



Les Chefs et producteurs défendent une Gastronomie Responsable

C'est lors de la présentation officielle de l'opération Goût de / Good France 2019, qui s'est déroulée au quai D'Orsay à Paris, le 21 février 2019, en présence de Jean-Yves Le Drian Le Ministre de l'Europe et des Affaires Etrangères, d'Alain Ducasse et d'Alexandra Cousteau

(fondatrice de No More Plastic), que le 1er Livre Blanc sur la Gastronomie Responsable a été présenté.

En cours d'élaboration, Le livre Blanc, à l'initiative du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et d'Alain Ducasse, sera disponible le 21 mars 2019 sur le site internet officiel, à télécharger en plusieurs langues.

Camille Labro a sélectionné les membres du comité le 1er Livre Blanc sur la Gastronomie Responsable. «C'est avant tout une mise en réseau », précise la journaliste. « J'ai réuni des chefs bien sûr mais aussi des producteurs, des prestataires (tels des transporteurs) pour participer à la rédaction du livre blanc. Nous avons listé les problématiques, apporté des témoignages, proposé des solutions et des pistes de réflexions. C'est une prise de conscience et un message fort, qui s'adresse aux professionnels mais aussi aux consommateurs. La gastronomie en général et les chefs en particulier ont un rôle à jouer dans la sauvegarde de la planète. Ils deviennent des influenceurs, ils sont écoutés, observés, et peuvent faire preuve d'exemplarité. Chacun d'entre eux a témoigné ce qu'il fait déjà au quotidien dans son entreprise et ce qu'il aimerait encore faire », souligne-t-elle.

Pour Camille Labro, le chef le plus exemplaire est **Mauro Collagrec**, qui vient de décrocher une 3ème étoile Michelin en 2019. « Dans son jardin, il étudie et observe la pousse des plantes pour vérifier qu'elles s'épanouissent. Il travaille avec le dernier petit pêcheur de Menton et son menu émane directement de la nature, de ce qu'elle lui a apporté, le matin même », s'exclame Camille Labro.



Camille Labro, rédactrice du livre blanc ©Sandrine Kauffer-Binz

Le livre Blanc est un outil, un manuel de réflexions, une ressource de données pour faire avancer et réfléchir sur l'impact environnemental de la saisonnalité non respectée, du gaspillage et de la pollution.

Si le livre blanc est porté par l'événement Goût de / Good France 2019 (le ministère des Affaires Etrangères et Atout France), toute l'année, il pourrait se décliner dans les régions à travers des conférences, des formations, des tables

rondes et pourquoi pas voir naître un projet de loi ?

La gastronomie durable est une préoccupation majeure. Les chefs prennent la parole et se mobilisent, les guides gastronomiques remettent le prix de la naturalité (Gault & Millau) et le prix de la gastronomie durable (le Michelin) à **Christopher Coutanceau**.



Le Guide Michelin décerne à Christopher Coutanceau, le prix de la gastronomie durable.

« Je me bats sans relâche et je me battrai encore plus intensément s'il le faut pour qu'enfin les océans, la faune et la flore qui les composent ainsi que toutes les espèces marines soient protégées de la destruction et de l'infamie humaine. Le spectre du désastre écologique me hante », a souligné le cuisinier pêcheur auteur d'un livre qui défend de la pêche durable et l'anti-gaspillage.

« Il y a une saisonnalité pour la pêche comme pour les fruits et les légumes et il est impératif de la respecter pour respecter le temps de la reproduction. Il faut préserver les ressources marines, et toute capture trop petite doit replonger dans l'océan. Les langoustines ou les bars par exemple sont souvent trop petits. Leur pêche n'étant pas réglementée, ils sont capturés en masse par les flottes de chalutiers avant même qu'ils n'aient eu le temps de se reproduire. La réglementation est déplorable » s'exclame le chef.

Pour lui la surpêche devient une menace pour la sécurité alimentaire. Il alerte l'opinion lorsqu'il le peut.



Alexandre Mazzia avec Sylvain Erhardt

Bien placé sous les feux des projecteurs, celui qui fut le Cuisinier de l'année 2018 du Gault & Millau et qui vient de décrocher 2 étoile Michelin le 21 janvier 2019, **Alexandre Mazzia**, restaurant AM à Marseille, met sa notoriété au service de ses engagements forts et de ses valeurs.

« Lorsque Camille Labro m'a sollicité pour faire partie du comité, j'ai répondu Oui immédiatement. Il est important de valoriser tout un système, toute une chaîne

humaine et de créer une charte lisible pour que les chefs deviennent tous responsables. Nous avons apporté à la fois nos témoignages, nos idées, nos conseils, mais surtout partagé notre expérience de terrain. cela passe aussi par une transmission des gestes et des valeurs à tous mes collaborateurs, au quotidien. Chaque restaurant est inscrit dans un environnement, en symbiose avec un territoire, et la richesse de son terroir. Il en va de la responsabilité des cuisiniers de montrer l'exemple et de tenir un discours clair et engagé. C'est le message que je souhaite transmettre à mes enfants. »



Camille Labro présente les premières feuilles du libre blanc au comité présent au Quai d'Orsay ©Sandrine Kauffer-Binz

« Il faut être en symbiose avec son environnement et avec ses producteurs, c'est un cercle vertueux d'échanges. **Fabien Gardon** mon pêcheur « au fil de l'eau » rejette le poisson trop petit, et s'il ne me livre pas de poisson, je cuisinerai végétal. Autre exemple, avec mon maraicher **Jean-Baptiste**, lorsqu'il nous livre, il récupère en même temps ses propres déchets de légumes qu'il va utiliser en compost. Nous demandons aux fournisseurs de récupérer et réutiliser leurs emballages.

Avec les producteurs et fournisseurs, nous sommes proches, comme des frères d'armes ! Nous sommes dans un engagement durable, et réciproque, à long terme, car ils font partie intégrante de la réussite de mon restaurant. »



Autre territoire, autre démarche **Christophe Hay**, chef de cuisine **La Maison d'A Côté** à Montlivault (41) a été distingué d'un **Eco-défis Label d'Or en 2017** pour son exemplarité, sa démarche environnementale et responsable. Grand de Demain du Gault & Millau et 2* Michelin, Christophe Hay, vice-président de l'association **L'R Durable**, a investi pour conjuguer une approche économique et écologique de la pratique de son métier. «J'ai choisi de travailler avec **UNIPERS**, pour soutenir l'énergie verte des éoliennes. Cela représente un investissement, mais par la suite, je réalise une économie de 10 à 15%/an en ne payant que ce que je consomme. Concernant le traitement des déchets alimentaires, nous avons installé 3 bacs de 1000L pour le tri des déchets : organiques (vert), alimentaires et viandes. Le tri et le traitement des déchets végétaux demandent un petit effort, mais constituent notre compost que je

réutilise pour nourrir et enrichir mes terres cultivables et apporter du terreau à nos plantes. Il est parfois difficile d'imaginer la quantité astronomique de déchets induits des épluchages et du marc de café par exemple. Nous pouvons atteindre 500kg de déchet verts/semaine. Si les chefs n'ont pas de jardin, ils peuvent l'offrir aux paysans qui les fournissent par exemple. Enfin, nous avons installé un compensateur. En effet, la dépense et la préservation de l'énergie sont un défi écologique et économique. Je voulais que nous soyons irréprochables en termes d'isolation et de consommation. Pour cela, J'ai choisi d'investir dans l'avenir et j'ai installé un récupérateur de chaleur», explique Christophe Hay. «La démarche est assez innovante et consiste à récupérer par exemple le chaud aspiré par la hotte en cuisine pour redistribuer cette énergie ».

«Je suis issue de trois générations de femmes cuisinières » précise **Nadia Sammut** de L'Auberge La Fenièrre à Cadenet (PACA). Membre du comité, elle annonce qu'elle coeliaque (maladie chronique de l'intestin déclenchée par la consommation de gluten).

Chimiste de formation, elle devient chef de cuisine et propose une carte 100% sans gluten avec des produits issus d'une agriculture locale engagée et bio, des élevages respectueux de la planète et de l'environnement, des pêches locales, des farines de riz, de sarrasin, de châtaigne ou autre pois chiche moulues par ses soins.



Emmanuelle Marie et Julien Dumas ©Sandrine-Kauffer-Binz

Julien Dumas est également membre du comité. Au **Lucas Carton** à Paris, il explique que son maraicher **Olivier Darne**, « fait un premier tour des restaurants pour livrer ses produits puis un second tour, sur le retour, pour récupérer les déchets et faire son compost. Je travaille au maximum avec des producteurs des environs, citant **Roland Rigault** (maraicher) et la provenance du miel de Paris. Mais, pour la pêche, il partage les valeurs d'**Emmanuelle Marie** et son mari pêcheur à Granville (Manche), se fournissant en coques, boulots, coquillages et petits poissons, mais aussi la sole et le homard.



Alexandra Cousteau fondatrice de « No more Plastic » ©Sandrine Kauffer-Binz

« Les océans continuent de mourir », a soufflé **Alexandra Cousteau**. « 50% du capital naturel est parti. Il faut restaurer l'abondance des océans et c'est scientifiquement possible », a affirmé la petite fille du **Commandant Cousteau**.

Fondatrice de l'association « No More Plastic », elle s'alarme : 8 millions de tonnes de plastique finissent dans l'océan chaque année, 91% des 9 milliards de tonnes de plastique produites sur terre n'est pas recyclé et 50% de la pollution plastique sur terre n'est dûe qu'à l'utilisation du plastique à usage unique.

« Mon grand-père me parlait d'abondance et des diversités, mon père Philippe a observé la dégradation des océans et a donné l'alerte. Aujourd'hui il faut agir, et dire STOP à la surpêche sans pitié, (30% des stocks de poissons sont surexploités), diversifier les poissons pêchés, consommer davantage de petits poissons que des gros car en surnombre, ils se reproduisent vite. Les chefs dans leur restaurant ont une position de leadership sur ce sujet. Ne plus commander ces gros poissons, ne plus les cuisiner et ne plus les servir. »



Alain Ducasse et Gérald Passédat à la présentation de Goût de / Good France 2019 ©Sandrine Kauffer-Binz

Gérald Passédat au Petit Nice à Marseille a conforté cette position, énumérant bon nombre de nombres d'espèces (75) à l'instar des tacaoud, des vieilles, et autres poissons endémiques de la méditerranée. « Tous les poissons sont nobles, c'est au cuisinier de les sublimer et parfois ils doivent aussi savoir s'effacer devant le produit ».

Alain Ducasse, quant à lui souligne les valeurs nutritionnelles des poissons gras tels les anchois ou les sardines riches en nutriments et oligoéléments. Il a mis en scène la naturalité dans l'assiette au **plazza Athénée** pour renforcer une prise de conscience du bien manger, en réduisant les protéines animales.

Le livre blanc vient renforcer l'opération Goût de/Good France, lui conférant une dimension supplémentaire, environnementale, durable et responsable. Dans le monde entier, non seulement, Les Chefs Français sont invités à promouvoir la gastronomie, mais ils sont également porteurs d'un message, s'inscrivent dans l'action par les actes et font preuve de pédagogie et d'exemplarité.

Le « Livre blanc de la gastronomie responsable » s'articule autour de six piliers :

- L'approvisionnement et le menu ;
- Gaspillage, recyclage, pollution (air, terre, océan) ;
- La consommation d'eau et d'énergie, du bâtiment à la cuisine ;
- L'éthique et la santé au travail ;
- Les produits non-alimentaires (entretien, contenants, emballages) ;
- La communication interne et externe de l'entreprise. Au-delà d'un état des lieux de la situation en France et dans le monde, ce livre blanc offre des suggestions pratiques, des solutions concrètes, des contacts et des exemples tirés de divers retours d'expériences.

Par Sandrine Kauffer-Binz

Crédit photos © Sandrine Kauffer-Binz

Plus d'infos www.goodfrance.com

Membres du comité



Photo de Une : Au centre Camille Labro entourée des chefs et producteurs du comité présents au quai d'Orsay © Sandrine Kauffer Binz