

Concours La Cuisine Durable et Concours La Pâtisserie Durable : La durabilité en cuisine et en pâtisserie s'appréhende de manière holistique

Organisés par la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon, les concours La Cuisine Durable et la Pâtisserie Durable ont eu pour mérite de révéler des talents comme Baptiste Blanc en pâtisserie et Suzanne Vannier en cuisine mais surtout de partager les bonnes pratiques de la durabilité vus par ces nouveaux pionniers du genre.

Florilège à destination de la communauté des cuisiniers et des pâtissiers :

Concours La Pâtisserie Durable

Ingrédients locaux et de qualité

- **Provenance** : Les pâtisseries utilisent des ingrédients issus de producteurs locaux, favorisant l'économie régionale et réduisant l'empreinte carbone liée au transport.
- **Certification** : Les ingrédients sont souvent certifiés bio ou labellisés, comme Nature et Progrès, garantissant des standards stricts en matière de durabilité.
- **Cultures respectueuses** : Les producteurs travaillent souvent sans traitements chimiques, favorisant la biodiversité et l'intégration d'espèces adaptées au terroir.

Méthodes de fabrication durables

- **Réduction des déchets** : Les déchets sont réutilisés dans d'autres préparations ou donnés à des voisins pour nourrir des animaux. Tous les déchets organiques sont compostés.
- **Utilisation optimale des ressources** : Des techniques comme la cuisson simultanée à température constante permettent de réduire la consommation d'énergie, tout en limitant le temps au four à environ 15 minutes.
- **Économie d'énergie** : L'utilisation de matériel économe en énergie, comme des cuiseurs à induction et des systèmes de réfrigération efficaces, contribue à diminuer la consommation d'électricité.
- **Emballages durables** : Privilégier des emballages biodégradables, récupérables ou réutilisables, comme du papier ensemencé et des contenants en inox, participe à l'économie circulaire.
- **Retour aux pratiques naturelles** : L'utilisation de produits de base locaux et des techniques simples, comme la fermentation avec du levain, reflète un savoir-faire artisanal et un respect des cycles naturels.

Engagement social et sensibilisation

- **Collaboration avec des producteurs** : Un lien de confiance est établi avec des producteurs respectueux de l'environnement, souvent impliqués dans des méthodes d'agriculture traditionnelle et artisanale.
- **Éducation des clients** : L'établissement s'engage à informer ses clients sur les pratiques durables et les ingrédients utilisés, sensibilisant ainsi à l'importance de ces choix.

Innovation et Créativité

- **Recettes Végétales** : Plusieurs pâtisseries développent des recettes 100% végétales, intégrant des ingrédients tels que des protéines de pomme de terre ou des substituts au beurre, afin de réduire l'impact environnemental.
- **Réutilisation d'Ingrédients** : Par exemple, des épluchures de légumes sont transformées en garnitures ou décorations, maximisant l'utilisation des ressources.

Jeanne Chaumont (Valrhona) : « *Les candidats nous ont partagés leurs convictions sur la pâtisserie durable à toutes les étapes. Tout d'abord par la création de la recette en mettant en avant l'ultra local ou une approche végétale. Puis par le choix d'ingrédients certifiés et/ou issus d'un réseau de producteurs engagés. Tous ont intégré une réflexion pour limiter les déchets, la consommation d'énergie et les emballages. Certains avaient également une démarche de pédagogie auprès de leurs clients. In fine, la durabilité en pâtisserie s'appréhende de manière holistique.* »

Concours La Cuisine Durable

Engagement pour la durabilité

- **Produits locaux** : Les chefs choisissent des ingrédients issus de circuits courts, comme des volailles élevées en plein air ou des légumes provenant de fermes urbaines. Par exemple, Laurina utilise des cailles d'un éleveur local d'Indre-et-Loire, tandis que Flavien opte pour du seigle bio cultivé sans pesticides.
- **Réduction des déchets** : La plupart des chefs mettent en place des systèmes de compostage pour valoriser les biodéchets. Simon, par exemple, récupère les épluchures et autres déchets pour créer des bouillons et des concentrés, réduisant ainsi le gaspillage.
- **Utilisation responsable des ressources** : Adrien privilégie des cuissons à basse température pour économiser l'électricité et utilise des moules en pyrex, limitant l'usage de film alimentaire. Camille collabore avec des producteurs qui respectent des pratiques écoresponsables, minimisant ainsi son empreinte écologique.

Transmission de savoir-faire

- **Éducation et sensibilisation** : Les chefs organisent des ateliers pour sensibiliser les jeunes aux enjeux de la durabilité. Grégory, par exemple, forme les élèves à valoriser les déchets organiques et à comprendre l'importance de l'approvisionnement local.
- **Conservation des traditions** : Suzanne met en avant la "géline de Touraine", une recette familiale qui utilise chaque partie de la volaille, tandis que Jean-Guillaume intègre des techniques de fermentation ancestrales dans ses plats pour enrichir la gastronomie française.

Identité culinaire et créative

- **Inspiration et héritage** : Laurina fait appel à ses racines malgaches avec des ingrédients comme le curcuma, tandis que Flavien honore la mémoire de ses grands-parents en utilisant des légumes qu'ils cultivaient. Camille s'inspire de ses expériences au Canada pour créer des plats qui allient techniques modernes et traditionnelles.
- **Innovation et créativité** : Jean-Guillaume utilise des baies locales en remplacement du poivre pour apporter une touche régionale à ses plats, tandis que Simon expérimente des recettes à base de lentilles et de pois carrés, jouant sur les textures et les saveurs.

Aspect social et communautaire

- **Engagement social** : Simon collabore avec des jardins bio qui emploient des personnes en réinsertion, offrant ainsi une seconde chance à ceux qui en ont besoin. Camille, quant à elle, soutient une épicerie locale qui promeut le vrac, renforçant les liens communautaires.
- **Accessibilité et équité** : Grégory propose des plats équilibrés à prix abordables, en intégrant des protéines végétales pour diversifier les repas. Adrien évoque la nécessité de moderniser la cuisine française pour répondre aux réalités économiques tout en préservant les traditions.

François Blouin (Food Service Vision) : *« Un an après la première édition de ce concours, nous avons remarqué que les chefs concevaient leurs recettes et leurs plats pour qu'ils soient 100% durables du champ à la cuisine puis à l'assiette... ce concours devient une source d'inspiration référente. »*

Rosalie Bojoly (Quallista) : *« L'approche holistique de la durabilité repose sur des produits locaux, la réduction des déchets et des pratiques écoresponsables. Les chefs allient circuits courts, techniques durables, transmission des savoir-faire, créativité et engagement social pour renforcer accessibilité et équité. »*

Rendez-vous en octobre 2025 pour une nouvelle édition des deux Concours : Cuisine Durable et Pâtisserie Durable.