



De l'amour dans l'assiette

A travers un "défi culinaire bon pour le climat" à Jours de Fête.

En 2018, Jours de fête propose à l'ensemble des partenaires restaurateurs de la manifestation de relever ce nouveau défi.

À l'heure où notre société vit des transitions majeures, telles que celles liées à la lutte contre les changements climatiques, à la recherche d'une alimentation de meilleure qualité ou encore au soutien à une agriculture de proximité, les organisateurs de Jours de fête proposent aux associations réalisant la restauration grand public, ainsi qu'aux autres restaurateurs de tester une restauration plus respectueuse de son environnement.

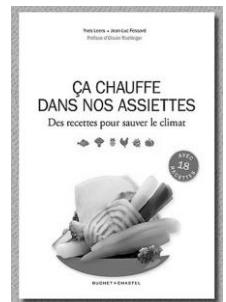
Toujours aussi gourmande, et respectant les attentes économiques des associations.

Pourquoi un tel défi ?

L'alimentation représente un tiers des émissions de gaz à effet de serre des citoyens ! Changer notre coup de fourchette est une solution contre le changement climatique.

La ville de Saint-Herblain est engagée dans une politique de transition énergétique et d'alimentation plus saine. Ce défi y est une modeste contribution.

Pour les associations, il s'agit d'expérimenter de nouvelles formes de solidarité. Enfin les partenaires valoriseront les réalisations de ce défi pour continuer leur travail de transition de notre société.



En quoi consiste un plat ou un menu "bon pour le climat" ?

Tout simplement en un menu dont les ingrédients qui le composent respectent les trois critères suivants : de saison, local de saison et qui favorise des protéines végétales.

Il est possible de quantifier la quantité maximum de gaz à effet de serre tolérée pour un menu bon pour le climat : 2200 g Co2eq. L'éco-calculateur de l'association "Bon pour le Climat" permet de quantifier l'impact carbone d'un menu en quelques clics.

Critères concrets pour participer au défi culinaire bon pour le climat

Considérons une association qui propose un ou plusieurs plats, éventuellement des entrées et des desserts. Celle-ci peut participer au défi culinaire bon pour le climat si elle respecte ces trois critères :

a. Elle propose au public parmi ses autres plats au moins un plat principal qui soit majoritairement de saison, végétalien (3/4 du poids du plat d'origine soit végétale, c'est à

dire des légumes, des céréales, des légumineux) et dont les ingrédients sont produits à moins de 200km

b. Si elle propose une "formule menu", que celle-ci ne dépasse pas 2200g Co2 eq. Ce qui est facilement atteignable. Par exemple : entrée végétale, dessert fruité et plat avec un peu de viande/poisson

c. Que la proposition soit communiquée de manière significative sur le stand et disponible pendant toute la durée de l'événement.

Un défi accessible à toutes et tous

Ainsi chaque association peut continuer à proposer ses spécialités carnées. Nous demandons juste qu'elles proposent au moins un plat/menu "bon pour le climat" dans leurs offres.

Concernant les ingrédients issus de l'agriculture Biologique et/ou issus de circuit court, ce n'est pas obligatoire (même si c'est tellement mieux).

Enfin cela n'oblige pas non plus à ne proposer que des plats végétariens ou végétaliens. Il s'agit juste de diminuer la quantité de produits laitiers ou de viandes lorsque cela est possible pour le restaurateur, et surtout il s'agit d'explorer de nouvelles recettes. Il restera toujours des plats avec de la viande.

La participation à ce défi est laissée au libre-arbitre de chaque association. Nous espérons que celles-ci seront curieuses et qu'elles aideront à rendre l'événement plus respectueux encore de son environnement.

L'option zéro déchet

Et pour les associations qui souhaitent également travailler sur une option zéro déchet, nous les invitons à utiliser de la vaisselle réutilisable ou compostable et à s'engager à respecter les consignes de tri d'AREMACS. Dans le deuxième cas, une offre de tarifs de notre partenaire local vous permettra de choisir la meilleure vaisselle.



Le soutien aux associations participantes

La ville et Onyx mettront en place un plan de communication dédié : sur le programme de Jours de fête, sur internet, à l'accueil du site et via des actions de presse. Les associations participantes bénéficieront d'un coup de pouce pour être identifiées par le public lors de l'événement. Enfin, une vidéo retraçant le défi sera réalisée.

Calendrier

En amont de l'événement :

- Deux ateliers de préparation (29 mars et 24 avril),
- un espace documentaire mis en place pour proposer des recettes et des méthodes,
- L'engagement des associations dans le défi s'effectue fin mai,



- Un accompagnement pendant l'été permettra aux associations de proposer les meilleurs plats.

Lors de l'événement, une attention particulière valorisera le travail des associations participant au défi.

A propos des partenaires

Réseau éco événement : une association de l'agglomération qui accompagne les organisateurs et les restaurations dans la transition énergétique. www.reseau-eco-evenement.net

Bon pour le Climat : une association nationale proposant des menus bas carbone pour tous les prix. www.bonpourleclimat.org

