

## BON POUR LE CLIMAT

### ACCOMPAGNER ET PROMOUVOIR UNE HÔTELLERIE-RESTAURATION BAS CARBONE VIA LE CHANGEMENT DES PRATIQUES CULINAIRES DES CHEF·FES

#### CONTEXTE

Créée en 2014 dans la perspective de la COP21, l'association Bon Pour Le Climat (BPLC) est née d'une volonté d'agir pour limiter l'empreinte carbone de l'alimentation, en se focalisant sur l'essentiel : le contenu de l'assiette. Pour changer les habitudes alimentaires, l'association a fait le choix de se concentrer sur l'accompagnement des acteur·ices de la restauration commerciale et de l'hôtellerie, pour démontrer que ce qui est gustativement bon peut aussi l'être pour le climat, et ainsi convaincre l'ensemble des consommateur·rices. BPLC accompagne les professionnel·les dans leur changement de pratiques, avec la création de repas bas carbone, basés sur l'utilisation d'ingrédients végétaux, locaux et de saison.

L'Alliance ALTAA a souhaité recueillir les enseignements et retours d'expérience de l'association pour les mettre à disposition de ses alliés et partenaires dans le cadre de son programme d'action pour accélérer l'évolution des environnements alimentaires afin de faciliter la transition de notre alimentation vers des assiettes plus durables et plus végétales. Cette étude de cas est le résultat d'entretiens avec le président de l'association Bon pour le Climat Jean-Luc Fessard que nous remercions.

#### OBJECTIFS ET PUBLICS CIBLES

- L'objectif de fonds de BPLC est de convaincre l'ensemble des consommateur·ices de faire évoluer leurs pratiques alimentaires.
- Pour ce faire, BPLC cible l'offre de restauration, du food truck jusqu'aux 3 macarons Michelin.
- BPLC s'adresse également aux formations hôtelières, en sensibilisant les chef·fes en devenir aux changements de pratiques culinaires.
- BPLC participe également à des événements grand public, en faisant de la sensibilisation ciblant tous·tes les consommateur·ices

#### LES ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PRÉVUES

##### 1) **Accompagnement des professionnel·les de l'hôtellerie et de la restauration**

BPLC accompagne les professionnel·les de l'hôtellerie - restauration dans leur changement de pratiques, avec la mise à disposition d'un éco-calculateur permettant de visualiser le poids carbone de chaque recette, en fonction des ingrédients entrés (provenance, modes de conservation, labels...).



## 2) Formation et sensibilisation des futur-es chef-fes

BPLC intervient dans les formations hôtelières, notamment avec un jeu de cartes diffusé aux enseignant.es, accompagné d'un guide pédagogique. Le jeu "le climat dans nos assiettes" présente le poids carbone des plats les plus répandus dans la restauration en France : depuis le double hamburger jusqu'au sandwich jambon-beurre et passant par les tacos, les kebabs, le couscous, les sushis, l'entrecôte, les travers de porc, le poulet frites, la raclette, la salade Niçoise, etc.

## 3) Organisation et intervention dans des évènements, pour promouvoir l'alimentation durable

BPLC organise le Concours Saveurs durables, dont la 5ème édition a eu lieu en 2023. Ce concours, ouvert aux lycées et CFA hôteliers, a pour objectifs de sensibiliser les futur.es chef-fes aux enjeux d'une restauration plus durable, valoriser la créativité des jeunes et former un réseau d'échanges entre les établissements scolaires intéressés par l'éco-responsabilité alimentaire. Les candidat.es doivent former des binômes salle / cuisine, car l'explication des choix et la communication avec les convives sont des enjeux cruciaux.

BPLC intervient aussi auprès de publics plus variés, tels que de jeunes athlètes, par exemple lors d'une formation organisée par la Fédération Française d'Athlétisme ayant pour but de montrer aux participant.es qu'il est possible de diminuer l'impact carbone de son alimentation tout en la rendant compatible avec les besoins de sportifs de haut-niveau.

## RÉSULTATS ET IMPACTS

BPLC compte, parmi ses adhérent.es, plus de 80 établissements d'hôtellerie restauration à travers la France. L'association estime, en se basant sur une expérimentation réalisée à Malaunay (Seine-Maritime) dans le cadre de la démarche Villes en Transition, que disposer d'un outil quantifiant l'empreinte carbone de l'alimentation (d'un ménage, d'un restaurant...) permet de diminuer celle-ci de 30%.

➤ Les restaurateur-ices qui s'engagent aux côtés de BPLC passent d'un poids carbone moyen de 5 kg par repas à 2,2 kg, en partie grâce à l'éco-calculateur et la mise en œuvre des principes culinaires promus par l'association.

## ENSEIGNEMENTS ET RETOURS D'EXPÉRIENCES : LES LEVIERS ET FREINS IDENTIFIÉS

### 1) Les leviers et éléments moteurs du changement :

- Former les équipes de cuisine mais aussi les équipes en salle, car elles sont l'interface qui communique avec les convives, qui va expliquer et justifier les choix, donner envie...
- S'appuyer sur des données scientifiques et chiffrées, car cela donne de la légitimité aux idées et permet de convaincre plus efficacement les restaurateur-ices des changements prioritaires à adopter : l'éco-calculateur permet de montrer le poids carbone de chaque recette, et donc de visualiser les bénéfices concrets de tel ou tel ajustement.
- Le discours du 'moins et mieux' permet de rassembler, permet de toucher davantage de personnes et de faire changer les pratiques de ceux qui veulent et vont maintenir les protéines animales. Également une meilleure acceptabilité pour les convives.
- Mettre en œuvre un changement simple, impactant, et à forte acceptabilité : réduire les portions de viande, par exemple inverser la proportion de végétal et d'animal dans l'assiette.



## 2) Les freins et difficultés rencontrés

- Beaucoup de restaurateur-ices sont convaincu-es que la saisonnalité et le local sont les principaux critères d'une alimentation responsable, et qu'une fois ces cases cochées, leur cuisine est durable.
- La gastronomie française qui s'est fondée sur les produits animaliers :  $\frac{2}{3}$  des produits mis dans l'assiette en restauration sont d'origine animale, contre seulement  $\frac{1}{3}$  de végétal.
- Il est difficile de faire évoluer les pratiques des chef-fes, car un déclic est nécessaire pour permettre l'acceptation de la remise en question. Or c'est aussi une profession avec de fortes contraintes de temps et un rythme de travail intense.
- Les enseignements actuels dans les écoles hôtelières continuent d'aller dans le sens des pratiques conventionnelles et sont souvent peu en phase avec les principes d'alimentation durable.
- Les systèmes agroalimentaire et médiatique ne vont pas non plus dans le sens d'une valorisation de l'alimentation durable.
- Des groupes de pression puissants défendent fortement l'usage des produits carnés et participent activement à freiner la désirabilité d'un rééquilibrage végétal/animal.
- Les réalités de gouvernance sont parfois complexes : ce ne sont pas toujours les chef-fes qui sont propriétaires d'un restaurant, et n'ont pas toujours la main sur les choix et arbitrages réalisés.

## PERSPECTIVES ET SUITES DU PROJET

BPLC aimerait développer son action dans les formations hôtelières, et peut-être aussi élargir davantage ses interventions grand public, en particulier à destination des jeunes générations, qui semblent avoir "un intérêt et une sensibilité forte pour ces questions".

### ACCÉDER AU SITE INTERNET DE BON POUR LE CLIMAT

- <https://www.bonpourleclimat.org/>

### EN SAVOIR PLUS SUR L'ÉCO-CALCULATEUR

- <https://www.bonpourleclimat.org/leco-calculateur/>

### DÉCOUVRIR LE JEU "LE CLIMAT DANS NOS ASSIETTES"

- <https://jeu.bonpourleclimat.org/>

### ADHÉRER À L'ASSO

- <https://www.bonpourleclimat.org/adherer/>

