Clef Verte pour les restaurants, nous rejoint pour devenir, à plein temps, notre Déléguée Générale et apporter tout le soutien nécessaire aux nombreux restaurants et hôtels qui s'impliquent dans notre action.

Événements : « **Bon pour le climat** » sera présent lors de nombreux événements dans les semaines à venir en voici un aperçu :

- 26 août : A l'Université du MEDEF sur le campus d'HEC (Jouy-en-Josas) Julien Dumas du Lucas Carton représentera Bon pour le climat lors de la grande conférence « la planète des jeunes » sur le thème « Formidable Jeunesse » en vue de la COP21.
- Les 28 et 29 août : Ateliers « Vers des menus Bons pour le climat » animés par Jean-Luc Fessard lors des Assises Chrétiennes de l'Écologie à Saint Etienne.
- Le 21 Septembre 2015 : Signature officielle du partenariat de « Bon pour le climat » avec le SYNHORCAT à l'école Médéric, en présence de Ségolène Royal, lors du colloque que le syndicat consacre à ses engagements dans le Développement Durable.

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie :

- Le 25 Septembre 2015 : Rencontre-débat des Bibliothèques de la ville de Paris sur le thème : « Comment le changement climatique s'installe à notre table ? » à 19h30 à la bibliothèque Vandamme (14ème). Interventions de François Pasteau et de Jean-Luc Fessard.
- Le 29 Septembre 2015 : « Bon pour le climat » participe à l'événement « Allons au marché avec les chefs » organisé par Relais et Châteaux sur le marché du 9ème arrondissement
- Du 12 au 18 octobre : Lors de la Semaine du Goût démonstration par François Pasteau de plats « Bon pour le climat » lors des Rencontres nationales des chefs demain. (À confirmer)
- En octobre, novembre, décembre : Les écoles hôtelières s'engagent pour que leurs élèves proposent des plats « Bon

pour le climat » dans leurs restaurants d'application. Sur le thème : « Les chefs du futur se mobilisent pour le climat. »

Le CFA Médéric et le CEFAA de Villepinte, s'y préparent et les contacts sont en cours avec Ferrandi, Vatel, Guillaume Tirel, l'Institut Paul Bocuse, le lycée hôtelier de Dinard...

- Le 9 novembre 2015 : Colloque AJEC 21 et Bon pour le climat sur le thème « Alimentation et climat » avec Marc Dufumier, Olivier Roellinger, Bruno Parmentier. Valéry Laramée et Yves Leers y présenteront leur livre : « Menace sur le vin ». D'autres intervenants sont pressentis : Jean Jousel (ou un autre membre du GIEC), Gilles Fumey, Célia Blauel, Corinne Rufet... Lieu espéré, les salons du Sénat

Du 30 novembre au 11 décembre lors de la COP21

- Menus, plats ou petits déjeuners « Bon pour le climat » dans plusieurs centaines de restaurants et d'hôtels en région parisienne, dans toute la France et dans le monde. Dont le restaurant d'entreprise du LSCE, le laboratoire où travaille Jean Jousel et plusieurs chercheurs du GIEC.
- 4 et 5 décembre à l'UNESCO présence lors de l'événement conjoint d'Entrepreneurs d'Avenir et de l'Université de la terre
- En décembre au Grand Palais : 1 ou 2 Corner en partenariat avec EpE et également des ateliers de démonstration de l'éco calculateur avec Eco2initiative.

Evolutions : Nous travaillons également avec Seaweb Europe pour donner aux chefs, via notre site, une information pertinente pour que leur choix de poissons préserve non seulement le climat mais aussi la ressource. Dans le même ordre d'idée nous travaillons avec le CIWF pour intégrer le bien-être animal dans les critères de choix des œufs, laitages et viandes.