



François Pasteau : « Mettre en place un approvisionnement responsable est une démarche progressive »

Son restaurant parisien L' Epi Dupin propose une cuisine bistronomique locavore, mais son engagement va bien au-delà : l'établissement du chef écolo François Pasteau est un véritable laboratoire visant à s'approcher le plus possible de l'objectif « zéro carbone ». Porte-parole d'une cuisine écoresponsable auprès du grand public et de ses pairs, il remet le produit au centre et les pendules à l'heure. Derrière la problématique purement logistique d'organiser un approvisionnement responsable, c'est une façon résolument différente d'envisager son métier, sa cuisine et son assiette, qu'il défend.



Pourquoi, d'après vous, les professionnels ont-ils une responsabilité supplémentaire à assumer dans le fait de manger et de cuisiner écoresponsable ?

En tant que professionnel, nous avons un rôle, un devoir, une responsabilité vis à vis des consommateurs : nous leur donnons à manger, ce qui est loin d'être anodin ! En premier lieu, nous sommes là pour leur donner du bien-être, des produits de qualité, afin qu'ils puissent **vivre en bonne santé** pendant longtemps. Cuisiner écoresponsable signifie aussi **soutenir cette filière de producteurs**, d'agriculteurs et d'éleveurs qui font du bon travail, en leur achetant leur produits au juste prix, afin non seulement que ce qu'ils font perdure, mais aussi qu'ils puissent en vivre dignement. Enfin, en consommant écoresponsable, **on agit positivement pour le climat, pour préserver la planète**, et pour pouvoir manger des produits de qualité pendant longtemps.



Comment définissez-vous un restaurateur écoresponsable ?

C'est tout d'abord un restaurateur qui s'approvisionne en choisissant des produits de saison et de proximité, de manière à **réduire au maximum le transport**, très impactant dans le calcul de l'empreinte carbone des aliments. C'est aussi quelqu'un qui va **privilégier les végétaux** par rapport aux protéines animales. Attention, cela ne signifie pas qu'on élimine ces dernières ! Mais plutôt qu'on va être attentif à choisir des protéines animales de qualité : de la viande bio, provenant d'animaux élevés en pâturages. Enfin, avant toute chose, c'est **le facteur humain** qui compte : quelqu'un qui va travailler humainement avec ses équipes, qui va partager sa passion, ses connaissances et sa soif de protéger la planète.

Qu'est ce que signifie concrètement « travailler humainement avec ses équipes » dans un restaurant comme le vôtre ?

Avoir le temps de se reposer, être payé convenablement, avoir du bien-être. Par exemple, chez moi, à L'Epi Dupin, un chef de partie est payé 2 000 euros net. Il dispose de trois jours de repos consécutifs puisque l'établissement est fermé samedi, dimanche et lundi. Il peut apporter ses idées et suggestions et il a de la considération. Qu'il soit stagiaire, serveur, plongeur ou chef, chacun a une véritable place dans l'équipe, et cela est valable pour la salle autant que pour la cuisine ! Les métiers de salle ont un rôle très important car ce sont eux qui expliquent la démarche du restaurant aux clients, qui les accompagnent du début à la fin du repas. La restauration est un milieu difficile, mais on peut s'organiser afin que les choses se passent au mieux pour les équipes, et **ainsi faciliter le recrutement** et donner envie de venir vers ce beau métier.



Quelle est la proportion des restaurateurs français engagés dans une démarche d'approvisionnement responsable ?

Sans avancer de chiffres précis, on peut affirmer que cette proportion est croissante ! De plus en plus de restaurateurs s'impliquent et mettent en place une démarche écoresponsable. Certains prennent le train en marche, soit par éthique soit par mimétisme, pour suivre la tendance. Mais, quelle qu'en soit la raison, c'est une bonne chose ! Il faut souligner que nous avons à faire à **une prise de conscience générale** ; non seulement au niveau des pros, mais aussi au niveau du consommateur, qui a besoin qu'on le rassure, qu'on lui explique et qu'on lui montre qu'il existe des solutions pour se nourrir sainement. Il faut simplement **prendre le temps de trouver des produits de qualité**, de faire du sourcing, d'aller chercher des producteurs. Et je tiens à souligner que cela ne coûte pas forcément plus cher au global.

Qu'entendez-vous lorsque vous affirmez qu'un approvisionnement responsable « n'est pas forcément plus cher au global » ?

Les produits de qualité ne coûtent pas forcément plus cher à la fin ! Ils sont plus chers à l'achat car ils sont peut-être bio, ou alors ils proviennent d'une petite exploitation, et le producteur a de l'humain derrière lui : il doit rémunérer des gens pour faire du bon travail. Il nous revient de le soutenir en achetant ses produits au juste prix. Mais il faut bien voir que même si les produits de qualité sont plus chers à l'achat, **ils permettent de réaliser des économies** : les légumes s'abîment moins vite, la viande de bonne qualité réduit moins à la cuisson...



En pratique, comment fait-on pour mettre en place une démarche d'approvisionnement responsable dans son restaurant ?

Lorsqu'on est un restaurateur installé en région parisienne, il n'est pas toujours aisé de trouver des producteurs à immédiate proximité, mais on peut s'organiser ! Je me rends à Rungis deux fois par semaine et je vais sur le Carreau des producteurs. Je travaille également avec un maraîcher installé à Neuville-sur-Oise où je vais chercher directement mes légumes. Il faut faire l'effort de se déplacer... Je travaille aussi avec la start up Tomato & co qui a un mode de fonctionnement extrêmement intéressant : je leur loue une parcelle dans les jardins du Château de Courances. J'établis **un plan de maraîchage** en début d'année et les maraîchers cultivent les légumes et me les livrent, ce qui me facilite grandement la tâche ! Je vais sur place de temps en temps, constater l'avancée. **Parfois il faut s'adapter**, parce que le carré ne prend pas, ou bien il est en retard car la météo a été moins clémente que l'année précédente.

Plus on se rapproche des producteurs, mieux on comprend les problématiques qu'ils doivent gérer. De nombreux paramètres rendent ce métier très difficile : aller voir leur travail sur le terrain aide à en prendre conscience, et à envisager ses approvisionnements de manière plus réaliste !

Mes légumes et fruits secs proviennent d'une autre ferme. Le lait, la crème et le beurre que j'utilise viennent de Normandie et de la ferme de la Fontaine Sainte-Colombe en Seine-et-Marne. Cette dernière travaille à 100 % en bio, mais la contrepartie, c'est qu'elle ne fournit pas tout ! Il faut donc aller chercher le complément ailleurs.

Préférer un approvisionnement responsable est donc plus chronophage et moins simple ?

Oui, c'est évident : tout cela prend du temps ! Telle est la véritable problématique d'ailleurs : plus qu'avoir le temps, **il faut « prendre le temps »** d'aller chercher ses produits. Il faut qu'à la base, il y ait une véritable volonté.... On peut trouver de l'aide auprès de certains organismes. Sur Paris, le Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire (Cervia) met en relation les artisans, qu'ils soient éleveurs, agriculteurs ou fabricants de produits transformés tels que l'huile, et les commerçants, restaurateurs ou épiciers susceptibles de diffuser leurs produits.

Est-ce qu'un compromis est possible ? Est-ce réaliste de vouloir s'approvisionner de manière responsable en faisant confiance aux circuits de distribution plus classiques ou bien de trouver une alternative plus pratique ? Il existe des entités comme Terroirs d'avenir qui font un excellent travail : ils ont une démarche éthique sur leurs produits et répondent aux attentes des restaurateurs qui ne veulent pas se déplacer. Pour ma part, je cherche d'autres restaurateurs pour **se regrouper et mettre en place une tournée ou un tour de rôle** : ce serait pertinent à la fois en termes de temps et d'empreinte carbone ! Enfin, je sais que les magasins Métro commencent à valoriser des producteurs régionaux et à présenter aux restaurateurs ces produits sélectionnés. La démarche est intéressante mais j'espère qu'il y a une belle éthique derrière et qu'ils achètent ces produits de qualité au juste prix ! Car, trop souvent, les grandes surfaces négocient les prix sans penser au producteur... La qualité des produits n'est qu'un des aspects de l'écoresponsabilité : c'est aussi notre responsabilité de faire attention à ce **que les producteurs perçoivent une juste rémunération** !

A la base, c'est surtout une question de volonté. Bien sûr qu'il est plus simple de décrocher son téléphone et de passer ses commandes. Mais cela revient à oublier les fondamentaux du métier : un restaurateur est quelqu'un qui va faire ses courses et qui cuisine avec ce qu'il a trouvé !



Quelle importance accordez-vous aux labels censés attester de la qualité des produits ?

J'essaie de m'approvisionner le plus possible en « bio ». Avec l'agriculture raisonnée, le fait qu'on ne sache pas vraiment ce que ce terme signifie est problématique. Après, il faut creuser, discuter... C'est pourquoi il est important de **privilégier un contact direct avec le producteur** ! Mon producteur de lentilles et pois cassés, par exemple, a une très belle démarche ; il ne laboure pas ses sols ; pour autant, il ne veut pas passer en bio par peur de « rentrer dans des carcans »... Il faut donc savoir écouter, et, avant tout, rester logique. Je ne suis pas pour le bio qui vient du bout du monde. Mes critères de choix sont, dans l'ordre : **la saison, la proximité, les conditions de production et les labels de qualité.**

Outre l'approvisionnement responsable, sur quels autres axes peut-on agir pour inscrire son établissement dans une démarche écoresponsable ?

C'est une démarche progressive. Lorsque j'ai ouvert mon restaurant il y a vingt-deux ans, j'étais déjà dans cette approche, dans le fait de privilégier un approvisionnement de proximité et de saison, mais je n'avais pas encore conscience d'autres sujets tels que celui de **la pêche durable** . C'est venu plus tard, lorsque on a commencé à parler du thon rouge. Depuis, j'ai rencontré Ethic Ocean et j'en suis devenu le président. **La réduction de l'empreinte carbone des assiettes** est un autre sujet qui me tient à coeur, mais qui est venu plus récemment, il y a trois ou quatre ans seulement. Mes assiettes, je les construis à partir des légumes et, ensuite, j'apporte les protéines animales. J'inverse totalement la démarche par rapport à ce que l'on apprend dans les écoles hôtelières, qui consiste à mettre en avant les protéines animales et à les accompagner de



[Visualiser l'article](#)

légumes ! J'ai également mis en place **la récupération des bio-déchets** , qui sont collectés par la start-up Moulinot . Cela a un coût mais il était important pour moi de valoriser les bio-déchets produits par notre activité.

En conclusion, que diriez-vous aux autres restaurateurs pour les encourager à développer un approvisionnement responsable ?

Tout cela n'est pas compliqué à mettre en place. Cela demande un peu de temps, de réflexion, mais pas forcément beaucoup d'argent. Il faut surtout que le restaurateur ait envie d'y aller ! Il ne faut pas envisager la cuisine écoresponsable dans une optique punitive, mais simplement se dire que l'on fait une cuisine attentive à notre planète, à notre environnement, un peu à la manière nos grands-parents. Au fond, c'est **une démarche tout à fait naturelle** , bien qu'on l'aie un peu oubliée avec l'opulence des temps modernes, où tous les produits sont disponibles tout le temps. Mais il ne faut pas que les pros culpabilisent : personne n'est parfait ; chacun amène ce qu'il peut. C'est une démarche, une mise en place forcément progressive.

Photos : Fred Boyadjian.