



La Lettre n° 25 Juillet 2020

L'équipe de Bon pour le climat
Vous souhaite un bel été 2020

Ce premier semestre 2020 aura été pour tous cauchemardesque. Une fermeture impromptue, une possibilité de réouverture dans des conditions tellement aléatoires que certains préfèrent attendre la rentrée. Dans tous les cas une fragilisation économique extrême avec, le spectre de la cessation d'activité si un vigoureux redémarrage n'est pas au rendez-vous. Dans un tel contexte **bravo et merci à tous nos adhérents** qui maintiennent leur action en faveur d'une restauration engagée, c'est à coup sûr la bonne option pour un monde vivable.

Voici quelques nouvelles de notre association, nous avons certes dû annuler notre concours Saveurs Durables pour les élèves des écoles hôtelières, mais néanmoins il s'est passé des choses intéressantes et nous vous proposons d'autres belles activités pour les mois à venir.



Un nouveau site web

Février a vu la mise en ligne de notre nouveau site internet. Développé avec le



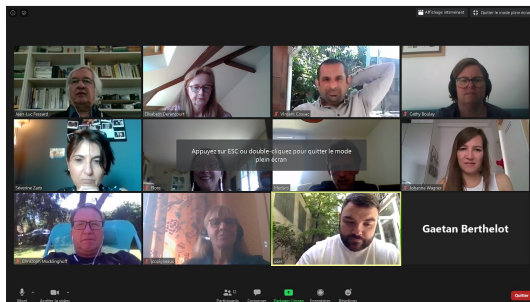
webinar hygiène et durabilité en temps de Covid-19

concours d'[Agent de Com'](#), il permet une navigation plus fluide, l'accès à des actualités, bien sûr toujours à des recettes savoureuses et des conseils pour progresser vers une alimentation bas carbone...

Le site accueille également une nouvelle version de l'éco-calculateur, enrichie de fonctionnalités et d'une base produits élargie, grâce à notre partenaire [Etiquetable](#).

Lors de votre 1ère connexion, il vous faudra créer un compte (réservé aux adhérents).

Notre partenaire Werner et Mertz/[Green care Professional](#) a animé en juin un webinar réservé à nos adhérents. Dédié aux questions d'hygiène spécifiques à la Covid 19, cet événement a eu un succès certain auprès de nos adhérents. Une belle occasion d'échanges entre nos membres et pour certains un approfondissement de connaissances. [En savoir plus](#)



Une Assemblée Générale en visio conférence

Fin mai notre association a réalisé sa 1ère AG en visio conférence après décision du CA. une belle occasion de réunir les adhérents autour du bilan de l'année écoulée et des nombreux projets prévus dès la rentrée



Bon pour le Climat partenaire du 2e numéro d'ID pratiques l'écologie dans nos assiettes

Au programme de ce numéro :
les enjeux d'une alimentation durable,
des solutions pour mettre plus de végétal,
de saison, et de local dans vos plats,
l'expérience d'une journaliste qui a décidé de limiter sa consommation de viande au quotidien, le bilan carbone des aliments et des recettes de plats régionaux revisités.

[En savoir plus](#)



Un menu Bon pour le Climat au Musée de l'Homme

Dans le cadre de l'exposition "Je mange donc je suis", le Musée de l'Homme a proposé en février dans un cadre spectaculaire, avec vue sur la Tour Eiffel une expérience inédite, conviviale et gourmande. Le 2ème banquet « Bon pour le climat, bon pour l'estomac » a accueilli le chef Régis Marcon, qui avait conçu un menu spécial, en collaboration avec notre Président Jean-Luc Fessard.

[En savoir plus](#)



Zoom sur la restauration durable par Métro

Métro, partenaire de notre association a réalisé ce magazine dédié à la restauration durable. Il consacre un bel article à un des chefs engagés pour Bon pour le Climat : Josselin Marie de La Table de Colette

[En savoir plus](#)



Un livre blanc sur la restauration durable par Métro, notre partenaire

Lors du SIA 2020, Metro a présenté son livre blanc intitulé "Mon restaurant passe au durable" qui synthétise les enseignements et bonnes pratiques recueillis lors des congrès annuels de ces 4 dernières années.



Opération de soutien pour les chefs engagés de Bon pour le Climat

Photo Thomas Medard "salade de fraises à la menthe en gelée"

Comment se faire plaisir en aidant des restaurateurs engagés ?

Nous avons mis en ligne en mai une ilste de nos adhérents qui se battent au

Notre association y trouve bien sûr une place avec un article sur "l'assiette à impact positif"

[En savoir plus](#)

quotidien pour maintenir leur activité et ont mis en place des offres de vente à emporter ou même des livraisons.

[Pour en savoir plus](#)



Save the date 5 octobre 2020 Notre colloque annuel

Pour une restauration engagée et résiliente

Le changement climatique va profondément impacter notre alimentation. Quelles en seront les impacts sur les approvisionnements en fruits, en légumes, en viande et en poisson, pour servir des petits-déjeuners et des repas Bon pour le climat qui privilégient le végétal, la saison, et le local ?

Et comment allons-nous tirer des enseignements de la crise sanitaire pour accroître la résilience de nos restaurants ?



A venir mars 2021

Le concours Saveurs Durables aura bien lieu avec des binômes Salle et Cuisine d'élèves des écoles hôtelières aura lieu au Lycée du Val de Bièvre à Gentilly. Son thème sera " Graines et légumineuses"

Bon Pour le Climat
23 rue Henri Barbusse
94110 Arcueil
<http://www.bonpourleclimat.org>
contact@bonpourleclimat.org



© 2019 Bon pour le Climat

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur Bon pour le Climat.

[Se désinscrire](#)

