

En continuant à naviguer, vous nous autorisez à déposer des cookies à des fins de mesure d'audience. Pour s'opposer à ce dépôt vous pouvez cliquer [ici](#).

Accueil | Le fil d'actus de la région | Cuisiner autrement pour agir sur le climat

04 déc. 2015
Renaud Charles

Écoutez ▶ J'aime 0 Tweeter

Cuisiner autrement pour agir sur le climat

Notre alimentation serait la cause de 30% des gaz à effet de serre. Pour y remédier, des restaurateurs ont lancé « Bon pour le climat », une démarche visant à promouvoir les produits frais et locaux.

« Le pire pour la planète ce n'est pas le végétarien qui roule en 4x4 mais plutôt le gros mangeur de viande qui se déplace à vélo. » François Pasteau, chef de l'Épi Dupin à Paris, a la formule qui claque. Depuis de nombreuses années, il s'évertue à faire de nos assiettes un levier d'action pour préserver l'environnement. « On ne le sait pas assez mais 30% des gaz à effet de serre sont dus à ce que l'on mange, rappelle-t-il en guise de mise en bouche. On peut être éco-citoyen rien qu'en modifiant son alimentation. Cela ne signifie pas qu'il faille se priver mais plutôt s'interroger sur la saisonnalité des produits que l'on consomme et sur nos apports en protéines animales. » À l'heure actuelle, les Français dévorent 140g de viande par jour et par personne, contre 100g dans les années 1950. Or il faut 7 kg de céréales et 14.000 litres d'eau pour produire 1 kg de viande de bœuf.

Acheter moins mais acheter mieux

C'est pour réveiller les consciences que le chef parisien, soutenu par d'autres restaurateurs, a décidé de lancer l'association [Bon pour le climat](#). « Nous avons un rôle pédagogique à jouer pour permettre à chacun d'acquérir de nouveaux réflexes, affirme-t-il. Cela commence par acheter moins mais acheter mieux. Ce n'est pas quelque chose d'élitiste. Lorsque l'on déguste un produit de qualité, on a tendance à moins gaspiller. » De même, il s'agit de repenser la manière dont on s'approvisionne. Plutôt que de remplir son frigo une bonne fois pour toutes, au risque d'oublier ce que l'on achète et de jeter, il serait préférable de faire ses courses au minimum deux fois par semaine afin de coller le plus possible à ses besoins.

Cette démarche vertueuse ne s'applique pas qu'aux consommateurs. « Nous demandons aux restaurateurs qui adhèrent à "Bon pour le climat" de mettre à la carte des produits de saison, de favoriser le local et de faire la part belle au végétal », indique François Pasteau, tout simplement parce qu'un légume de saison frais cultivé localement génère 20 fois moins de gaz à effet de serre qu'un légume frais importé hors saison. « Nous avons d'ailleurs mis en place un [éco-calculateur en ligne](#) pour se rendre donc de l'impact environnemental des produits que l'on cuisine », souligne François Pasteau.

À ce jour, ils sont 80 restaurateurs en Île-de-France et en province à avoir rejoint le mouvement. COP 21 oblige, certains d'entre eux proposent jusqu'au 11 décembre des menus spéciaux à déguster pour ensuite, qui sait, les reproduire chez soi.



[Le site de Bon pour le climat](#) >

Tags : Cadre de vie - environnement - Environnement - Climat - Vie économique - innovation - Agriculture Agriculture biologique



Dossier
L'Île-de-France en mode durable



Reportage vidéo
Tout est bon dans le poisson

Le 6 novembre dernier, le chef François Pasteau, du restaurant L'Épi Dupin à Paris, était invité par [iledefrance.fr](#) pour animer une cuisine ouverte sur le thème du gaspillage chez Marmiton, le célèbre site de recettes. Sa mission : cuisiner un poisson de la queue à la tête, en passant par les écaïlles.

> Lire la suite



Reportage
Si tu ne viens pas à la ferme, la ferme ira à toi



Interview
« Chacun doit s'interroger sur ce qu'il mange »



Vidéo
Vidéo : un ex-«Top Chef» revisite le terroir francilien