

ACTUALITÉS SPORTS MA VILLE CULTURE & LOISIRS LE PARISIEN TV PHOTOS PARTICIPEZ! LA PARISIEN

Toute l'actualité, 11 Décembre 2015, mis à jour à 11h52

VILLE OU CODE POSTAL OK

Le Parisien

À SUIVRE #YesWeGreen Cop21 c'est quoi? Tiny House National Géographique RSE

À LA UNE RÉGIONALES 2015 SOCIÉTÉ FAITS DIVERS POLITIQUE ÉCONOMIE AUTO INTERNATIONAL PEOPLE

Actualités COP21 Ville durable Consommation Alimentation Nature Énergies Gr

Le Parisien solutions

ACTUALITÉS | MA TERRE | COP21

Un menu écolo pour l'ouverture de la Conférence sur le Climat ?

Que pourraient bien manger les représentants de la COP21 le jour de son inauguration le 30 novembre, pour respecter l'environnement et leurs engagements ? Un chef a imaginé pour nous le repas idéal !

Chloé Poignant de l'Agence Créative CulturElle | 02 Nov. 2015, 11h47 | MAJ : 02 Nov. 2015, 11h47

Partager 25 Tweeter G+1 Dint



Quel repas «bas carbone» servir aux chefs d'Etats et représentants des quelque 200 pays qui se réuniront pour la Conférence sur le climat qui aura lieu du 30 novembre au 11 décembre à Paris ?

Pour imaginer le menu de la COP21, nous nous sommes tournés vers François Pasteau, le chef de L'Epi Dupin, et président fondateur de «Bon pour le Climat», une association non gouvernementale rassemblant des restaurateurs, des hôteliers et des consommateurs qui s'engagent ensemble pour innover, faciliter le changement et diffuser une nouvelle façon de cuisiner et de manger, dans la perspective de préserver la planète.

Entretien avec le chef François Pasteau qui nous parle de son association «Bon pour le climat» créée à l'occasion de la Conférence mondiale sur le climat (retrouvez son menu idéal pour la COP21 ci-dessous).

Quel est l'objectif de votre association «Bon pour le climat» ?

Son but est de fédérer d'autres restaurateurs et d'interpeller les consommateurs. L'association s'adresse aussi bien aux restaurants étoilés qu'aux bistrotiers. Notre objectif est de favoriser des alternatives à «bas carbone » en proposant des produits de saison, d'origine locale et qui privilégient le végétal plutôt que des protéines animales, qui coûtent toujours plus en terme de pollution. Nous demandons à nos adhérents d'intégrer à leur carte au moins une entrée, un plat et un dessert qui respectent ces principes. Il s'agit de manger moins de viande mais de meilleure qualité pour la planète et notre santé.

Comment est venue l'idée de cette association ?

J'étais déjà impliqué dans une autre ONG, [Seaweb Europe](#), qui a un but pédagogique et vise à aider le consommateur que les professionnels. Mais j'avais aussi mis en place de mon côté différentes techniques pour faire des économies, d'eau, d'énergie... Puis j'ai eu une discussion avec Jean-Luc Fessard (journaliste spécialisé dans l'hôtellerie-restauration, ndlr) qui m'a dit que je ne m'étais jamais penché sur la question des protéines animales, pourtant gourmandes en carbone tant au niveau de la production que pour la distribution. De fil en aiguille, je me suis dit que c'était une bonne idée, et j'ai monté petit à petit un réseau de professionnels enthousiastes (Relais & Châteaux, ADEME, Mairie de Paris, SYNHORCAT,...).

Le gaspillage est également très présent dans la restauration, avez-vous prévu de faire quelque chose à ce sujet ?

Eviter le gaspillage, c'est commencer par acheter des produits de qualité car ils auront moins de perte à la base (eau, gras, poids à la cuisson). Cela vaut aussi pour les légumes : quand on travaille de bons produits, il n'y a parfois pas besoin de les éplucher. Il est important de respecter le produit, et les hommes et les femmes qui sont derrière ces produits. C'est là aussi une question de bon sens. En France, les portions sont en général bien dosées, il y a donc peu de retour d'assiette. Mais il y a encore besoin d'apprendre à tout utiliser dans le produit. Ce sont tous ces gestes anodins mis bout à bout qui font la différence. Et pour ce qui ne peut pas être récupéré, on peut toujours le valoriser en compost. Il serait par exemple facile d'installer des composts dans les jardins publics parisiens, pour que les habitants puissent y déposer leurs épluchures au lieu de les jeter à la poubelle (en excluant les produits trop malodorants). Pourquoi ne pas mettre en place de telles mesures, assez simples et qui profiteraient à tous ?

En tant que cuisinier, est-ce que vous renoncerez à certains produits pour le bien de la planète ?

Je les utilise déjà peu, ces produits ! Sauf les épices, j'appelle ça «l'exception Marco Polo», car elles sont toujours en très petites quantités et sont un incontournable de la cuisine. L'hiver, je favorise les produits locaux et quand je pense utiliser un produit plus exotique ou hors-saison, j'essaie toujours de limiter l'impact carbone. Mais il va sans dire que le bon sens est ma priorité : je n'achète jamais de fraise du Chili en plein hiver ! Idem pour des produits auxquels on pense moins mais qui sont présents au quotidien : pour le café par exemple, j'achète des grains de café issu du commerce équitable en Colombie, torréfiés en région parisienne par une petite productrice. Même s'il y a bien sûr des limites à observer. Dans l'anti-gaspi, il ne faut pas oublier la notion de plaisir. On peut et on doit se faire plaisir en limitant son gaspillage, ce ne doit pas être punitif, au contraire cette démarche doit permettre de renouer avec le goût des bons produits !

Son menu spécial COP21 :

Le chef nous a concocté un repas dont nous avons estimé le bilan carbone avec le calculateur de «Bon pour le climat» (voir encadré). Résultat ? Environ 272 g CO₂e par couvert pour l'intégralité du menu hors-boisson. En guise de comparaison, un steak-frites issu de produits locaux génère 2139 g CO₂e par couvert. Et comme il n'était pas question de s'arrêter en si bon chemin, les boissons ont-elles aussi été sélectionnées pour leur localisation et leur respect de l'environnement. Découvrez ci-dessous le total des émissions carbonées pour chacun des plats proposés par le chef (hors boissons).



Menu COP21

Amuse-bouche

Velouté chaud de potimarron avec espuma de châtaignes

Total: environ 16 g CO₂e couvert. Cet amuse-bouche parfaitement de saison composé essentiellement de produits locaux, est le champion de ce menu bas carbone

Entrée

Tatin d'endives caramélisées et sauce mielleuse à la coriandre

Accompagnement: la Véllocasse, une bière du Vesin ambrée au miel

Total: environ 44 g CO₂e couvert. Produit de saison et régional, l'endive est un choix tout à fait adéquat. Là où le bûit blesse c'est au niveau de sa conservation, qui se fait au réfrigérateur

Plat

Poêlé de Saint-jacques avec barigoule de céleri

Accompagnement: un vin AOC montlouis-sur-Loire, domaine Rocher des Violettes

Total hors boisson: environ 17 g CO₂e couvert. Les poissons et crustacés, denrées plus compliquées à produire et à acheminer font ici plonger le bilan carbone, mais restent plus économiques que la viande

Dessert

Poire pochée à la réglisse et sa glace au fenouil

Accompagnement: un vin AOC maury blanc, domaine de Vénus, Le Pêché

Total hors boisson: environ 46 g CO₂e couvert. Le bilan carbone de ce dessert de saison et régional est un peu alourdi par la présence de la glace, qui nécessite donc une conservation au congélateur

Urhofgrasche

Conçu par Eco2initiative, le calculateur de « Bon pour le climat » est accessible dès l'adhésion à l'association (10 €) et fonctionne selon plusieurs critères : le coût carbone des produits disponibles est basé sur les données officielles de l'ADEME. Pour les produits non disponibles, il est possible d'en choisir un voisin dans la liste pour obtenir un résultat aussi fiable que possible. Pour affiner au maximum l'outil, la saisonnalité, le mode de conservation, et la localisation du produit, ainsi que les quantités nécessaires, sont également disponibles. Avis aux amateurs de cuisine écolo !

> Venez débattre et poser vos questions sur nos forums !