



Le concours culinaire qui relève le défi d'une cuisine locale, gastronomique et sobre en CO₂

Présentation et objectifs du concours aujourd'hui

Des équipes, composées de 4 à 5 personnes et accompagnées d'un restaurateur s'organisent pour cuisiner un repas en tenant compte des critères du concours : l'impact carbone (en équivalent CO₂), la distance parcourue par les ingrédients, le prix d'une assiette et le plaisir gustatif. Ces personnes bénéficient d'un accompagnement en amont pour être informées sur les alternatives possibles et les conséquences de leur choix sur l'économie locale. Le jour du concours, les plats sont soumis au vote du public et d'un jury de professionnels composé par exemple de nutritionnistes, agriculteurs, restaurateurs, spécialistes du climat ...

Nous sommes à la recherche de partenaires

Nous souhaitons mettre à disposition cet outil de sensibilisation et le faire évoluer avec vous. Nous sommes à la recherche de partenariats sous différentes formes : soutien moral, soutien financier et/ou travail de co-construction pour lui donner une direction qui s'adapte au mieux aux besoins de vos territoires. Le dispositif le Climat Dans Nos Assiettes peut s'intégrer dans un Plan National pour l'Alimentation (PNA) ou dans un Plan Alimentation Territorial (PAT).

Les avantages du CDNA

C'est un évènement ludique qui a fait ses preuves à l'échelle locale puis régionale. Il est facilement reproductible dans le sens où nous sommes en faveur d'un partage et de transmission de compétences, et que les structures et infrastructures nécessaires au bon fonctionnement du concours sont présentes dans tous les départements. Il s'adresse au grand public comme aux élus, aux collectivités, aux enfants... De nombreuses thématiques peuvent être abordées de manières transversales : impact de l'alimentation sur l'environnement, avantage des circuits courts, mise en relation des citoyens avec les producteurs locaux et des professionnels de la restauration, etc...



Un évènement festif, ouvert au public, où les équipes relèvent le défi de cuisiner un repas complet qui prend soin du climat, de la santé et du porte-monnaie...



Historique et chiffres

Depuis 2014, HESPUL a contribué au développement du dispositif « Climat dans nos assiettes » à l'échelle régionale :

- 6 structures organisatrices en Rhône-Alpes (Polénergie, ASDER, CEDER, Hélianthe, ALEC38, ALE Lyon)
- 4 à 6 équipes par structure
- 1 chef de renommée par Jury d'experts
- 40 à 150 participants à la dégustation par structure, soit 600 personnes en Rhône-Alpes

La presse en parle

Les 3 dernières éditions ont été couvertes par France 3 et ont fait l'objet de [reportage de quelques minutes](#). Chaque année, les différents événements sont largement diffusés et relayés à travers des articles de presse écrite et digitale.

Les livrets de recette du Rhône

[Livret CDNA 2014](#)

[Livret CDNA 2015](#)

[Livret CDNA 2016](#)

Pour toutes informations supplémentaires :



Hespul:

Jessica PAGES

jessica.pages@hespul.org - 04.81.09.01.31

Thierry MANCEAU

thierry.manceau@hespul.org - 04.37.47.80.90