

l'invité

Élisabeth Laville

La fondatrice d'Utopies, le tout premier cabinet Conseil en développement durable créé en 1993 et de l'agence Graine de changement, va publier très prochainement avec Gira Conseil un cahier tendances sur le développement durable. Elle nous livre son point de vue sur la question.

Propos recueillis par Paul Fedèle

“ Il n'est pas impossible que la taxe pique-nique revienne à l'ordre du jour ”

Élisabeth Laville est aussi auteur de plusieurs ouvrages de référence dont « L'Entreprise Verte » (éd. Village Mondial) et est à l'origine du site Mescoursespourlaplanete.com. Elle est enseignante à HEC Master Développement durable. www.utopies.com, www.mescoursespourlaplanete.com

ENCORE OPTIONNEL, LE DÉVELOPPEMENT DURABLE VA DEVENIR ESSENTIEL

La première partie du cahier explique en quoi le développement durable est un enjeu pour la restauration et insiste sur l'impact environnemental de l'alimentation. Le 2^e volet montre de manière très concrète où sont les sources d'impact, les solutions possibles et leur coût. La dernière partie est réservée à des études de cas en restauration rapide et collective. www.giraconseil.fr

Vous avez collaboré à ce cahier tendances sur le développement durable en restauration, y-a-t-il de vrais enjeux pour nos métiers ?

Pendant longtemps on a pensé que seules les industries lourdes, l'habitat ou le transport étaient polluants. Or on a négligé l'alimentation qui est la cause de 1/3 des émissions de gaz à effet de serre depuis la production des aliments jusqu'à leur stockage, en passant par leur transformation, leur emballage, leur conservation et leur transport. Les enjeux sont donc bien plus importants qu'on ne l'avait supposé pour toute la chaîne de l'alimentation, restauration comprise. Il y a fort à parier que dans les mois et années à venir elle ne soit davantage pointée du doigt. On a frôlé par exemple la taxe pique-nique sur les produits jetables en restauration rapide. Selon moi il n'est pas impossible qu'elle revienne à l'ordre du jour au même titre que d'autres obligations visant à décourager la consommation de ressources non renouvelables et la production de déchets. Les enjeux pour toute la filière sont donc multiples. Ils sont certes sources de contraintes et de coûts mais ils recèlent d'opportunités car les clients sont de plus en plus sensibles à ces questions. À chacun d'anticiper et de s'appropriier le territoire du développement durable pour en faire un thème de différenciation plutôt

que de se voir l'imposer par une loi ou tout simplement par la concurrence.

La restauration doit-elle adopter un nouveau discours en la matière ?

Pendant longtemps, la restauration ne s'est pas sentie concernée. Pièce maîtresse de l'alimentation au quotidien, elle va être forcément interpellée : si ce n'est par le législateur, ce sera par les consommateurs de plus en plus sensibles à l'environnement. Ce sont eux qui arbitreront à court terme, et les gouvernements locaux, alors que l'action orchestrée à l'échelle mondiale peine à se mettre en œuvre comme on a pu le constater à Copenhague. Mieux vaut s'y préparer. La pression est déjà forte en France sur la restauration collective avec l'obligation d'introduire 20 % de bio à échéance 2012, elle le sera tout autant sur la restauration rapide ou gastronomique. Aux États-Unis ou en Angleterre déjà se multiplient des initiatives pionnières avec des restaurateurs et des chaînes qui s'engagent. Citons Alice Waters, cette restauratrice californienne qui milite pour les produits de terroir et qui a abandonné les bouteilles d'eau pour revenir à la carafe, la chaîne américaine Pizza Fusion qui s'est positionnée sur l'écologie avec des produits 100 % locaux et l'utilisation d'énergies renouvelables, l'engagement de la chaîne Suédoise de hamburgers Max avec ses étiquettes carbone sur ses produits

et même McDonald's ou Starbucks Coffee qui adoptent l'éco-construction pour leurs restaurants.

Qui arbitrera en France ?

Dans notre pays de culture gastronomique, les choses sont en train de bouger dans toutes les strates de la restauration. Mais c'est peut être l'univers des grands chefs qui créera un effet d'entraînement sur tout le secteur. L'engagement de Marc Veyrat avec son concept de restauration rapide Cozna Vera ou d'Alain Ducasse cet été avec sa carte écolo au Plaza Athénée, sont de vrais signes. Plus récemment encore, la chaîne Relais&Châteaux s'est positionnée pour la biodiversité et a proscrit de ses cartes les espèces menacées comme le thon rouge. En restauration rapide, le curseur est placé par des enseignes comme Cojean ou Exki qui font de l'environnement un cheval de bataille et posent les codes du bien manger vite et sain. Il y a une vraie histoire à raconter autour des produits et une revalorisation de l'alimentation à proposer pas forcément à travers un discours tout bio. D'ailleurs, aller chercher ces produits au bout du monde sous prétexte qu'ils sont bio est un contresens alors que la promotion de la production locale est bien moins polluante et bien plus valorisante pour répondre aux trois dimensions du développement durable. ▀