

## Initiative...

### Réduire les émissions de gaz à effet de serre de nos assiettes

Aujourd'hui encore, on est souvent loin d'imaginer l'impact que peut avoir notre alimentation sur l'environnement. **Le système agro-alimentaire français représente pourtant plus de 30 % des émissions de gaz à effet de serre.** Et ce, sans compter celles émises à l'extérieur du territoire et liées aux importations de produits utilisés pour la production agricole, comme les aliments pour les animaux ou les engrais azotés ! En forte augmentation depuis 50 ans, les émissions de notre assiette peuvent néanmoins beaucoup varier en fonction des aliments consommés...



A Manduel, commune proche de Nîmes, dans le Gard, **Lionel SENPAU** est responsable de la restauration municipale. Soucieux d'offrir des repas plus équilibrés et de meilleure qualité aux enfants de la cantine scolaire, il se rapproche, dès 2011, de l'équipe municipale pour lui proposer de **favoriser les produits biologiques et de mettre en place des repas alternatifs, c'est à dire sans protéines animales.**

Trois fois par mois, ce passionné de cuisine invite donc les enfants à déguster des plats sans viande ni poisson. Dans le chili con carne, la viande hachée est remplacée par des lentilles corail et dans le couscous, l'absence de viande est compensée par plus de pois chiches... « *C'est vrai qu'il faut être créatif mais les enfants adorent !* ». **Les légumes secs associés aux céréales apportent autant de protéines et d'acides aminés que la viande mais ils coûtent beaucoup moins chers.** Les économies ainsi réalisées permettent à Lionel SENPAU de proposer également trois repas biologiques par mois et là encore **pour que cela coûte le moins cher possible, il favorise les produits de saison et les produits locaux.**

Autant d'initiatives qui ont permis au chef de cuisine et à son équipe de recevoir, en 2014, le label Ecocert « En cuisine », un label qui valorise une restauration collective plus bio, plus locale, plus saine et plus durable. Mais ce n'est pas tout... **Contacté par le Réseau Action Climat, Lionel SENPAU s'est également rendu compte qu'il contribuait à réduire les émissions de gaz à effet de serre !** Manger moins et moins riche, manger moins de viande, manger de saison, manger bio, lutter contre le gaspillage et manger local : autant de gestes simples qui permettent en effet de limiter les émissions de gaz à effet de serre de nos assiettes (<http://rac-f.org/Un-coup-de-fourchette-pour-le-climat>).

*Lionel SENPAU est venu témoigner aux Assises Européennes de la Transition Énergétique, dans le cadre de l'atelier 36 (Des politiques alimentaires territoriales dans la lutte contre les changements climatiques) animé par Cyrielle DENHARTIGH, Responsable Agriculture et Alimentation – Réseau Action Climat.*

Pour en savoir plus : <http://rac-f.org>