

La **durabilité**, enjeu majeur de la restauration du XXI^e siècle

Conscients des impacts de leur activité sur l'environnement, les restaurateurs prônent les cartes courtes, mettent en avant le végétal et développent des liens avec les producteurs locaux sur leur territoire. Une façon d'inscrire leur activité dans la durée.

ISABEL SOUBELET

Fin janvier, au Sirha, les 24 candidats finalistes du Bocuse d'Or devront, pour le thème assiette, réaliser une création 100 % végétale composée exclusivement de fruits, légumes, céréales, graines ou légumineuses. Une petite révolution pour ce concours créé en 1987 par Paul Bocuse, véritable Graal des chefs du monde entier. Longtemps considéré comme une simple garniture, le végétal devra être abordé comme un plat en tant que tel, et sublimé en termes de goût et de créativité, à travers une recette présentée en

14 assiettes, comme le stipule le règlement. Pour ses 30 ans, le Bocuse d'Or, vitrine de la cuisine mondiale, mettra en exergue les questionnements des professionnels en lien avec les nouvelles attentes sociétales. Comment travailler les produits pour répondre aux attentes des consommateurs ? Quels modes d'approvisionnement privilégier ? Des enjeux de taille qui ne peuvent trouver une seule solution, mais auxquels les professionnels de la restauration, commerciale ou collective, tentent d'apporter des réponses.

L'AVIS DE... **Stéphane Veyrat**, directeur d'Un Plus Bio



© UN PLUS BIO

« Le constat sur le terrain, c'est la présence de longue date d'une multitude d'actions effectuées par petites touches, une sensibilisation des convives essaimée, mais sans moyens réels et pérennes. Indiquer, dans un cahier des charges, un pourcentage

de bio ou de local, ne suffit pas. Il faut questionner notre rapport à l'alimentation. Les élus et les gestionnaires qui viennent au Club des Territoires Un plus Bio ont voulu mettre en place une autre politique. Leur approche de l'alimentation sur leur territoire permet de consolider un paysage, de développer une activité économique qui rémunère les producteurs et préserve la santé des populations en nourrissant les citoyens avec des produits de qualité. Cette approche gagnant-gagnant recrée des liens avec les acteurs sur le terrain. »

Convaincre les clients

Et le mouvement est loin d'être un éphémère. Quelques mois plus tôt, lors de la COP 22 qui s'est déroulée au Maroc, une quinzaine d'établissements de Marrakech et de Casablanca ont adhéré à la démarche Bon pour le Climat, qui milite pour une restauration bas carbone et met en avant la saison, le local et le végétal. Mohamed Fédal, chef médiatique à la tête du restaurant Dar Moha, à Marrakech, joue franc jeu. « *Nous, les chefs et les restaurateurs, sommes des pollueurs, mais nous sommes les derniers maillons de la chaîne. Il faut réduire les intermédiaires, travailler en flux tendus, avoir des cartes courtes, réduire les emballages et le stockage. J'ai un potager de 3 hectares dont la produc-*

Assiette réalisée par le chef
Pierre Caillet, chef du restaurant
Le Bec au Cauchois, à Valmont,
en Seine-Maritime.



© PAULINA JAKOBIEC

tion sert à approvisionner ma maison d'hôtes et, dans une moindre mesure, mon restaurant. Il faut savoir parler des légumes sans faire peur aux clients, convaincre que c'est bon pour la santé et pour la Terre. Mais je ne vais pas brandir des pancartes, je sensibilise les autres chefs via notre association !» En 2017, il n'est plus question de faire du « greenwashing », mais de prendre en compte l'impact de l'activité de restaurateur sur l'environnement sur un territoire géographique donné.

Respecter le produit et l'humain

Pour François Pasteau, chef propriétaire de l'Épi Dupin, à Paris (6^e), président de Bon pour le Climat et président de Seaweb Europe, « *avoir une restauration durable et responsable implique de s'approvisionner localement, selon les saisons, en respectant les produits et les agriculteurs, c'est-à-dire en les payant au juste prix. Avoir une restauration responsable et durable, c'est aussi veiller au bien-être de ses équipes, à une bonne organisation de leur temps de travail afin de pouvoir avancer sereinement* ».

Perrine Wardak, fondatrice et présidente de l'association L'R Durable, le rejoint. « *Il s'agit de limiter l'impact de son restaurant sur l'environnement, d'agir positivement sur les conditions de travail et de vie de son entourage, et de participer au développement de modèles économiques justes et viables. Chacun doit trouver un équilibre en fonction de son contexte. Le thème le plus en vogue est le local, une thématique environnementale, mais, à mon sens, d'abord un sujet économique. Viennent ensuite le mode de production, la pêche durable, puis la réduction de la part animale dans nos assiettes.* »

En 2015, François Pasteau a décidé de mettre en avant les légumes sur sa carte, en inversant les appellations. Contrairement aux idées reçues, les clients n'ont pas fui. Son équipe en salle a été formée afin d'expliquer la démarche. « *Le consommateur a besoin qu'on le rassure et qu'on lui apporte des clés. En tant que chefs, nous avons le devoir de transmettre les informations aux clients.* » Depuis, il cultive des fruits et des légumes bio dans son potager de 250 m², au cœur du château de Courances, à 50 km de Paris.

Dans ses jardins et ses potagers, Pierre Caillet, Meilleur Ouvrier de France (MOF) installé en Seine-Maritime, a pu récolter 800 kilos de fruits et légumes, hors herbes et plantes, en 2016. Impliqué depuis dix ans dans une restauration responsable, il aspire à devenir le plus autonome possible.

Cette implication des chefs sur leur territoire n'est plus anecdotique. Elle s'affiche dans de nombreuses régions de France. C'est le cas de Pierre Caillet, Meilleur Ouvrier de France (MOF) et chef du restaurant Le Bec au Cauchois, à Valmont, en Seine-Maritime. *« Une restauration responsable, c'est un travail et un état d'esprit. Je propose des produits de saison en lien avec une économie locale. Je suis en pleine campagne, j'ai pu aménager des potagers et des jardins. En 2016, cela m'a permis de récolter 800 kilos de fruits et légumes, hors herbes et plantes. L'objectif est de devenir le plus autonome possible, car la plus belle chose est d'avoir une ligne complète de la terre à l'assiette. Et économiquement, c'est rentable. Je travaille ainsi depuis dix ans. Et je n'ai rien inventé ! »*

Créer une dynamique

À Lussac-les-Châteaux, dans la Vienne, David Royer, chef des Orangeries, mise également sur les liens de proximité. *« J'ai une carte courte. Je m'approvisionne auprès d'une vingtaine de producteurs dans un*



© PAULINA JAKOBIEC

rayon de 60 km. J'établis les plats en fonction de ce qu'ils peuvent me fournir. J'ai mis deux ans pour mettre en place un plateau de fromages 100 % local. C'est le temps nécessaire pour avoir la confiance des producteurs et comprendre comment ils fonctionnent. » Il dispose également d'un potager qui assure 5 à 10 % de la consommation de l'établissement. Un moyen d'impliquer l'équipe cuisinière et de créer du lien avec les clients.

« Notre objectif est de structurer l'activité traiteur organisateur de réceptions en limitant nos impacts négatifs sur l'environnement, tout en renforçant nos échanges avec nos partenaires, clients et prescripteurs », argumente Claire Pennarun, vice-présidente de l'association des Traiteurs de France, en charge de la qualité et du développement durable. Pour 2017, l'objectif est que tous les adhérents soient certifiés ISO 20121, la seule norme RSE spécifique aux métiers de l'événementiel. Un vaste chantier mené par la Maison Hebel Traiteur, à la Chevrolière, dans la banlieue de Nantes, certifiée depuis juin 2016. *« Sur le plan économique, notre enjeu majeur est de promouvoir les circuits courts dans une logique de valorisation des territoires »,* précise Pierre-Yves Rollier, le directeur général. *Nous avons un catalogue avec un maximum de produits locaux et, début 2017, nous aurons un menu 100 % locavore de*

L'AVIS DE... Anne-Claire Paré, fondatrice du cabinet Bento



© MURIEL DOVIC

« Le local est devenu une notion complètement intégrée pour deux raisons. Elle répond à l'envie des consommateurs d'avoir des ingrédients ayant un pedigree et racontant une histoire. C'est aussi une manière de vivifier le terrain local en faisant travailler les entreprises d'un territoire. C'est une démarche sociale qui protège les artisans et les producteurs d'une région.

On la retrouve partout, au Royaume-Uni,

au Danemark, aux États-Unis, et en France, bien sûr, avec par exemple Pur etc., qui propose des produits cueillis aux environs, ou Yuman, qui veut agir sur le monde en mangeant... L'ancrage dans une région, la défense d'une micro-économie est quelque chose de très fort que l'on retrouve dans le café et la bière. Mais il ne faut pas oublier que le sourcing local nécessite du temps et un modèle économique suffisant. »

l'entrée au dessert. La certification est une façon de penser, et le développement durable ne se fait pas à fonds perdus. Dans un appel d'offres, c'est un critère de reconnaissance officielle de nos actions.»

Agir sur un territoire

Le bouillonnement d'initiatives pour instaurer une restauration durable est présent, et de longue date, en restauration collective. « *Notre enjeu est de proposer une restauration sociale de qualité qui respecte la planète dans un environnement économique approprié, avec un prix accessible à tous* », précise Éric Lepêcheur, président de Restau'Co. Depuis le lancement, en juin, de la démarche Mon Restau responsable®, menée en partenariat avec la Fondation Nicolas Hulot (FNH), 250 professionnels utilisent l'outil en ligne, une centaine de restaurants sont dans un début d'engagement, et 5 restaurants ont obtenu la garantie, qui s'inscrit dans un processus d'amélioration continue des pratiques. Tous les segments de la restauration sont concernés en gestion directe, et la gestion concédée commence à s'y intéresser. En octobre, Elixir Group a lancé son « Positive Foodprint Plan », qui repose sur quatre objectifs à atteindre d'ici à 2025, afin de limiter l'impact de son métier sur l'environnement. L'un d'eux stipule que les dix principales filières de produits utilisées par le groupe devront répondre à des critères d'approvisionnement durable et local.

Pour le moment, les engagements ont été pris pour les œufs, l'huile de palme et les ressources halieutiques. Grâce à la convention signée en 2015 avec la Fédération nationale de l'agriculture biologique et Manger bio ici et maintenant (MBIM), les achats de bio local avec la plate-forme ont augmenté de 8 %. « *Au départ, cela intéressait surtout le scolaire et les grands comptes*, précise Anne-Cathy de Taevernier, directrice produits,

filère responsable du Groupe Elixir, mais depuis deux à trois ans, nous voyons un intérêt pour cette démarche sur le segment de l'entreprise et chez de plus petites sociétés. »

Au Club des Territoires Un Plus Bio, qui rassemble une quarantaine de structures et de collectivités, soit 15 % de la restauration collective en France, chaque membre défend avec conviction une vision claire et déterminée de ce que doit être une restauration collective durable en trouvant des solutions adaptées sur son territoire. Preuve que la dynamique est en marche. Avec les consommateurs, et pour les convives. •



Melitta Professional Coffee Solutions

www.melitta-professional.fr

professional@melitta.fr Tél. 01 58 02 01 00

LE CAFÉ,
NOTRE PASSION



SIRHA 6 H 14
LYON 21.01.-25.01.2017

Melitta®
Cafina® XT 7