



La tarte aux cèpes de Mickael Féval, un plat « bon pour le climat » © Mickael Féva

Des chefs nous montrent comment concilier plaisir de manger et respect de l'environnement. En changeant son alimentation, on peut agir contre le dérèglement

Réduire ses émissions de gaz à effet de serre, c'est à la portée de chacun. Il suffit de remplacer son steak-frites par une tarte aux légumes ou une salade complète. Pourquoi se passer de viande ? D'abord, parce que les vaches sont nourries avec des céréales qui, parfois, viennent de loin. D'about, parce que lorsque ces braves bêtes ruminent, elles émettent du méthane, un puissant gaz à effet de serre. La production de 1 kg de bœuf peut émettre l'équivalent de <u>13 kg de CO</u><sub>2</sub>, soit 33 fois plus que celle de 1 kg de légumes secs!

Les 40 000 participants à la COP21 se verront proposer plusieurs menus bas carbone à l'heure du déjeuner. Une initiative portée notamment par l'association <u>Bon pour le climat</u>, qui réunit des restaurateurs, des hôteliers et des consommateurs. « Pour nous, un plat qui privilégie le végétal, cuisiné avec des produits locaux et de saison, est considéré comme bon pour le climat », explique Jean-Luc Fessard, journaliste indépendant spécialisé dans l'hôtellerie-restauration et cofondateur de l'associatio

Dans le monde de la gastronomie française, où les plats sont conçus autour d'une viande ou d'un poisson, la proposition est une révolution ! Pour expliquer sa démarche à ses clients, François Pasteau, président de l'association Bon pour le climat et chef de l'Epi Dupin (Paris), a même inverse l'ordre de présentation des ingrédients urs a carte, « l'inscris d'abord les feigumes, puis la viande ou le poisson. C'est très pédagogique ! » En outre, les produits locaux et de saison sont synonymes d'ultrafrais.

Cette nouvelle cuisine vous tente ? L'association propose sur son site des recettes concoctées par des restaurateurs. En faisant le choix de ce type d'alimentation, chacun peut réduire d'environ 15 % ses émissions de gaz à effet de serre, affirme-t-elle. Un premier pas en faveur du climat.

## Par Carine Mavo



Découvrez en kiosques notre numéro spécial #COP21 : <u>Vivre sur une planète plus chaude</u>

- Le guide de survie face au réchau
  Ce qui va changer de toute façon
  Les gagnants et les perdants

A découvrir également :

- >> Alimentation : un plan en cinq étapes pour nourrir la planète
- >> Alimentation : découvrez les propriétés nutritives de sept espèces d'algues

## SUR LE MÊME SUJET





PHOTO DU JOUR Cerisiers en fleur

## ARTICLES POPULAIRES

LES+LUS LES+COMMENTÉS

La jeune Afghane aux yeux verts refait

Disparition de la mer d'Aral : les causes d'un désastre écologique >

Il y a 4 000 ans, les femmes assyriennes à l'égal des hommes ? >

L'abeille miracle va-t-elle sauver le monde

Désastre écologique de la mer d'Aral, la dernière chance >





