



Octobre



2015 N ° 3

Bonjour,

Pour cette troisième lettre de Bon pour le climat à ses adhérents et partenaires, encore beaucoup d'informations :

Nouveaux adhérents : Le Groupe Lucien Barrière pour 9 de ses restaurants, Chai 33 et le traiteur Potel et Chabot à Paris, Courtyard by Marriott à Arcueil, La Bonne Quille à Poitiers, Le Goût Sauvage à Saint-Lô, Castel Clara à Belle Ile en Mer ou encore les restaurants du site de recherche du CEA à Saclay où travaille Jean Jouzel.

Le traiteur Fleur de Mets et plusieurs restaurants d'Arpège une filiale d'Elior vont bientôt nous rejoindre.

Partenariat : Nous venons de signer un partenariat avec le CERVIA, un organisme qui dépend de la Région Ile de France et qui agit depuis plusieurs années pour développer les circuits courts en Ile de France. Ils ont conduit de nombreuses actions autour du manger local et leur logo le plus connu est « Produit ici, cuisiné ici ». François Pasteau a été l'un des premiers chefs à s'impliquer dans cette démarche.

Livres : Notre action est citée en exemple dans un livre qui vient de paraître chez Dunod: « Quel climat pour demain ? 15 questions-réponses pour ne pas finir sous l'eau ». Ce livre écrit par Jean Jouzel et Olivier Nouaillas est remarquable de concision et de pertinence. Il dit l'essentiel sur les enjeux de la lutte contre le changement climatique, en 130 pages seulement. Il explique ce

qu'il est à notre portée de faire quel que soit le résultat de la COP21.

Eco calculateur :

Notre éco calculateur, conçu par éco2initiative, est maintenant totalement opérationnel et nos adhérents peuvent ainsi connaître le poids carbone de leurs recettes en se connectant sur notre site.

Les élèves de l'ESCP Paris l'ont utilisé pour départager les candidats lors de leur concours de cuisine «The Next Chef ».

Evénements :

Nous avons participé à de nombreux événements dont:

- Le 21 septembre le Forum Développement Durable du SYNHORCAT. Bruno Léchevin, président de l'ADEME, est venu y exprimer son soutien à notre action. Et Ségolène Royal y a parrainé la signature de notre partenariat avec le SYNHORCAT.
- Nous étions présents aussi le 27 septembre lors de l'action intitulée « Tous au marché avec les chefs » organisée par notre partenaire Relais & Châteaux.

Grâce au soutien actif des journalistes de l'AJEC21, nous sommes présents dans de très nombreux médias : Télévisions, Radios, Webmagazines et Journaux parlent de notre action.

Nos événements pour les semaines à venir:

- Le 9 novembre 2015 : Notre Colloque avec l'AJEC 21 sur le thème « Alimentation et climat ». L'évènement se déroulera de 9 heures à 12H30 au Palais du Luxembourg à Paris. Avec les interventions de François Pasteau, Célia Blauel pour la ville de Paris, Corinne Rufet pour la région Ile de France, Didier Chenet pour le SYNHORCAT, Valéry Laramée de Tannenber, Brice Lalonde et très probablement la sénatrice Leïla Aïchi. Laurent Terrasson et Yves Leers animeront les

tables rondes avec Marc Dufumier, Gilles Fumey, Bruno Parmentier et Olivier Roellinger. Nous avons déjà 90 inscrits.

Nous diffuserons à cette occasion une brochure numérique sur les enjeux de l'alimentation et du climat.

- En novembre, décembre : Les élèves des écoles hôtelières, proposeront des plats « Bon pour le climat » dans leurs restaurants d'application. Le lycée Albert de Mun à Saint Nazaire a rejoint le CFA Médéric et l'école Ferrandi déjà engagés dans cette action. Des présentations sont prévues à l'ANEPHOT (une association d'établissements privés), au CEFAA de Villepinte et au Lycée Guillaume Tirel.
- Lundi 23 novembre : avec Eco2 initiative et l'ADEME nous sommes en train d'organiser une formation à l'intention des chefs de cuisine. La formation portera sur la conception de plats « Bon pour le climat » en s'appuyant sur l'éco calculateur.
- Pour le 1^{er} décembre nous recherchons un lieu où réaliser le repas de rupture du jeûne, en partenariat avec les « jeûneurs pour le climat ». Nous servirons l'assiette végétarienne cuisinée par François Pasteau. Cette action multiconvictionnelle (catholiques, protestants, orthodoxes, juifs, musulmans, bouddhistes, agnostiques, athées) devrait réunir entre 300 et 400 participants venus du monde entier.

Adhésions :

Pour l'instant notre nombre d'adhérents reste modeste, aussi n'hésitez pas à parler autour de vous de notre action et, si ce n'est déjà fait, à adhérer vous-même. Nous sommes en contact avec le secrétariat de la COP au Ministère de l'Ecologie, la Mairie de Paris et le SYNHORCAT pour trouver toutes les pistes pour booster le nombre de restaurants, d'hôtels et de consommateurs impliqués dans la démarche.

Retrouvez-nous sur notre site : www.bonpourleclimat.org