



Régis Marcon et Olivier Roellinger engagés pour une Gastronomie Bas Carbone

Le 10 octobre prochain se tiendra à l'Hôtel de l'Industrie, dans le 6ème arrondissement de Paris, un colloque intitulé « Pour une gastronomie Bas Carbone : Végétale, Locale et de Saison », organisé par Bon Pour Le Climat.

Sous le parrainage de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale, l'événement se tiendra en présence de son président Olivier Mousson – également parrain du Colloque – mais également de Célia Blandel, Brice Lalonde, Régis Marcon et [Olivier Roellinger](#).

« *S'approvisionner avec une agriculture Bas Carbone* » sera le premier thème abordé en présence de l'ADEME, du RAC, du CERVIA et de Demain la terre, afin de répondre à des questions concernant le type d'agriculture des produits pour que ces derniers soient bas carbone (bio, permaculture, etc.) ou encore les circuits d'approvisionnement.

Viendra ensuite le thème « *Développer une gastronomie Bas Carbone* » (changer sa manière de [cuisiner](#), former les futurs chefs, doit-on être cuisinier-jardinier, etc.) en présence de Pierre Caillet (dont le jardin entoure son restaurant), Olivia Gautier (Les Orangeries), Jean Montagard (auteur de La Gastronomie Végétale) et François Pasteau (Tomate & Co au Château de Courance).

Enfin, le troisième thème abordé sera « *Calculer le poids carbone de ses plats* », ou comment valider son offre à ses clients en utilisant l'éco calculateur afin d'être « Bon pour le Climat ». Une démonstration de l'éco calculateur sera alors réalisée par Shafik Asal d'Eco2initiative, son concepteur, et Clémentine Concas du Groupe Barrière, témoignera.