



Novembre

2015 N ° 4

Bonjour,

Cette quatrième lettre de Bon pour le climat paraît à la veille de la COP21. Aujourd'hui nous ne savons pas quel sera le résultat de cette conférence. Il semble probable que ce ne sera, ni un plein succès, ni un échec total, mais plutôt un accord insuffisant pour limiter le réchauffement à 2 degrés maximum. Il serait déraisonnable de nous contenter de ce résultat. Continuons à agir à notre niveau en changeant notre alimentation. L'alimentation représente 30% des GES que nous émettons, avec l'approche « Bon pour le climat » nous savons que nous pouvons diminuer en moyenne ces émissions de moitié. Ceci tout en favorisant une agriculture locale, de qualité et une restauration gourmande. Cela vaut la peine de changer le contenu de nos assiettes. De cuisiner et consommer des produits de saison, d'origine locale qui privilégient les protéines animales.

Notre Colloque « Alimentation et climat » avec l'AJEC 21 du 9 novembre 2015 au Palais du Luxembourg a été un grand succès. Les 83 participants ont été accueillis par François Pasteau. Puis Corinne Rufet pour la région Ile de France, Célia Blauel pour la ville de Paris, Laurent Frechet pour le SYNHORCAT ont témoigné de leur soutien à notre action. Valéry Laramée de Tannenberg a présenté les grands axes de son livre Menace sur le vin (co-écrit avec Yves Leers). Puis Laurent Terrasson a animé une table ronde avec Gilles Fumey et Marc Dufumier, sur les produits de saison et locaux. Et Yves Leers a animé à son tour une table ronde avec Bruno Parmentier et Olivier Roellinger sur plus de

Végétal que d'animal. Enfin Brice Lalonde a apporté une conclusion soulignant la pertinence de notre action.

L'ensemble du colloque ayant été enregistré nous serons bientôt en mesure d'en diffuser le contenu. Toutes ces interventions ont été passionnantes, elles ont enrichi notre réflexion et renforcé notre conviction que les solutions sont à notre portée. Les participants au colloque se sont vus remettre une brochure : **Alimentation Bon pour le climat ?** Cette brochure fruit du partenariat entre notre association et l'AJEC21, a été écrite pour l'occasion par Yves Leers. Vous pouvez la télécharger sur notre site et sur celui de l'AJEC21.

Nouveaux adhérents : Pierre Sang a rejoint notre association de même que le traiteur Fleur de Mets, **(ajouter les autres)**

Livres : Notre action est citée dans le livre d'entretiens entre Alain Hervé et Brice Lalonde « Le ciel nous tombe sur la tête »(Arthaud). Dans ce livre Brice Lalonde répond à 101 questions que lui pose Alain Hervé et fait ainsi le point sur ce qu'au-delà des diverses conférences sur le climat nous devons faire pour vivre en harmonie avec notre planète.

Un très beau livre bilingue Français / Anglais écrit par le photographe Gérard Fayet « Planète fragile, pour les générations futures » (éditions Vilo) dans lequel François Pasteau côtoie Régis et Jacques Marcon présente notre action. Un beau cadeau à offrir pour Noël.

Evénements :

Nous continuons de participer à divers événements dont:

Le 7 novembre à la demande Lucie Dauvergne élue locale en charge du Développement Durable à Arcueil avec notre nouvel adhérent le Courtyard by Marriott implanté comme nous dans cette ville.

Le 10 novembre, François était dans le pavillon circulaire avec Pierre Sang et Elisabeth Vallet de Seaweb Europe pour parler de Gastronomie circulaire.

De son côté François continue à squatter les plateaux télévisés, il vient de passer dans l'émission en direct « Les matinales » sur France 5 et sur BFM TV dans la rubrique « Planète ». Le 19 décembre nous aurons les honneurs de « Silence ça pousse ». FR3 Bretagne est venu faire un reportage lors de notre colloque...

Le Lundi 23 novembre : avec Eco2 initiative et l'ADEME nous organisons au CFA Médéric 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. Si des chefs veulent s'inscrire il faut le faire rapidement car il ne reste plus que quelques places disponibles.

Important : Pour le 1^{er} décembre nous recherchons toujours 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) réunira entre 300 et 400 participants venus du monde entier.

Adhésions :

Le secrétariat de la COP au Ministère de l'Écologie et la Mairie de Paris, avec le soutien du CERVIA et du SYNHORCAT lancent une campagne « Menu Bon pour le climat COP21 » pour nous aider booster le nombre de restaurants, d'hôtels et de consommateurs impliqués à Paris dans la démarche pendant la COP. (Voir pièce jointe)

N'hésitez pas vous aussi à parler autour de vous de notre action et, si ce n'est déjà fait, à adhérer vous-même. Retrouvez-nous sur notre site : www.bonpourleclimat.org