Se nourrir sans porter atteinte au climat

Partage international nº 393 – Mai 2021

par Edwina Hughes, Richard Waite et Gerard Pozzi

Le grand public étant de plus en plus conscient de l'impact de son mode de vie sur le climat, les projecteurs sont braqués sur les aliments que nous consommons. L'agriculture et l'utilisation connexe des terres représentent près d'un quart des émissions mondiales de gaz à effet de serre (GES). Les aliments d'origine végétale sont généralement beaucoup moins gourmands en ressources que ceux d'origine animale. Par gramme de protéine, la production de bœuf utilise vingt fois plus de terres et génère vingt fois plus d'émissions de GES que celle des haricots.

On accorde beaucoup d'attention aux innovations surprenantes visant à offrir une plus grande variété d'options alimentaires avec une empreinte climatique plus faible – comme les crackers fabriqués à partir d'insectes ou les barres protéinées aux algues. Mais les grandes structures qui souhaitent offrir à leurs clients des options alimentaires respectueuses du climat constatent que c'est moins difficile qu'on l'imaginerait. On le doit en partie à de récentes recherches en sciences comportementales, qui montrent que de petits changements dans la formulation des menus ou la création de délicieux plats à base de plantes peuvent considérablement augmenter l'adoption des offres durables. En bref, ils ont découvert qu'il est déjà possible d'adopter aujourd'hui une alimentation respectueuse du climat de demain, grâce à des changements faciles qui ne compromettent ni la saveur ni le coût.



Photo CC0 Public Domain, pxhere.com
L'engagement en faveur d'un menu respectueux du climat a eu pour heureuse conséquence une augmentation de la quantité de légumes, de légumineuses et de céréales achetés et servis par les organisations membres.

De nouvelles données provenant du Cool Food Pledge – un groupe de restaurants, de villes, d'hôpitaux et d'entreprises qui se sont engagés d'ici 2030 à réduire de 25 % les émissions de GES associées aux aliments qu'ils servent, conformément aux objectifs de l'Accord de Paris – montrent que ses membres ont été en mesure de réduire collectivement les émissions de 4,6 % au total et de 12 % par assiette en seulement quatre ans. Certains ont réduit leurs émissions encore plus rapidement, la preuve que de grands changements sont possibles en peu de temps.

Alors que des appels sont lancés en faveur d'une reprise « verte » après la crise sanitaire, ces résultats peuvent être source d'inspiration.

Les leçons tirées par les membres du Cool Food Pledge montrent qu'il est facile de faire des progrès significatifs vers un avenir alimentaire durable. Il s'agit simplement de mettre en avant ce qui est délicieux, rentable et à faible émission de carbone. Voici les trois principales leçons :

1 – Faites que ce soit délicieux

Les aliments respectueux du climat n'ont pas forcément à être insipides. Prenez l'exemple de la société de biotechnologie Genentech, qui emploie 10 000 personnes en Californie et dispose d'une équipe de restauration interne qui élabore les plats du jour. Lorsqu'elle a adhéré à l'initiative Cool Food Pledge, elle a changé les plats du chef avec des variantes riches en végétaux, en proposant encore plus de légumes, de légumineuses et de céréales. Parmi les nouveaux plats, citons le « *jambalaya végétalien au jacquier, au gombo et au seitan* » avec du riz complet, de la sauce créole et des oignons verts râpés, ainsi que les « *légumes mexicains grillés* » avec un assortiment de légumes, des haricots noirs à l'étouffée, des oignons rouges marinés au piment et des tortillas de farine. Suite aux réactions positives des employés, la demande pour les nouvelles options riches en végétaux a augmenté tandis que la demande pour les options plus traditionnelles, plus lourdes en viande, a diminué. Rien qu'entre 2018 et 2019, l'entreprise a réduit l'impact climatique de chaque assiette de nourriture qu'elle sert d'un incroyable 33 %.

2 – Restez rentable

Une alimentation respectueuse du climat ne doit pas nécessairement augmenter les coûts – elle peut même les réduire. Pour nourrir les patients et les visiteurs, à l'UCSF Health (Centre médical de l'Université de Californie à San Francisco), des chefs avant-gardistes ont décidé d'allier respect du climat et rentabilité. L'UCSF avait un burger 100 % bœuf qui ne se vendait pas bien. Il fut aisé de passer, en 2017, à un burger 70 % bœuf et 30 % champignons qui se vendait mieux. Le burger mélangé coûtait moins cher, le champignon en maintenait la saveur et la réduction de la part de bœuf contribuait à l'objectif de respect du climat en matière d'alimentation.

Dans le même temps, les menus ont évolué, passant de 20 plats contenant du bœuf en 2017 à seulement trois en 2020. Ces menus plus riches en végétaux se sont avérés à la fois meilleurs pour le climat et plus attrayants pour les clients. Les émissions totales de GES liées à l'alimentation de l'UCSF Health ont chuté de 13 % en trois ans seulement.

3 – Explorez le monde des végétaux

L'engagement en faveur d'un menu respectueux du climat a eu pour heureuse conséquence une augmentation de la quantité de légumes, de légumineuses et de céréales achetés et servis par les organisations membres. En fait, les membres ont acheté 12 % de plus de produits à base de végétaux en 2019 par rapport à l'année de référence. Le service de restauration de l'Université de Cambridge, qui gère 14 cafétérias et cantines et assure la restauration de 1 500 événements par an, a complètement supprimé la viande de ruminants, et les convives peuvent déguster à la place des boulettes de légumes à la suédoise, un ragoût de pois chiches marocains fumés et des burgers de patate douce. Les émissions ont diminué de plus de 30 % alors que l'université a servi 30 % de nourriture en plus, ce qui reflète le changement significatif dans les ingrédients qui composent les repas servis.

Avoir un impact n'est pas sorcier

Cette variété de progrès reflète les environnements spécifiques dans lesquels ces organisations opèrent et les différents types de repas qu'elles servent. Nombre d'entre elles réduisent leurs émissions alors même que le nombre de repas qu'elles servent augmente.

Bien que chaque établissement de restauration ait ses particularités, le Cool Food Pledge propose une structure de base et offre des conseils pour aider l'industrie alimentaire à réduire l'empreinte carbone des aliments en accord avec la science du climat. Les membres sont guidés à travers trois étapes : *« S'engager, planifier et promouvoir. »* Ils s'engagent à réduire les émissions de GES liées à l'alimentation de 25 % d'ici 2030 ; ils élaborent un plan pour atteindre leurs objectifs en se basant sur les dernières découvertes en science du comportement ; et en promouvant leurs réalisations, ils sont en première ligne d'un mouvement croissant qui réduit l'impact de l'alimentation sur le climat.

Auteur : Edwina Hughes, Richard Waite et Gerard Pozzi,
Sources : Reproduit avec l'aimable permission du World Resources Institute : wri.org
Thématiques : environnement
Rubrique : Divers