

Energie - Adaptation

Climat: les chefs se mettent aux fourneaux bas carbone

Le 13 avril 2015 par Valéry Laramée de Tannenber

» Energie, Politique climatique, Politique & Société, ONG, Entreprises



Pour François Pasteau, le menu Bon pour le climat, ça intéresse les clients.
DRP

Des cuisiniers, étoilés ou non, veulent promouvoir les menus à basse teneur en CO2. Une façon originale de sensibiliser professionnels et clients aux impacts climatiques de notre alimentation.

Alimentation et climat: le lien n'est, a priori, pas évident. Et pourtant. Les cultures, l'élevage, la pêche subiront de plein fouet les conséquences des changements climatiques. D'ici 2050, le rendement des grandes cultures devrait par exemple baisser de 10% à 25% par rapport à

ceux observés à la fin du XXe siècle, souligne le dernier rapport du Giec[1].

D'un autre côté, nourrir l'humanité, activité vitale s'il en est, est source d'importantes émissions de gaz à effet de serre (GES). Production d'engrais à base d'énergies fossiles, déforestation, rots méthaniques des bovins, rejets de protoxyde d'azote consécutifs aux épandages d'azote, transformation, chaîne du froid, cuisson: tout compris, notre alimentation est à l'origine du tiers environ de nos émissions de GES.

LOURD BILAN CARBONE

Très lourd, ce bilan carbone pourrait être facilement allégé. En réduisant notre demande de poisson et de viande, en cessant de jeter à la poubelle le tiers de la production alimentaire (source de méthane, puissant GES), nous pourrions réduire notre empreinte carbone de près de 9 milliards de tonnes équivalent CO2 par an à l'horizon 2050, rappelle le Giec.

Mais qui commencera à changer ses habitudes? Il se pourrait bien que ce soit les cuisiniers. A l'initiative de Jean-Luc Fessard, journaliste spécialisé dans la restauration, une brochette de chefs de cuisine a créé, ce lundi 13 avril, l'association Bon pour le climat. Son ambition: profiter de la dynamique engendrée par la préparation du sommet climatique de décembre prochain (la COP 21) pour sensibiliser les personnels de la restauration et leurs clients aux étroites relations existant entre l'assiette et les GES.

PETIT MACARON ROUGE

L'ONG propose de délivrer son petit macaron rouge aux restaurateurs qui respecteront les principes du menu «bon pour le climat». «Les plats éligibles, explique Jean-Luc Fessard, ne doivent comporter que des produits locaux et de saison et privilégier le végétal aux protéines animales.» Sur demande, l'association pourra calculer le bilan carbone précis des mets labellisés. Mais là n'est pas l'essentiel.

Président de l'association, François Pasteau escompte un double dividende de la démarche. «Très facilement, nous pouvons réduire nos impacts en nous approvisionnant localement. Et en privilégiant les légumes, nous suscitons un questionnement, puis l'intérêt de nos clients», explique le chef de l'épi Dupin, à Paris.

D'autres commencent à changer radicalement de partition. Pour réduire sa production de déchets putrescibles (méthanogènes!), Julien Dumas fait mariner une partie de ses épiluchures avec de l'ail et des piments: «et nous servons, en amuse-bouche, ce ceviche de légumes», s'amuse le chef du prestigieux Lucas Carton (Paris).

Grâce à son site, appelé à s'étoffer, l'association Bon pour le climat propose aux restaurateurs de partager bonnes pratiques, recette à basse teneur en carbone et fournisseurs régionaux. Cette vitrine sera aussi relayée par les réseaux sociaux: chacun des 50.000 participants à la COP 21 pourra ainsi géo-localiser troquet, restau ou grande table qui accompagnera à sa façon le sommet climatique.