



Actualités de Bon pour le climat en perspective de la COP22

- **Un Colloque : Pour une Gastronomie Bas Carbone**
- **Une présence à Marrakech dans les grands restaurants en Novembre 2016**

➤ **Un Colloque : Pour une Gastronomie Bas Carbone : Végétale, Locale et de Saison** **Lundi 10 octobre à L'Hôtel de l'industrie**

Salle Lumière 4 Place Saint Germain des prés 75006 Paris de 9H00 à 13H00

Déroulé :

9H00 – 9H30 Café d'accueil

9H30 – 10H00 Introduction par quelques personnalités qui soutiennent Bon pour le climat

10H00 – 11H00 Première partie : **S'approvisionner avec une Agriculture Bas Carbone :**

De quel type d'agriculture doivent provenir les produits pour être réellement bas carbone (Bio, permaculture, haute valeur environnementale...) et par quels circuits d'approvisionnement ?

11H00 11H20 Pause

11H20 – 12H20 Deuxième partie : **Cuisiner une Alimentation Bas Carbone :**

Calculer le poids carbone de ses plats, démonstration de l'éco calculateur

Privilégier le végétal, suppose de changer sa façon de cuisiner et de former de futurs chefs à cette cuisine.

12H20 – 12H50 Conclusion : **Vers des Cuisiniers - Jardiniers ?**

Les chefs qui proposent cette Gastronomie Bas Carbone, doivent-ils de disposer de leur propre jardin potager ?

Intervenants qui ont confirmé leur participation :

Pour l'introduction : Olivier Roellinger, Brice Lalonde, Célia Blauel,

Deux débats auront lieu ensuite ils seront animés par Valéry Laramée de Tanneberg rédacteur en chef du Journal de l'environnement avec :

Bruno Parmentier autour de la production agricole et des écoles d'agriculture et Marc De Nale de Demain la terre. Pour les approvisionnements Jérôme Kohn Directeur du CERVIA. Pour la cuisine Jean Montagard auteur de La Gastronomie Végétale, Cyrielle Denartigh du RAC Réseau Action Climat. Pour l'aspect formation l'intervention de chefs enseignant à Ferrandi, chez Médéric ou au Lycée Guillaume Tirel et sur l'intérêt de calculer le poids carbone de ses plats faite par Shafik Asal d'Eco2initiative qui a conçu notre éco calculateur.

Bon pour le climat

23 rue Henri Barbusse 94110 Arcueil

Mail : contact@bonpourleclimat.org Site : www.bonpourleclimat.org

SIRET : 809 358 245 00011



Enfin le témoignage d'Olivia Gautier Les Orangeries, de Pierre Caillet avec son jardin qui entoure son restaurant, de François Pasteau avec Tomate &Co au Château de Courance.

Partenaires de l'événement :

A ce jour : Le journal de l'environnement, Castalie, Nissan Avenir, La ville de Paris, le CERVIA, le RAC, Gramgram

➤ **Notre présence lors de la COP22 à Marrakech**

Soutenus par Nada Roudies Secrétaire Générale du ministère du Tourisme Marocain et la Direction de la Lutte Contre la Désertification et la Protection de la Nature nous serons représentés en novembre à Marrakech lors de la COP22. L'action sera portée par une association des chefs de Cuisine des principaux grands Hôtels Internationaux et Restaurants de la ville qui accueilleront les délégués. Ces chefs, dont le chef Moha qui anime Masterchef au Maroc, le chef exécutif du Naoura Issam Rhachi (Groupe Barrière) et son chef pâtissier, le Chef de cuisine du Mandarin Oriental à Marrakech : Ayyoub El Ouadi qui travaille avec Myriam Charquaoui, le chef de la Mamounia, la chef Assia du L'ibzar, se sont tous portés volontaires pour proposer des menus Bon pour le climat en revisitant des plats de la gastronomie Marocaine.