Bien-manger sur les territoires

Objectif ParisClimat2015 : en route vers l'alimentation 4D

25 septembre 2015

Objectifs :

Pour la Fête de la Gastronomie, le 25 septembre, à Paris et en vue de ParisClimat2015, Green Cross France et Territoires souhaite organiser une journée dédiée au « bien manger » pour les professionnels parisiens de la restauration et les cuisines collectives, les filières d'approvisionnement locales et les acteurs de l'alimentation et de la restauration, dans une logique d'économie circulaire.

Cet événement facilitera :

- L'accueil des participants à la CoP21 par des professionnels de la restauration formés et informés des enjeux climat et environnement,
- De montrer les initiatives parisiennes sur le secteur, et la part significative de l'alimentation dans nos émissions carbone, mais aussi qu'il est facile, agréable et peu couteux de les réduire,
- De sensibiliser via le bien-manger (et notamment la restauration collective) des publics non spontanément acquis à la CoP21.

Nous souhaitons proposer des outils de sensibilisation et de formation des professionnels, qui proposent une approche opérationnels avec des pistes de solutions faciles à mettre en œuvre produisant des résultats rapides sur les sujets :

- Sobriété environnementale (carbone, énergie, eau, impact biodiversité) de l'alimentation,
- Saisonnalité, qualité du produit et santé,
- Modèles locaux d'économie circulaire (agriculture urbaine, compostage, optimisations logistiques, réutilisation et valorisation),
- Mise en valeur des dynamiques de territoires, de la co-construction et de l'implication citoyenne vers des projets 4D (déconcentrés, diversifiés, décarbonés, démocratiques).

Ainsi, les nouveaux modèles d'alimentation ne devront pas simplement se contenter d'être écologiquement efficient, ils devront en outre répondre à des enjeux majeurs qui sont ceux des qualités nutritives et sanitaires des produits et du bien-être des producteurs comme des animaux d'élevage.

En conséquence, GFCT a pris l'initiative de mettre en place une journée de formations et d'informations sur le thème du « bien-manger ». Intitulée :

Objectif ParisClimat2015 : en route vers l'alimentation 4D

4D -> Décarbonée, Diversifiée, Durable, Démocratique

Cet évènement aura pour objectif de sensibiliser le grand public et de former les professionnels de la restauration collective, les restaurateurs, les fournisseurs à ces différents enjeux, et ce sous l'angle de la qualité (Grandes cultures, maraichage, production animale, pêche). Il s'appuiera notamment sur le travail effectué autour de l'Echelle des Riches Terres.

Outre des séquences d'échanges acteurs des filières concernées, le temps fort de la journée sera une « battle » inter établissements de restauration collective (cantines scolaires et/ou restauration d'EPHAD) au cours desquels ces chefs habitués à cuisiner des produits surgelés auront pour objectif de produire des plats à partir de mets frais et de qualités.

Mode opératoire :

Pour organiser cet événement, Green Cross souhaite se mobiliser intensément, et notamment sécuriser la participation d'Arnaud Daguin comme chef de projet, ainsi que Henri Robert, Thierry Schweitzer, Didier Simon et Philippe Vieille comme conseillers senior sur ce projet.

Nous voulons produire des contenus de sensibilisation et de formation disponibles à tous, incarnés sur le territoire parisien et qui seront présentés le 25 septembre pour la fête de la gastronomie, mais pourront être ensuite repris plus largement, notamment dans le cadre de ParisClimat2015 et de projets de coopération décentralisés.

Nous souhaitons pour cette journée la mise à disposition d'un lieu emblématique capable d'accueillir 150 personnes ainsi que des équipements de cuisine, par exemple la Maison des Acteurs du Paris Durable, ou bien le Carreau du Temple.

Hors cette mise à disposition, nous prévoyons un budget de 80 000 euros pour préparer et sécuriser cette journée, que nous cherchons à mobiliser comme suit :

- 50k€ de subventions de la part de la ville de Paris dans le cadre de l'appel à projet « Tous pour le climat ! »
- 20k€ de la part de mécènes privés (sollicités : Ecocert, Fleury Michon, Métro, Options…)
- 10k€ en autofinancement.

Green Cross France et Territoires sollicite pour ce projet la labellisation « Fête de la Gastronomie » ainsi que la labellisation CoP21, et souhaite pouvoir faire résonner cet événement au sein de la mobilisation.

Nous mettrons aussi à disposition les nom de domaine http://bienmanger.cop21.mobi, http://bienmangeraParisClimat2015.info et http://bienmanger.paris pour cette opération et ses éventuelles suites.

Résultats attendus

Nous souhaitons pour cette journée mobiliser :

- 50 chefs parisiens d'horizons diversifiés,
- 30 responsables de cuisines collectives,
- 30 producteurs franciliens,
- 20 distributeurs ou logisticiens,
- 20 chercheurs et enseignants,
- 20 journalistes,
- 10 acteurs associatifs.

Qui seront présents sur l'ensemble de la journée.

Nous souhaitons également accueillir pour la battle 150 personnes « grand public », dont environ 60 scolaires et 90 citoyens qui pourront gouter et juger la production des chefs de cuisines collectives.

Un ouvrage « Bien-manger à Paris, les clés pour agir » sera publié pour la manifestation (PDF accessible à tous + 1 000 exemplaires papier), il comportera deux infographies qui pourront être postérisées. Un photoreportage sera également effectué pour permettre une valorisation du travail effectué.

Chaque participant à la journée aura la possibilité de valoriser son travail et son engagement via une présentation de 300 mots + une photo, qui seront partagées à l'issue de la manifestation.

Déroulé-type de la journée

09.30 – 09.50 : introduction : les enjeux de la restauration durable à Paris, et comment susciter l'envie de manger plus durable

09.50 – 10.15 : ce qui existe déjà localement

10.15 – 10.30 : pause-café

10.30 – 12.30 : viser l'excellence dans les filières : ce que nous réserve l'échelle de Riches Terres (avec Ecocert)

12.30 – 14.15 : battle des chefs : 7 chefs, 7 mots-clé, 7 minutes pour préparer un repas de saison, local et sain face aux 140 convives qui le dégusteront – coût matière limité à 3,50 euros par assiette pour susciter la créativité. Obligation de critère de performance environnementale pour la matière première, la vaisselle, le matériel et la logistique.

14 .15 – 16.30 : ateliers thématiques :

- Maraîchage, fruits et légumes,
- Viandes,
- Poissons, algues et coquillages,
- Nouvelle cuisine, cuisine durable ? insectes algues aliments nouveau et/ou ressuscités
- Economie circulaire et circuits logistiques durable
- S'alimenter durablement pour tous, c'est possible et c'est pas cher

16.30 – 17.15 : restitution animée de l'ensemble des ateliers

17.15 – 18.00 : conclusion et mise en route vers ParisClimat2015

Réseaux mobilisés

- Ecocert et Echelle des Riches Terres
- Réseaux Green Cross
- Réseaux de producteurs, transformateurs et distributeurs engagés autour d'Arnaud Daguin (en priorité les franciliens)
- Réseaux de chefs, de la manière la plus diversifiée possible
- Blogueurs fooding (Atabula, Cuisine Collective notamment) et tendance (via PlaceToBe)
- Réseaux de l'économie circulaire et de l'ESS
- Acteurs remarquables eau et agriculture
- Collectifs festivaliers (Rock'n'Toques, Seafood festival…)
- Acteurs de la coopération décentralisée (Nouvelle-Calédonie et Pacifique Sud, Congo-Brazzaville, Amérique du Sud notamment…)

A peu près en même temps que cette journée, Green Cross aura finalisé, en partenariat avec les éditions Souffle Court, la traduction en français de l'ouvrage « Full planet, emply plates » de Lester Brown, qui insiste exactement sur la nécessité de changer nos modèles alimentaires et de faire évoluer, de manière désirable, la restauration, pour répondre aux enjeux du climat et de l'environnement. Nous exploiterons au maximum les synergies entre ces deux événements.

En savoir plus

- Nicolas Imbert, directeur exécutif :+33 6 11 46 37 87 – imbert@gcft.fr