



Alimentation bas carbone : Un cas d'école

Pour la douzaine de privilégiés qui a bénéficié du voyage de presse organisé par Dominique Martin Ferrari et Yannick Lagoyer pour l'AJE, Bon pour le climat a proposé un déjeuner dans le restaurant d'application du lycée Melkior-Carré. Ce lycée est le principal Lycée Hôtelier de Cayenne. Il s'agissait de découvrir ce qu'il propose à ses convives et comment il forme ses élèves. Nous y avons été très bien accueillis en revanche sur le plan de l'alimentation bas carbone, nous avons pu mesurer tout le chemin qui reste à parcourir pour tendre vers la durabilité.

Il n'y avait qu'un seul menu :

- Un tartare de poisson
- Une entrecôte au poivre pommes rissolées
- Une tarte fine à l'ananas.

Réduire la part animale de notre alimentation :

Analysons ce repas servi :

Bon pour le climat sensibilise les restaurateurs et les élèves des écoles hôtelières à une alimentation bas carbone. Il s'agit de passer d'une moyenne de 5000 gr d'équivalent CO2 par repas au restaurant selon les chiffres de l'ADEME à moins de 2200 gr d'équivalent CO2. Pour cela, les repas proposés doivent comporter, « - d'animal, + de végétal », et être composés de produits de saison, issus de l'agroécologie, en polyculture élevage locale. Nous précisons Animal parce que pour réduire l'impact carbone de notre alimentation, il s'agit de réduire tous les produits d'origine animale : la viande et les laitages.

Regardons ce qu'il en fut du repas servi :

Le tartare de poisson : En fait un ceviche contenant environ 80 gr d'un poisson blanc local. Il était délicieux et pesait environ : 600 gr d'équivalent CO₂, ce qui est proche de ce que nous préconisons pour une entrée. Bravo

L'entrecôte au poivre pommes rissolées : L'entrecôte, très généreuse, pesait au moins 250 gr par personne. Aussi, avec les pommes de terre rissolées, ce plat pesait environ : 9kg d'équivalent CO₂. Ce qui est presque 6 fois le poids que nous préconisons pour un plat principal. Problème !



Photo Marina Lempert

La tarte fine à l'ananas : Pâtisserie classique elle pesait environ 400 gr d'équivalent CO₂, ce qui est tout à fait ce que nous préconisons pour un dessert, dommage que pour la décoration le pâtissier ait éprouvé le besoin d'ajouter deux touches de crème, c'est-à-dire des protéines animales.

Au total le repas pesait environ 10 kg d'équivalent CO₂, soit le double du poids carbone moyen d'un repas au restaurant et plus de 4 fois ce que recommande Bon pour le climat.

Pour éviter d'être aux antipodes d'un repas « Bon pour le climat », il n'aurait pas fallu avoir des protéines animales dans les trois plats. Il aurait été possible de proposer une entrée et un dessert à base uniquement de légumes et de fruits locaux. Mais le plus impactant aurait été de réduire de 2/3 la taille de l'entrecôte au profit de légumes de saison locaux.

De même Le lycée, pour des raisons pratique d'enseignement ne propose qu'un menu à la fois et le menu végétarien n'est servi que le mercredi. Hélas, à l'instar de ce qui se passe encore trop souvent dans les restaurants, parmi nous 4 journalistes végétariens n'ont eu droit, en remplacement de l'entrecôte, qu'à un maigre assortiment de légumes.

Un enjeu pour toutes les écoles hôtelières :

Ceci est loin d'être anecdotique, notre alimentation avec son amont agricole produit un quart des GES (gaz à effet de serre). Il y a en France 700 écoles hôtelière que forment quotidiennement des milliers d'élèves à une cuisine semblable à celle qui nous a été servie, qui n'est que la reconduction d'une cuisine traditionnelle. Heureusement, dans quelques écoles pionnières, des enseignants conscients des enjeux climatiques, sensibilisent leurs élèves à une alimentation bas carbone. Mieux, quelques restaurants leurs permettent d'appliquer cette approche dans leur vie professionnelle.