



Juillet Lettre N°10

Bonjour,

Dans cette lettre d'excellentes nouvelles de Bon pour le climat :

Un comité de pilotage

Nous nous sommes maintenant dotés d'un Comité de pilotage pour définir notre stratégie et amplifier notre action. Il se compose de :

- Sara Biglieri Propriétaire et Chef du restaurant végétarien IVLO,
- Elisabeth Derancourt Directrice Développement Durable,
- Olivia Gautier Propriétaire de l'hôtel restaurant LES ORANGERIES,
- Stéphanie Mathey Consultante en Développement Durable et restauratrice,
- Shafik Asal Expert des impacts environnementaux de l'alimentation Co-fondateur d'ECO2INITIATIVE,
- Vincent Colomb Spécialiste « évaluation environnementale de l'alimentation à l'ADEME
- Amable-Jérôme Doria Directeur Général de RESTODOR
- Jean Luc Fessard Initiateur et animateur de l'association
- Franck Laval Propriétaire du SOLAR HOTEL
- François Pasteau Président de l'association et chef de l'EPI DUPIN

Une forte activité pendant la semaine du Développement Durable

Le groupe Lucien Barrière a décidé de faire de Bon pour le climat une action groupe. Ainsi les 36 établissements du groupe, hôtels, restaurants, casinos ont proposé pendant la semaine du Développement Durable des menus bas carbone. Dans une approche remarquable les chefs de cuisine de ces établissements de luxe ont réussi à proposer des menus composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert qui étaient tous d'un poids carbone au moins inférieur de 15 à 20% à celui de la moyenne de 2,5 kg de CO2 d'un repas en France.

Dans la même semaine nous avons avec beaucoup de succès présenté l'éco calculateur aux convives des restaurants Arpège de L'Oréal et Scor.

Un éco calculateur plus performant

Pour vous permettre de communiquer avec vos clients sur le poids carbone des plats que vous leurs proposez, ECO2INITIATIVE vient de mettre à notre disposition une nouvelle version de l'éco calculateur, exclusivement accessible à nos adhérents. Elle comporte de nouvelles fonctionnalités très pratiques pour gagner du temps dans la saisie des informations et vous permettre :

D'enregistrer vos recettes pour vous constituer une base de données avec le calcul de leur poids carbone, une photo du plat et la possibilité de l'exporter en PDF ou par mail.

De disposer d'une liste d'ingrédients plus complète avec 69 références en plus dont une catégorie spéciale pour les légumineuses et tous les éléments pour calculer le poids carbone des petits déjeuners.

Une présence lors de la COP22 à Marrakech

Les contacts sont maintenant bien avancés avec le ministère du Tourisme Marocain et la Direction de la Lutte Contre la Désertification et la Protection de la Nature pour que nous soyons présents en novembre à Marrakech lors de la COP22. Ils nous ont mis en contact avec une association des chefs de Cuisine des principaux grands Hôtels Internationaux et Restaurants de la ville qui accueilleront les délégués. Ces chefs, dont le chef Moha qui anime Masterchef au Maroc, le chef exécutif du Naoura Issam Rhachi (groupe Lucien Barrière) et son chef pâtissier, le Chef de cuisine du Mandarin Oriental à Marrakech : Ayyoub El Ouadi qui travaille avec Myriam Charquaoui, le chef de la Mamounia, la chef Assia du L'Ibzar, se sont tous portés volontaires pour proposer des menus Bon pour le climat en revisitant des plats de la gastronomie Marocaine.

Un colloque pour une Gastronomie Bas Carbone

Vous pouvez noter dans vos agendas que nous préparons un colloque pour le lundi 10 octobre matin sur le thème : Pour une Gastronomie Bas Carbone : Végétale, Locale et de Saison. Ce colloque sera organisé dans le même format que celui que nous avons de l'an dernier au Sénat. Nous prévoyons : Une introduction par quelques personnalités qui soutiennent Bon pour le climat. Les débats porteront sur : S'approvisionner avec une Agriculture Bas Carbone et Cuisiner une Alimentation Bas Carbone privilégiant le végétal. Avec en conclusion plusieurs de nos adhérents qui viendraient nous expliquer pourquoi ils deviennent des Cuisiniers – Jardiniers, disposant de leur propre jardin potager.

De nouveaux soutiens

Au cours du premier semestre, nous avons obtenu le soutien de deux partenaires importants :

La Semmaris (qui gère Rungis) et Nissan Avenir ont décidé de nous aider.

Au Marché international de Rungis, où les restaurateurs parisiens pouvaient déjà s'approvisionner avec des productions locales au Carreau des maraîchers est venu s'ajouter le Pavillon Bio, ce qui est une évolution notable pour tous ceux qui veulent désormais bannir les intrants chimiques, issus du pétrole, de leurs assiettes. Nissan Avenir concerne également les approvisionnements puisqu'ils commercialisent des utilitaires électriques et qu'au moins deux de nos adhérents sont devenus fans de cette solution : L'épi Dupin au cœur de Paris et les Orangeries à Lussac les Châteaux.

Toujours plus d'adhérents :

Nous avons maintenant 185 adhérents, dont 118 restaurants et hôtels.