



Sites & Sols

## Des restaurateurs mitonnent la transition climatique et végétale

Le 10 octobre 2016 par Stéphanie Senet



François Pasteau, président de l'association Bon pour le climat, milite pour une gastronomie locale, de saison, et d'origine végétale

végétale. «Après l'émergence de la nouvelle cuisine en 1975, de la cuisine fusion en 1990, de la cuisine moléculaire en 2000, de la cuisine nature en 2010, notre époque est celle d'une cuisine mieux équilibrée», résume le chef belge Frank Fol. Ce colloque le prouve puisqu'il a réuni 140 personnes, selon Jean-Luc Fessard, son instigateur, qui est aussi délégué général de l'association 'Bon pour le climat'.

**Les plats végétaux, bio, et au faible bilan carbone se développent au menu des restaurants, selon un colloque organisé ce 10 octobre par l'association Bon pour le climat.**

Une petite révolution en faveur du climat est en train de se produire en cuisine. Ayant pris conscience du bilan carbone de leur menu, un nombre croissant de chefs privilégient désormais des aliments locaux, de saison, et de plus en plus souvent d'origine

### "REDEVENIR OMNIVORES"

Bénéfique pour le climat, cette évolution de l'assiette remet en cause la place prépondérante accordée à la viande, au profit des légumes, céréales et légumineuses. «*Au fil du temps, nous sommes devenus carnivores, il est temps de redevenir omnivores*», rappelle Olivia Gautier, directrice de l'hôtel-restaurant Les Orangeries, dans la Vienne. «*En réduisant les protéines carnées et en développant les légumineuses, très bonnes pour fixer l'azote dans le sol, on est en bonne voie pour parvenir au facteur 2 agricole, c'est-à-dire pour diviser par 2 les émissions agricoles françaises d'ici 2050*», explique Cyrielle Denhartigh, du Réseau Action Climat. C'est pour cela que 2016 a été déclarée année internationale des légumineuses par les Nations unies.

**Combien de kilogrammes dans mon panier?** Conçu par la société ECO2 Initiative, un calculateur -mis en ligne sur le site de l'association Bon pour le climat- permet à tout restaurateur d'évaluer l'empreinte carbone de son menu. Il suffit d'entrer les quantités d'ingrédients utilisés pour chaque plat. Les poids lourds du climat sont la viande rouge, les protéines animales et les produits hors saison. Selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, un Français émet en moyenne 2,5 kilogrammes équivalent CO2 par repas.

Pour rappel, l'agriculture a émis, en 2011, 20% des émissions de gaz à effet de serre de l'Hexagone. Ces émissions -le deuxième poste en France après les transports- sont constituées à 51% de protoxyde d'azote, à 39% de méthane, et à 10% de CO2.

### CLIMAT, SANTÉ, GOÛT

Avec une journée hebdomadaire sans viande -le jeudi- et une version verte du Gault-et-Millau -qui célèbre les meilleurs restaurants de fruits et légumes-, le plat pays a déjà pris le tournant d'une alimentation plus saine. «*Nous sommes les plus gros consommateurs de légumes par habitant en Europe. Les raisons sont multiples. Nous aspirons à une meilleure santé, à protéger la terre, mais aussi à un meilleur goût*», estime Frank

Fol.

Parmi les obstacles à ce déploiement, les plats à base de fruits et de légumes sont parfois jugés ennuyeux. «*Mais c'est parce que les gens les cuisinent toujours de la même façon*», conteste le chef belge, qui a recensé 44 techniques différentes de préparation. Autre verrou: les écoles de formation s'avèrent dans l'ensemble réfractaires au développement du végétal et du bio. «*J'ai proposé aux 5 écoles hôtelières de ma région de développer une formation de trois mois. Mais je n'ai obtenu aucune réponse*», déplore Jean Montagard, restaurateur végétarien à Nice. La prochaine étape d'une alimentation bonne pour la santé et le climat?