

Le potentiel négligé de la gastronomie durable

Source: Richardson, L., & Fernqvist, F. (2022). Transforming the Food System through Sustainable Gastronomy-How Chefs Engage with Food Democracy. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 1-17.

On parle souvent des producteurs et des consommateurs comme acteurs dans la promotion d'une alimentation durable, mais on oublie le rôle clé que les chefs cuisiniers peuvent jouer dans la restauration.

Le rôle que peut jouer la restauration commerciale dans la transition vers un système alimentaire plus durable est rarement abordé. Cet article rend compte d'une enquête approfondie réalisée auprès de 10 chefs cuisiniers membres du [Manifeste du Chef](#), un réseau international de plus de 1100 chefs qui s'engagent à intégrer les Objectifs de Développement Durable des Nations Unies dans leur cuisine dans ce qu'ils appellent « la gastronomie durable ». Par leur capacité à instiller, grâce à leur créativité, de nouvelles tendances culinaires et gastronomiques, les chefs occupent une position privilégiée pour influencer les consommateurs, mais aussi leurs collègues.

Pour les chefs interrogés, les facteurs les plus importants à considérer dans la promotion d'une gastronomie durable sont l'environnement, en particulier la perte de biodiversité et les pratiques agricoles non durables; le gaspillage alimentaire; la faible éducation des consommateurs, mais aussi des chefs, sur le fonctionnement du système alimentaire et la défense du patrimoine alimentaire propre à chaque région. Pour promouvoir une gastronomie durable, les chefs rencontrés s'appuient sur trois piliers : démonstration, communication, éducation. Ils innovent en introduisant des ingrédients à promouvoir dans leurs recettes, communiquent avec leurs clients sur l'impact des choix alimentaires et leur apprennent des techniques permettant – par exemple – de pratiquer une cuisine zéro déchet. Le résultat ainsi visé est un changement vers des valeurs et des pratiques plus écoresponsables tournées vers le local, ainsi que vers des produits indigènes et biodiversifiés.

L'engagement des chefs pour une gastronomie durable s'étend à d'autres sujets, que les auteurs regroupent dans le concept de démocratie alimentaire. Les chefs rapportent collaborer entre eux, en rupture avec les traditions conservatrices dans le secteur. Ils cherchent aussi des partenariats directs avec des agriculteurs, afin que leurs menus reflètent et mettent en valeur les produits disponibles localement. Ils ont l'ambition de dépasser leur intérêt personnel, pour contribuer au bien commun et ont la conviction qu'une gastronomie durable entraîne des conséquences positives sur l'ensemble de la société, au-delà de l'alimentation. En ce sens, leurs propos rejoignent les mouvements constitués par divers groupes citoyens autour du développement d'un système alimentaire à la fois démocratique et soutenable socialement, économiquement et environnementalement.

Les enseignements

Le Québec est une grande destination culinaire en Amérique du Nord. L'influence des chefs peut donc dépasser les frontières en même temps qu'ils se positionnent comme de véritables ambassadeurs des ingrédients locaux et biodiversifiés. À l'instar des initiatives concrètes du réseau international de chefs étudié ici, soulignons l'engagement des chefs dans plusieurs réseaux au Québec, comme la [Tablee des chefs](#) qui s'investit dans la solidarité alimentaire et l'éducation; la [coopérative le Pré](#) qui associe des restaurateurs et des producteurs pour favoriser les circuits courts, ou encore [GastornomiQc Lab](#), qui effectue de la recherche, de la formation et du transfert de connaissances pour valoriser le terroir et la gastronomie du Québec.

Rédaction

[Stevens Azima](#) & [Patrick Mundler](#)

*Ce bulletin vous est offert avec le soutien du
Partenariat canadien pour l'agriculture*

PARTENARIAT
CANADIEN pour
L'AGRICULTURE

Canada Québec