

LES CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX SE MOBILISENT AUX CÔTÉS DE SLOW FOOD AVEC LA CAMPAGNE « PLANTONS L'AVENIR »

La campagne de sensibilisation « Plantons l'Avenir » de Slow Food vise à accélérer le changement de nos habitudes alimentaires en encourageant les restaurants et les chefs du monde entier à adopter une approche plus riche en végétaux.



Pour célébrer sa huitième collaboration avec le mouvement international Slow Food dans le cadre de l'initiative annuelle Food For Change, Relais & Châteaux invite ses 580 établissements à participer à la campagne « Plantons l'Avenir ». En appliquant neuf principes clés incarnés par neuf chefs venus des quatre coins du monde, l'association hôtelière poursuit ainsi ses efforts pour contribuer au développement d'une alimentation plus riche en végétaux.

Cette démarche a pour but de repousser les limites de la gastronomie afin d'attirer l'attention sur le caractère créatif et les bienfaits nutritionnels des légumes, légumineuses, céréales, algues, noix, graines, champignons et aliments fermentés. Elle vise également à sensibiliser le public aux conséquences de l'élevage industriel et de la pêche intensive, ainsi qu'à l'importance de réduire notre empreinte écologique grâce à une alimentation privilégiant les végétaux. Grâce à cette mobilisation, Relais & Châteaux entend amorcer une transition fondamentale au sein de ses 580 établissements et, plus largement, auprès du grand public, car au-delà de ses bienfaits pour la préservation de la faune et de la flore, un régime riche en végétaux présente aussi des avantages significatifs dans le domaine de la santé.

La surconsommation de produits d'origine animale nuit à l'environnement et est à l'origine de nombreuses crises sanitaires. En revanche, grâce à sa forte teneur en protéines, fibres et micronutriments, une alimentation plus végétale favorise une meilleure santé, tout en réduisant notre impact sur l'environnement. Les protéines contenues dans 100 g de légumineuses n'émettent ainsi que 0,9 kg de gaz à effet de serre, contre 35,5 kg pour la même quantité de protéines de bœuf. ([Nations Unies*](#))

Mauro Colagreco, Vice-président Chefs de Relais & Châteaux : « Avec 376 étoiles Michelin, dont 40 étoiles vertes, les chefs d'exception de notre réseau de 580 établissements ont plus que jamais le pouvoir de changer notre rapport à la cuisine. Leur talent leur permet en effet d'illustrer comment des menus riches en végétaux intégrant des protéines animales issues de l'agroécologie peuvent rivaliser avec la saveur, la complexité et la qualité d'une cuisine centrée sur les produits d'origine animale, tout en répondant à l'urgence climatique. »

Edward Mukiibi, Président de Slow Food : « Le moment est venu : nous devons tous nous mobiliser avec une grande détermination pour améliorer le bien-être animal et répondre aux enjeux climatiques et sanitaires auxquels nous sommes confrontés. En rééquilibrant notre alimentation en faveur d'un régime plus végétal et écologiquement sain, nous pouvons radicalement changer le modèle actuel et réduire l'impact environnemental de l'élevage industriel. Une approche agroécologique n'implique pas seulement l'adoption et la mise en œuvre de pratiques agricoles saines, non polluantes et équitables. Elle contribue également de manière significative à l'amélioration des relations sociales, à l'autonomisation des agriculteurs, au respect des animaux et à la promotion des filières courtes, des enjeux essentiels pour progresser sur tous les fronts. Dans ce contexte, les chefs ont un rôle fondamental à jouer. »



VÉGÉTALISEZ VOTRE ASSIETTE... comme Patrick Henriroux (La Pyramide, France)

Rien de tel que les saveurs des fruits et légumes, le goût des légumineuses, le parfum des champignons, l'intensité des algues et des aliments fermentés ou le croquant des noix pour équilibrer votre menu. Explorez la diversité végétale !

Des tomates produites à 10 km du restaurant, des asperges craquantes amenées chaque matin sans jamais être passées au réfrigérateur et des échanges incessants avec les maraîchers des portes de la Vallée du Rhône : le végétal est l'objet depuis 35 ans de toutes les attentions de Patrick Henriroux et de son chef exécutif David Castagnet. Depuis quatre ans, les végétaux occupent le cœur de l'assiette, dont ils représentent 60%, la viande ou le poisson (choisis avec les mêmes critères d'éco-responsabilité) n'en constituant plus que 40%, changeant ainsi l'ordre des choses. Ce travail lui a demandé de l'adaptation : plus de main-d'œuvre, et plus de changements à très court terme de plats qui dépendent davantage de la météo. Le restaurant désormais travaille avec un industriel à la mise au

point d'un composteur biodégradable innovant permettant de créer de l'énergie en valorisant le moindre déchet végétal. Même le plus petit d'entre eux génère ainsi de la valeur dans ce système circulaire.

Relais & Châteaux et Slow Food diffuseront auprès des restaurants un ensemble de recommandations fondées sur neuf principes clés afin d'encourager l'adoption de nouvelles pratiques. Ces lignes directrices visent à expliquer aux chefs comme aux convives en quoi ces changements sont nécessaires et comment les concrétiser (voir le guide ci-joint). Sur les réseaux sociaux, une campagne d'amplification mettra également à l'honneur les contributions, les créations et les initiatives mises en œuvre par les différents établissements pour une cuisine plus riche en végétal.

#RelaisChateaux #SlowFood #FoodForChange #PlantTheFuture

UN MOUVEMENT PORTEUR DE SENS

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients.

Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des traditions hospitalières locales. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste présenté en novembre 2014 à l'Unesco.

www.relaischateaux.com

À PROPOS DE SLOW FOOD

Slow Food est un réseau mondial de communautés locales fondé en 1989 afin de lutter contre la disparition des traditions alimentaires locales et la propagation de la culture du fast-food. Depuis lors, Slow Food est devenu un mouvement mondial qui implique des millions de personnes dans plus de 160 pays et œuvre pour que nous puissions tous avoir accès à une alimentation bonne, propre et équitable. www.slowfood.com

Source :

* J Poore et T Nemecek, Reducing food's environmental impacts through producers and consumers (Réduire l'impact environnemental des aliments produits et consommés), Science, 360(6392), 987-992, 2018