Gastronomie : de grands chefs en croisade pour la cuisine écoresponsable

publié le 26/06/2017

Descriptif :

Alors que près du tiers de nos émissions de gaz à effet de serre viennent de l'alimentation, de grands chefs dévoilent leurs recettes et solutions concrètes pour une cuisine bas carbone.

Mangez cinq fruits et légumes par jour.

A force d'être martelé, ce message à vocation nutritionnelle va bien finir par porter ses... fruits. Mais si l'on veut aussi respecter la planète, il faudrait y rajouter cette mention : des fruits et des légumes, oui, mais de saison.

C'est ce que prônent de grands cuisiniers français réunis au sein de l'association Bon pour le climat.

Dans le livre « Ça chauffe dans nos assiettes » (Ed. Buchet Chastel) qui vient de paraître, ils dévoilent leurs recettes et solutions concrètes pour une cuisine bas carbone. Ils appellent à privilégier les produits locaux, à ne pas manger de fraises en hiver, à consommer moins de viande et davantage de légumineuses.

Calendrier des fruits et légumes frais

« Près du tiers de nos émissions de gaz à effet de serre se cachent dans notre frigo, mais si l'on respectait la saisonnalité des fruits et légumes, que l'on privilégiait les végétaux plutôt que des protéines animales, on pourrait diviser le poids carbone de notre assiette d'à peu près la moitié », affirme Jean-Luc Fessard, coauteur du livre et

initiateur de l’association Bon pour le climat.

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.