

## Les restaurateurs s'engagent pour le développement durable



Crédit photo : Pixabay

**Et si aller au restaurant devenait une action pour lutter contre le réchauffement climatique ? C'est ce que proposent des restaurateurs engagés. Favoriser des produits de saison et locaux, proposer des poissons issus de la pêche durable ou encore réduire le gaspillage, des cuisiniers se mettent au diapason d'une restauration responsable et donc d'une consommation bonne l'appétit et le climat.**

### **Le label bon pour le climat**

Des chefs cuisiniers se sont engagés en avril 2015 dans la démarche "Bon pour le climat". Réunis au sein de l'association du même nom, soutenu par le GNI (Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie et de la Restauration), la démarche a déjà séduit les 530 membres des restaurateurs Relais&Châteaux dont le vice-président, le chef Olivier Roellinger, qui s'est fait porte-parole en novembre 2014 du manifeste pour une cuisine plus respectueuse de l'environnement. Au menu : une carte qui évolue au fil des mois en fonction des produits de saison, la préférence à des produits locaux à l'exception du café ou du chocolat, la part belle faite aux légumes plutôt qu'aux viandes. Globalement il s'agit de limiter les transports, les produits phytosanitaires, l'arrosage et les émissions de CO2 liées à l'élevage et de limiter le gaspillage. « Manger local, surtout végétal et des produits de saison est reconnu comme une façon de réduire ses émissions de près de 15% », peut-on lire sur le site de l'association.

Bon pour le climat c'est aussi une charte pour inciter tous les restaurateurs mais aussi les consommateurs à se lancer dans la démarche. D'ailleurs, le site de l'association met à disposition des recettes "Bonnes pour le climat" exécutables par tous, un calculateur de bilan énergétique de plats et d'une carte interactive répertoriant les restaurants où il fait bon manger responsable.

### **La pêche durable dans les assiettes**

Vingt grands chefs internationaux ont soutenu en mars dernier la campagne « Save the Oceans: Feed the World » de l'ONG Oceana, qui oeuvre à la protection des océans. Ainsi ces toques renommées se sont engagées à promouvoir la pêche durable pour protéger les espèces en voie d'extinction, en proposant en salle des poissons comme les anchois, sardines, maquereaux et harengs, plus souvent pêchés pour la fabrication de farine animale ou huile de poisson que proposés dans nos assiettes.

### **Contre le gaspillage alimentaire**

Végétarien, anti-gaspi et savoureux, c'est le pari du restaurant Freegan Pony ouvert en octobre à Paris. Tous les soirs, cette cantine alternative zéro gachis, propose des menus complets composés de fruits et légumes invendus du marché de Rungis, qui auraient été jetés et donc gaspillés faute d'être récupérés. « On n'est pas là pour monter une affaire mais pour sensibiliser les gens au gaspillage alimentaire. C'est plus percutant de leur faire vivre une expérience. En les servant on les informera que ce qui est dans leur assiette aurait normalement fini à la poubelle », a expliqué Aladdin Charni à Ouest France. Pour un accès au plus grand nombre, les prix sont mini : six euros le menu.