

Si ce message ne s'affiche pas correctement, cliquez [ici](#).



## Mars/avril 2017 - Lettre N°15

Chers adhérents, chers partenaires,

Voici les dernières actualités de notre association. Nous continuons à oeuvrer pour sensibiliser la profession et le grand public. Si vous avez de votre côté des actualités ou des idées d'évènements que vous voulez mettre en avant n'hésitez pas à nous en parler.

### Calculez vos coûts avec notre éco calculateur

Avec ses dernières améliorations notre éco calculateur répond totalement aux attentes des chefs de cuisine qui l'utilisent. A leur demande, notre partenaire [ECO2 Initiative](#) a ajouté plusieurs dispositifs très utiles. Outre le poids carbone et les données nutritionnelles vous pouvez maintenant, à condition d'être adhérent et de vous connecter avec votre compte, connaître pour vos recettes: le prix de revient et la liste des allergènes éventuels. Vous pouvez également enregistrer vos recettes avec l'ensemble de ces paramètres et revenir les modifier ou les imprimer à un autre moment.

Total gCO2e / couvert 	
% de la répartition des gCO2e / aliments	
% du poids des produits de saison 	
% du poids des produits locaux 	
Total des calories / couvert 	
Total des protéines / couvert 	
Prix total de la recette	
Prix / aliments	
cette recette contient les allergènes suivants :	

Bon pour le climat sera partenaire du festival Welovegreen qui se tiendra les 10 et 11 juin au Bois de Vincennes à Paris. Comme 50 000 participants y sont attendus les organisateurs mettent l'accent sur la qualité des repas qui seront servis. Les chefs de cuisine et restaurateurs sont incités à présenter leur candidature pour alimenter un stand.



Sous la présidence de Thierry Marx, un jury choisira les 35 restaurants qui auront proposé les meilleurs projets en termes d'originalité, d'éco conception et de qualité gustative. Dans ce jury, outre Bon pour le climat, notre adhérent Bertrand Grebaut du Septime et notre soutien Célia Blauel adjointe à la Mairie de Paris seront présents.

<http://www.welovegreen.fr/restaurants2017>

<https://www.facebook.com/welovegreenfestival/posts/1475253232496373>



#### **Bientôt chez vos libraires :**

Le 6 avril paraîtra le livre : « Ça chauffe dans nos assiettes » d'Yves Leers et Jean-Luc Fessard. Ce livre fait le point sur tous les enjeux de notre alimentation en lien avec le climat. Outre une préface percutante d'Olivier Roellinger, vous y trouverez aussi 18 délicieuses recettes. Nos adhérents Pascal Guillaumin, Yann Kermarrec, Thomas Medard, François Pasteau, David Royer et Caroline Vignaud, proposent des suggestions d'entrées, de plats ou de desserts pour cuisiner : « Bon pour le climat ». Afin de s'ajuster facilement au rythme des saisons de production ces recettes s'échelonnent sur 6 périodes de 2 mois.

#### **LES ECO GAMES**



Cette année encore, Bon pour le climat interviendra lors de l'édition 2017 des Eco-Games Paris. Elle se déroulera les lundi 29, mardi 30 et mercredi 31 mai dans le cadre prestigieux de l'INSEP, ainsi que dans le Bois de Vincennes. Cette édition,

---

Une conférence, sera organisée dans l'amphithéâtre Pierre de Coubertin de l'INSEP, sur le thème: Quel Sport, pour quelle Planète, demain? Avec trois tables rondes au programme de cette journée de réflexion, qui rassemblera de nombreux acteurs du monde sportif (INSEP oblige), des collectivités territoriales et de la société civile:

- Le sport et l'eau
- Le sport et les transports
- Sport, santé, environnement. (dans laquelle Bon pour le climat interviendra)

### **Important, reprenez votre lundi 9 octobre 2017 :**

C'est la date de notre prochain colloque sur le thème : Pour une Gastronomie Végétale Bio.

Il sera présidé par Régis Marcon, qui nous parlera en particulier de son action lors du Bocuse d'or 2017 en faveur de l'assiette 100% végétale

Avec les interventions confirmées à ce jour de

George Oxley (Botaniste, auteur d'un livre magnifique sur les plantes : La fleur au fusil et responsable de la section Gastronomie à la Société d'Encouragement de l'Industrie Nationale),

Frank Fol (le chef des Fruits et légumes qui développe le Gault et Millau Vert au Bénélux et nous aidera à lancer un concours du meilleur établissement « Végétal » et la semaine des fruits et légumes en France 2018.

Didier Perréol Président de l'Agence Bio, fondateur de l'Institut de l'alimentation bio. Avec Jean Montagard nous étudions la faisabilité de l'organisation d'un repas Gastronomique Végétal Bio.

Ce colloque aura lieu à l'Hôtel de l'Industrie 4 Place Saint-Germain des Prés 75006 Paris

### **CAMPAGNE D'ADHESIONS**

Notre campagne d'adhésion continue nous avons besoin d'élargir le nombre de nos adhérents pour avoir encore plus de poids dans notre action.

[J'adhère !](#)



Website



Facebook



Twitter

---

#### **BON POUR LE CLIMAT**

23 rue Henri Barbusse

94110 Arcueil

[contact@bonpourleclimat.org](mailto:contact@bonpourleclimat.org)

[www.bonpourleclimat.org](http://www.bonpourleclimat.org)

---

This email was sent to [shafik.asal@eco2initiative.com](mailto:shafik.asal@eco2initiative.com)  
[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)  
BON POUR LE CLIMAT · 23 rue Henri Barbusse · Arcueil 94110 · France

