



Lancement de l'initiative #HealthyNotHungry pour des Systèmes Alimentaires Durables

Visuel indisponible

Le mardi 31 janvier 2017, a eu lieu le dîner de lancement de l'initiative #HealthyNotHungry, organisée par le Programme alimentaire mondial en France, en partenariat avec les associations « Bon pour le climat » et « La Tablée des Chefs ».

L'évènement, qui s'est tenu dans le restaurant de l'UNESCO, avait pour but d'initier un dialogue entre des acteurs de divers horizons, tous ayant à coeur l'atteinte de l'Objectif de développement durable 2 (ODD2) : «Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable » à travers des partenariats stratégiques (ODD17).

Le PAM estime que la collaboration entre les différents partenaires - acteurs publics, militants de la société civile, influenceurs - est cruciale dans le développement d'un plan d'action collective pour atteindre l'ODD 2. En effet, c'est en réunissant toutes nos forces que nous pourrions atteindre l'objectif de la Faim Zéro de notre vie. Cela exigera que la demande d'aliments variés, nutritifs et sensibles aux différentes cultures soit stimulée et que nous nous assurions qu'ils soient accessibles aux personnes vulnérables à travers le monde.

La collaboration entre « Bon Pour le Climat », « La Tablée des Chefs » et le PAM est basée sur des valeurs communes et une conviction forte que la cuisine est un puissant outil de transmission de pratiques sociétales saines comme l'a si bien exprimé Jean-François Archambault, directeur général et fondateur de « La Tablée des Chefs » : « La cuisine est un ingrédient du changement social ; une recette gagnante, puissante et savoureuse ». « Bon pour le climat » quant à elle, vise à changer notre alimentation pour réduire son empreinte carbone comme l'explique Jean-Luc Fessard, co-fondateur de l'association : « Résorber la faim dans le monde et agir sur le climat vont de pair et nécessitent de changer notre alimentation... Il s'agit pour nous de respecter les saisons, de favoriser les approvisionnements locaux et de privilégier le végétal et les approches culturelles telles que la permaculture, l'agroécologie, les forêts comestibles, qui revisitent les méthodes de cultures traditionnelles, préservent la qualité des sols et se passent des intrants chimiques néfastes pour la biodiversité et le climat. »

Le dîner du PAM à Paris a été conçu et réalisé par les chefs Gérard Cagna, [François Pasteau](#) et Joël Césari. Plus qu'un simple repas, le menu est un élément clé de cet évènement, car il vise à interpeler et à démontrer que l'on peut déguster un repas nutritif, délicieux et à base d'aliments locaux et de saison. Le tout avec une empreinte carbone réduite au minimum. Après l'évènement, et dans le cadre de la campagne #HealthyNotHungry, les chefs transmettront la fiche technique du menu afin de permettre à l'association « La Tablée des Chefs » de l'enseigner dans le cadre de leurs ateliers culinaires à la fois dans les collèges et dans les maisons d'enfants à caractère social. Le Menu sera aussi diffusé auprès du grand public comme exemple d'un repas, sain, nutritif et à base d'aliments locaux à reproduire facilement chez soi.