



À PROPOS DE

Le Livre blanc de la gastronomie responsable

PAR LAURENCE TEIXEIRA



© Fotolia - Mince23

À l'initiative de Jean-Yves Le Drian, ministre de l'Europe et des Affaires Étrangères et du chef multi-étoilé Alain Ducasse, le journaliste Camille Labro a présenté un *Livre Blanc sur la Gastronomie Responsable*, réalisé dans le cadre de Goût de France.

Une gastronomie responsable ?

Comment mieux vivre et mieux manger, avec une alimentation plus saine, plus respectueuse de l'environnement et du bien-être animal ? Comment éviter le gaspillage alimentaire et éliminer les déchets ? Comment ne pas épuiser les ressources naturelles pour nourrir la planète ? Comment favoriser les petits producteurs et le local ? Comment s'ancre dans un développement durable ?

De nombreux chefs français et internationaux, des artisans, des producteurs, des dirigeants d'associations se sont déjà penchés sur ces grands enjeux de demain, à leur échelle, dans leurs cuisines, dans leurs boutiques, dans leurs élevages, dans leurs fermes, dans leurs potagers... À travers ce livre blanc, Camille Labro les a réunis en comité d'experts et les a invités à prendre la parole.

Une même réflexion et des idées

La réflexion de la journaliste et du comité tourne autour de différents grands axes : les ingrédients, le menu, la préservation des ressources, le gaspillage, le cercle vertueux, l'équipement et la collaboration.

Enfin, ils proposent des idées, suggèrent des solutions concrètes, mettent en place des bases au changement...

Comme tous les livres blancs, celui-ci est amené à évoluer mais il pose déjà les fondements nécessaires pour éveiller les consciences et réveiller la responsabilité de chacun face à l'avenir.

Le Livre Blanc de la Gastronomie Responsable est disponible et téléchargeable sur www.goodfrance.com

En voici quelques extraits :

Données clés

10 % des emplois en France sont directement liés à l'alimentation ;

30 % des émissions de gaz à effet de serre



proviennent du secteur alimentaire ;
50 % des fruits et légumes les plus courants contiennent des pesticides.

Une tomate cultivée hors saison et en serre chauffée consomme **10 x** plus d'énergie et émet **10 x** de CO₂ qu'une tomate cultivée en pleine saison, en plein air.

(source : <https://etiquetable.eco2initiative.com/a-propos/#sources>)

Une empreinte carbone importante

Le secteur agricole et alimentation (du champ au traitement des déchets) émet plus de **30 % des émissions de gaz à effet de serre** (GES) sur le territoire français, et entre 15 et 30 % dans les pays développés (chiffres variant selon les analyses).

(source : <https://reseauactionclimat.org/thematiques/alimentation/>)

La biodiversité

66 % de la production agricole mondiale ne repose que sur 9 plantes alors qu'il en existe 6000 pour nourrir les populations. La production animale mondiale repose sur environ 40 espèces animales, dont une poignée seulement fournit la grande majorité de la viande, du lait et des œufs. Sur les 7745 races de bétail locales recensées dans le monde, 26 % sont menacées d'extinction.

(source : <http://www.fao.org/news/story/fr/item/1181464/icode/>)

La santé

En 40 ans, les cas d'obésité chez l'enfant et l'adolescent ont été multipliés par dix. En 2030, le diabète, maladie directement liée à l'alimentation, sera la 7^e cause de mortalité dans le monde.

(source OMS : <https://www.who.int/diabetes/global-report/fr/>)

L'élevage

Entre **14 et 18 %** des émissions de GES mondiales proviennent de l'élevage, dont **65 %** dus à l'élevage bovin (viande et produits laitiers).

(source : <http://www.fao.org/news/story/en/item/197623/icode/>)

La pêche

30 % des stocks de poissons sont surexploités ;

60 % des stocks sont exploités pleinement (près de **90 %** en Méditerranée) ;

171 millions de tonnes de poissons ont été produites en 2016, dont **47 %** provenant de l'aquaculture.

Le plastique

8 millions de tonnes de plastique finissent dans l'océan chaque année

Depuis 1950, la production mondiale de plastique n'a cessé d'augmenter. Elle a atteint un niveau record de **320 millions de**

tonnes en 2015.

91 % des 9 milliards de tonnes de plastique produites sur terre ne sont pas recyclées ;

50 % de la pollution plastique sur terre n'est due qu'à l'utilisation du plastique à usage unique ;

100 milliards de tasses ou gobelets en plastique à usage unique sont jetés dans le monde chaque année ;

1 million de bouteilles de plastique sont achetées chaque minute ;

5 trillions de sacs en plastique sont utilisés chaque année, soit 160 000 par seconde.

(source : <https://www.nomoreplastic.co>)

L'alimentation durable

En 2010, la FAO (organisation mondiale pour l'Alimentation et l'Agriculture) définissait « l'alimentation durable » : « *des consommations alimentaires compatibles avec la protection et le respect de la biodiversité et des écosystèmes, culturellement acceptables, accessibles, économiquement équitables et financièrement abordables ; nutritionnellement adéquates, dépourvues de risques et saines ; tout en étant capables d'optimiser les ressources naturelles et humaines.* »

(source : <https://agriculture.gouv.fr/impact-carbone-et-qualite-nutritionnelle-de-l'alimentation-en-france>) →



© Fotolia - Chernoz



© Fotolia - Charelle



LES MEMBRES DU COMITÉ :

- **Mauro Colagreco**, *Mirazur*, Menton
- **Sang-Hoon Degeimbre**, *L'air du temps*, Belgique
- **Christopher Coutanceau**, *La Rochelle*
- **Alain Ducasse**, Paris
- **Julien Dumas**, *Lucas Carton*, Paris
- **Manon Fleury**, *Le Mermoz*, Paris
- **Éric Guérin**, *La Mare aux Oiseaux*, Saint-Joachim
- **Philippe Hardy**, *Le Mascaret*, Blainville-sur-Mer
- **Christophe Hay**, *La Maison d'à Côté*, Montlivault
- **Michael Kloeti**, *Michael's on the Hill*, États-Unis
- **Lorenzo Loseto**, *George Restaurant*, Canada
- **Virgilio Martinez**, *Central*, Pérou
- **Alexandre Mazzia**, *AM*, Marseille
- **Alessandra Montagne**, *Tempero*, Paris
- **François Pasteau**, *L'Épi Dupin*, Paris
- **Michel Portos**, *Le Poulpe*, Marseille
- **David Royer**, *Castel Ac'h*, Plouguerneau
- **Nadia Sammut**, *Auberge La Fenière*, Cadenet
- **Pierre Thiam**, *Yolele Foods*, New-York,
- **Alice Waters**, *Chez Panisse*, Californie,
- **Dries Delanote**, *Mille Couleurs*, Belgique
- **Gregory Delassus**, *Ferme du Beau Pays*, Borre
- **Lauriane Durant**, *La Ferme du Vieux Poirier*, Schopperten
- **Roland Feuillas**, *Les Maîtres de Mon Moulin*, Cucugnan
- **Pierre Gayet**, *Domaine des Vernins*, Dornes
- **Éric Jacquier**, *Lac Léman*, Lugrin
- **Emmanuelle Marie**, *La Petite Laura*, Granville
- **Hélène Reglain**, *La Ferme d'Artaud*, La Chapelle-Saint-Sauveur
- **Joël Thiébaud**, Yvelines
- **Stéphan Martinez**, *Moulinot*, Paris
- **Alexandra Cousteau** et **Rosalie Miller Mann**, Fondation No More Plastic
- **Juan Arbelaez**, *Vida*, Paris

Alain Ducasse

Groupe Ducasse Paris

« Nous devons accompagner les clients dans la bonne voie. Ainsi, le consommateur sera lui-même véhiculé des messages que nous aurons portés. Décidons de mettre en avant certains poissons sur nos tables ou d'ouvrir une voie sur l'utilisation des algues : si chaque chef joue le jeu dans sa maison, si on le fait dans nos cuisines et nos écoles, d'autres vont suivre et les consommateurs aussi. »

Christophe Hay

La Maison d'à Côté, Montlivault.

« Nos responsabilités passent d'abord par le respect : le respect des équipes, en prenant soin d'eux et créant un lieu de travail ergonomique et agréable, celui de l'environnement avec notamment des bâtis les plus écologiques possibles, le respect des convives avec un



© Fotolia - Spongo



© Fotolia - Alexander



Mauro Colagreco



Sang-Hoon Degeimbre



Alain Ducasse



Alexandre Mazzia



Christophe Hay



Juan Arbelaez



© Fotolia - Agence DER



© Fotolia - Lobra

accueil chaleureux, un service pédagogique et attentionné, et enfin celui des producteurs en les rémunérant et en les valorisant au mieux.»

Sang-Hoon Degeimbre

L'air du temps, Belgique

« La gastronomie durable est une gastronomie qui peut tirer les leçons du passé où elle rimait avec abondance et gaspillage, sans contraintes ni obligations. C'est une gastronomie de conscience et de respect. »

Mauro Colagreco

Mirazur, Menton

« Une gastronomie responsable s'intéresse aux origines des produits, et se soucie de l'impact qu'elle produit dans la nature, en essayant de le réduire au maximum. C'est une gastronomie qui utilise de produits de saison et locaux, qui fait vivre les petits artisans et agriculteurs locaux car c'est une excellente façon de consommer varié tout en diminuant l'empreinte carbone des aliments. Elle doit se sentir concernée et valoriser une agriculture diversifiée et saine. Les produits de la mer doivent provenir d'une pêche responsable, saisonnière et locale. Il faut essayer de réduire l'utilisation de plastique et des produits pétrochimiques. C'est aussi une gastronomie qui se soucie des conditions du travail et du bien-être de ses employés et qui tente d'éduquer et d'influencer le consommateur. »

Roland Feuillas

Les Maîtres de Mon Moulin, Cucugnan

« La situation planétaire est gravissime. Ne pas se sentir concerné relèverait de l'inconscience totale ou du cynisme absolu. L'urgence est de se focaliser sur le vivant et de s'investir dans une relation quasi chevaleresque à la vie. Il faut tout faire pour soutenir la vie, la faire croître, la multiplier. Une gastronomie responsable ne saurait se bâtir sur des ressources génétiques animal, végétal, fongique, bactérien dévoyées de l'axe du vivant. Finis, les légumes hybrides F1, les sélections focalisées sur la productivité et le profit, les semences stériles et l'exploitant humain prédateur.

La gastronomie responsable est celle qui est entièrement basée sur le vivant, dans une connaissance et une conscience établies à l'intersection de la pensée humaniste, philosophique, spirituelle et scientifique. L'art du cuisinier ou de la cuisinière est d'abord de respecter le vivant et de le transmettre, de façon à améliorer le système émotionnel et mental de celui qui mange.

Une gastronomie responsable est bien celle qui responsabilise aussi la personne qui s'en nourrit, par le biais de l'émotion, qui elle-même ouvre le cœur et donne du courage. C'est-à-dire les conditions nécessaires pour que nous devenions tous acteurs du renouveau et de la renaturation nécessaires. » ■