

Soirée autour de l'assiette Afterre2050 Le 8 juin aux jardins du Muséum - Borderouge



L'enjeu climatique et le scénario Aafterre2050

Diviser par 4 nos émissions de gaz à effet de serre en 2050

Un français émet en moyenne 9 tonnes d'équivalent carbone (eq. CO₂) par an soit 25 kg eq. CO₂ / jour. L'objectif de réduction d'un facteur 4 à l'horizon 2050, décidée par les pays de l'Union Européenne, nous ramène à 6 kg eq. CO₂ / jour.

Dis-moi ce que tu manges et je te dirais... ton climat

Un régime alimentaire conventionnel émet, au niveau de la production agricole, 5,1 kg eq. CO₂ / jour soit 85% de notre quota journalier 2050 et **123 %** de ce quota si l'on va jusqu'à l'assiette, c.à.d. si l'on ajoute la transformation, le transport, le conditionnement et la préparation de la nourriture. Pour préserver le climat, nous devons donc nous saisir vigoureusement de l'assiette et transformer notre alimentation.

Des pistes en quelques chiffres

- Notre quota carbone journalier est atteint avec la consommation de 176 g de steak cru ou de 660 g de fromage Comté ou de TRENTE-NEUF kg de lentilles cuites ou avec un trajet en voiture de 73 km (à 85 g eq. CO₂ / km)
- Un régime alimentaire majoritairement bio actuel n'émet que 3,2 eq. CO₂ / jour au niveau de la production agricole, soit 50% du quota 2050. Gare au transport !

Le scénario Aafterre2050

Un des objectifs du scénario Aafterre2050, élaboré par le bureau d'études associatif SOLAGRO, est de mieux nourrir la population française - manger moins pour manger mieux- et de prendre notre juste part dans la sécurité alimentaire mondiale, dans un contexte de changement climatique et de dégradation des écosystèmes.

Un des défis à court terme est d'agir sur nos comportements alimentaires, incompatibles avec ces objectifs. Mais comment changer drastiquement et rapidement nos pratiques établies depuis des décennies ?

Du bon, du bon, du bon net

Nous faisons le pari des saveurs, du plaisir gustatif et des joies des repas partagés, sans oublier la qualité nutritionnelle ! Nous avons donc convié des chefs pour élaborer le dîner du 8 juin dans l'esprit de l'assiette Aafterre2050, et vous invitons à venir partager ce moment de convivialité avec nous et en discuter.

De l'assiette au champ

Le citadin, en modifiant son assiette développe une consommation responsable et contribue à impulser, par la demande, la nécessaire transformation des pratiques agricoles : « L'achat, un vrai bulletin de vote ! »

Déroulement de la soirée

A partir de 18h30 : Dégustation de bière bio locale
19h45 : Présentation de l'assiette Afterre2050 et du menu du soir
20h00 : Dîner, en avant les papilles !



Au menu¹

- Bonbon de betterave
- Toast de « Faux gras »
- Chioggia au « Faux mage »
- Velouté froid de roquette et fanes de radis
- Cassoulet de légumes d'été
- Pannacotta aux fraises

L'empreinte carbone de la soirée

Nous avons utilisé le calculateur de l'association « Bon pour le Climat » pour l'évaluer <http://www.bonpourleclimat.org/calcul-empreinte-carbone/>. L'empreinte carbone du repas, bière et vin compris, est estimée à 1,5 kg eq. CO₂ / personne, soit moins de 3 kg eq. CO₂ / jour si l'on tient compte d'un repas du midi moins riche et du petit déjeuner.

Les acteurs qui ont contribué à l'aventure

- La Noria et son chef, Christophe Modesto, au menu, aux fourneaux et au service (<http://www.lanoria-toulouse.fr/>)
- Les cheffes, Charlène et Marine, du restaurant Sovağa, 14 rue des Lois, Toulouse, pour les suggestions, des recettes, les photos,
- La ferme de Borde Bio pour la fourniture des fruits et légumes <https://toulousebio.org/epicerie-bio/la-ferme-de-borde-bio/>
- La brasserie l'Oustal pour la dégustation de bière, www.facebook.com/braserie.loustal/
- Le Muséum de Toulouse pour son accueil <http://www.museum.toulouse.fr/infos-pratiques-jardins-museum-toulouse-borderouge>
- SOLAGRO pour le scénario et l'assiette Afterre2050 <http://afterres2050.solagro.org/>
- Les organisateurs du colloque Agricultures urbaines durables pour leur confiance
- GreenMyCity pour l'organisation, le liant et la communication. www.greenmycity.eu



¹ Ce menu est susceptible d'être modifié à la marge en fonction des disponibilités des produits.