

Colloque Bon pour le climat

Le 7 Octobre en fin d'après-midi, les participants du laboratoire ont été conviés au Colloque Bon pour le climat à l'Hôtel de l'Industrie à Paris.

Nous avons été accueillis par une dégustation de Tempeh préparée par la Cheffe Flore Madelpuech. Le Tempeh est un aliment vivant à base de graines de soja fermenté, originaire d'Indonésie. Nous avons été étonnés par la neutralité de ce produit qui peut être associé de ce fait à des produits de saison. Nous avons appris qu'il possède de nombreux atouts pour la santé dont être riche en vitamines, réduire le taux de cholestérol, augmenter la densité osseuse, contient des probiotiques. A découvrir absolument !

Nous avons également rencontré Les artisans torréfacteurs Gram Gram qui nous ont fait déguster du café fraîchement torréfié et infusé délicieux.

A 16 h 30, a débuté un débat sur la cuisine vivante animé par Jean-Luc Fessard, Journaliste et co-fondateur de l'association Bon pour le climat.

Qu'avons-nous retenu de cette conférence ?

- Importance de travailler et consommer local et de saison comme nous le pratiquons dans les restaurants d'application,
- Intérêt de la perma-culture et de la biodiversité dans les sols et vignes vivantes,
- Nécessité de redonner la place aux fruits et légumes oubliés et valoriser ainsi leur goût et leurs nutriments.

En tant que futurs professionnels, ce Colloque nous pousse à réfléchir, à trouver des alternatives éco-responsables et donc à poursuivre la démarche RSO initiée au sein de l'établissement !

Les étudiants du laboratoire 1 (1TS3)

<https://lelaboratoirequillaumetirel.wordpress.com>