

Des assiettes soucieuses de l'empreinte carbone

Quel point commun entre un mille-feuille de volaille avec son velouté de courges et une poire pochée aux saveurs d'automne ? S'il ne s'agit pas d'une énième proposition d'un candidat d'émission culinaire, ce sont des plats primés lors d'un concours. Pour la deuxième année, l'Ageden (Association pour une gestion durable de l'énergie) organise une compétition "Le climat dans nos assiettes". Une idée qui avait déjà germé dans d'autres antennes du réseau de développement durable, notamment à Lyon. « On sensibilise à l'éco-consommation », explique Sylvie Veslin, de l'Ageden.

Objectif : consommation locale

Au lycée d'enseignement agricole privé Vallon Bonnevaux à Châbons, qui accueille l'édition 2015 du concours, ce 21 juin, que sera concrètement un plat climatiquement responsable ? « L'objectif est de montrer qu'il n'y a pas que les hypermarchés, mais surtout les circuits courts, les producteurs locaux, la vente à la ferme », renchérit Sylvie Veslin.

Avec un budget de 100€, les équipes constituées d'ici le 30 mai, ne devront composer leur plat et leur dessert qu'avec des produits dénichés dans un rayon restreint et de saison : pas question, donc, de retrouver dans les assiettes des saumons, ni même des poulets de Bresse. « Mais il y a probablement un producteur



L'an dernier, le concours s'est tenu à Alleverd... et à l'automne. Un facteur à prendre en compte pour n'utiliser que des fruits et légumes de saison. Photo: ianariblog.com

de volailles que les candidats seront amenés à découvrir », glisse le membre de l'Ageden. En tout et pour tout, seuls vinaigre, épices, sel et poivre hors du secteur seront autorisés. L'empreinte carbone d'un plat est revue à la baisse, avec moins de transports entre le produit brut et sa présentation finie.

Quatre prix remis

Passer un message éco-responsable par l'assiette, c'est aussi ce qui plaît, explique Sylvie Veslin : « Il y a une ambiance très bon enfant et pas mal d'entraide entre les équipes.

Et on casse l'idée qu'aller au marché, c'est plus cher. D'ailleurs, le prix des plats est affiché. »

D'autres thématiques seront évidemment présentes « sous forme didactique », assure-t-elle : cuisine de restes, souci du gaspillage alimentaire. Un jury et le public joueront les fins gourmets pour départager les équipes, selon quatre prix : plat salé, plat sucré, prix de l'environnement et coup de cœur du public.

Guillaume FAURE

Inscriptions jusqu'au 30 mai, au 04 76 23 53 59 ou par mail à sveslin@ageden38.org.

L'INFO EN +

PLUSIEURS CRITÈRES

Comme tout concours culinaire, le goût est le premier critère. Mais s'agissant d'une épreuve éco-responsable, d'autres critères sont comptabilisés, comme le rapport qualité-prix. Le jury sera constitué d'un professionnel de la restauration, d'un nutritionniste, d'un producteur local et d'un professionnel de l'énergie.

EN PRATIQUE

Les candidats pourront, à leur guise, disposer de l'aide d'un chef cuisinier. Ils viendront avec les produits le 21 juin au matin. La dégustation sera ouverte au public dès 13 heures.

Au lycée, bientôt un repas éco-responsable

Isabelle Hamici enseigne la biologie et l'éducation au développement durable sur les deux sites du lycée. Celui de Châbons accueillera, en juin, un repas éco-responsable côté cantine. « Ces principes sont dans les enseignements de base du ministère, explique le professeur. On éveille les élèves à la notion de "locavores", de commerce équitable, de saisonnalité des produits. » Des futurs diplômés de bac pro seront

amenés à cuisiner dans les collectivités ou chez les particuliers avec ces critères en tête.

Le lycée sensibilise au sein de sa propre cantine, en fonctionnant avec une plateforme de producteurs locaux : "Récolter", à Vienne. Pour l'instant limitée à quelques repas annuels, l'initiative a vocation à se développer. La dernière fois, l'aliment le plus "éloigné" ne venait que de Savoie.