



LE CLIMAT DANS NOS ASSIETTES : UN CONCOURS CULINAIRE ÉCOLO

FOCUS – Vous avez laissé votre voiture au garage, pensant faire un geste pour la planète ? Vous pouvez faire mieux en vous penchant sur votre assiette. C'est ce que propose le réseau Info-énergie Rhône-Alpes au travers d'un concours culinaire. Critère de poids pour remporter le prix Environnement ? L'impact carbone des aliments utilisés. A vos fourchettes et calculatrices !

Et si, pour limiter le changement climatique, on se penchait sur nos assiettes ? Et pour cause... 30 % des émissions de gaz à effet de serre proviennent de l'alimentation.

Le réseau Info-énergie Rhône-Alpes s'est donc retroussé les manches en organisant un concours culinaire un peu particulier : Le climat dans nos assiettes. La deuxième édition iséroise, qui a lieu le dimanche 21 juin 2015 au lycée agricole de Châbons dans le Nord-Isère, propose de réveiller les papilles et de se creuser les méninges.



— « Le climat dans nos assiettes », concours culinaire climato-compatible où est d'abord mesuré l'impact carbone des aliments.
© Laurent Lelong

Un bon plat climato-compatible

Objectif pour les équipes en lice ? Réaliser un plat et un dessert ayant un impact carbone le plus faible possible. Autant dire que les oranges ou les endives en juin sont pour le moins proscrites... A charge pour les candidats de choisir les bons aliments mais aussi les bons fournisseurs. Contrainte supplémentaire ? Les cuisiniers, amateurs avec ou sans chef cuistot, disposent d'un budget de 100 euros pour pouvoir proposer une quinzaine d'assiettes.

Les critères d'un bon plat climato-compatible ne se limitent en effet pas à l'impact carbone. Le rapport qualité-prix, l'équilibre alimentaire, la présentation et l'aspect gustatif ont également voix au chapitre. Comme le résume Sylvie Veslin à l'Ageden, association de gestion durable de l'énergie en Isère, « *une assiette de tofu nature, ça ne passe pas !* ».

On l'aura bien compris, les fruits et légumes de saison devraient se trouver en haut du panier. Mais gare aux chausse-trappes. Les concurrents se font souvent piéger par le kiwi. Le fruit, quoique originaire de Nouvelle-Zélande, pousse très bien sous nos latitudes.





La provenance des aliments sera d'ailleurs un des critères examiné de près par le jury qui décernera le prix Environnement. Lots de consolation, il est aussi prévu un prix salé du jury, un autre sucré ainsi qu'un Coup de cœur du public pour l'aspect gustatif.

Marier le bien et le bon

L'année dernière, pour la première édition en Isère, c'est le restaurant d'insertion L'arbre fruitier à Villeneuve qui s'était distingué dans la catégorie Environnement et prix salé avec

une volaille en mille-feuilles d'automne, chèvre frais, crémeux de topinambour et courge en velouté.

« L'objectif est de sensibiliser le public aux circuits courts et aux produits locaux, tout en faisant de bons plats ». Marier le bien et le bon en somme.

Avis aux amateurs ! Les [inscriptions au concours](#), gratuit, sont ouvertes jusqu'au 15 mai. Vous voulez juste goûter ? Rendez-vous donc le 21 juin, puisque le lycée sera alors ouvert au public gratuitement là aussi.

Patricia Cerinsek

Mots-clés : [Ageden](#), [alimentation](#), [assiettes](#), [climat](#), [concours](#), [culinaire](#)



COMMENTEZ

LIRE LES COMMENTAIRES

277 VISITES | 0 RÉACTION

