

Projet urbain

La plus grande ferme aquaponique de France



Icade et Sous les Fraises ouvrent au cœur du parc des Portes de Paris, entre Aubervilliers et Saint-Denis, une ferme aquaponique et pédagogique de près de 1 000 m² dotée d'un espace de restauration. Installée sur le Parc Icade des Portes de Paris, l'un des huit quartiers démonstrateurs de la Caisse des Dépôts, la ferme aquaponique accueillera à terme 5 000 poissons (truites et perches réunies à un faible taux de concentration) et plus de 8 000 plantes, fleurs comestibles et aromates. Ce projet, favorisant la biodiversité en ville et l'insertion de la nature dans un contexte urbain, participe également au développement d'un circuit court d'alimentation locale : résidents permanents et collaborateurs des bureaux voisins pourront ainsi venir cueillir des produits frais, 100 % traçables, et choisir leur poisson à cuisiner sur place.

Le chiffre

73%

des Français préparent les mêmes plats d'une semaine à l'autre.

Source : Quitoque

RESTAURATION RESPONSABLE

Les légumes à toutes les sauces

Haro sur le plastique, lumière sur les légumes et la végétalisation des recettes, mise en avant d'un approvisionnement « local » et responsable. Ce sont les trois principales tendances de cette première édition du célèbre Sirha, déclinée en version « green » du 17 au 19 juin 2018 à Lyon.

La tendance « green » et la demande de consommation responsable ne se cantonnent plus à l'intérieur des foyers, mais concernent désormais pleinement la restauration hors domicile, qu'elle soit collective ou commerciale. C'est ce que traduisait en substance ce premier Sirha Green ainsi que les exposants rencontrés. Deux tendances s'observent chez les restaurateurs : les « anciens », aux pratiques et habitudes établies, qui se demandent comment changer sans bouleverser leur organisation ou leur modèle économique. Et les « nouveaux », pour qui les pratiques responsables et environnementales font partie intégrante du projet d'installation. Concrètement, sur le salon, par quoi cela s'est-il traduit ?

En premier abord, sur le salon, s'est posée l'incontournable question des couverts et conditionnements recyclables ou réutilisables, pour toutes les restaurations rapides ou à emporter, dopées par la tendance du snacking. Matières naturelles, bois, carton, ou encore systèmes de livraisons en bento consigné (jolie offre de la société auvergnate Monbento) constituent l'essentiel de l'offre de solutions. La conception de cuisines facilitant le tri sélectif et le recyclage était aussi proposée par plusieurs prestataires de services, dont Metro. Ensuite, sans nul doute, l'image « végétale » et plus précisément celle des légumes, herbes et légumineuses est la valeur « green » et positive de la restauration responsable. Donc, légumes à toutes les sauces et même au dessert sur les stands et dans les démonstrations culinaires du Sirha Green. L'évolution de l'équilibre des recettes, avec davantage de place accordée aux légumes par rapport à la traditionnelle pièce de viande, se montre une tendance forte. Enfin, la mise en avant d'un approvisionnement responsable est l'autre marqueur fort d'une restauration green. Ainsi, sur le Sirha, différents fournisseurs locaux ou nationaux présentaient leurs offres, des gammes de produits frais et transformés adaptés aux contraintes de la restauration. Sicoly (coopérative fruitière du Rhône) présentait ses fruits frais, ses purées et autres sorbets issus de la production locale. Charles et Alice (industriel en Drôme et Vaucluse) mettait en avant sa gamme de compotes et nouveautés à boire, dont les pommes et toute la gamme bio en origine France. Les producteurs de fruits et légumes Demain

La Terre, membres du collectif de La Troisième Voie pour des Filières Agricoles Responsables ont présenté leur démarche et leurs produits. Enfin, le métier de grossiste était également bien présent. Metro occupait



Les légumes et les fruits à l'honneur dans le sourcing et les recettes.

deux espaces importants pour aborder tous les aspects d'une restauration responsable, parlant d'approvisionnement, de conception de cuisine, des recettes, en passant par les économies d'énergie. Le réseau national de plateformes d'approvisionnement « Manger bio ici et maintenant » proposait, quant à lui, ses gammes de produits bio et locaux, complétées par la plateforme de Biocoop lorsque les ressources locales viennent à manquer, ce qui est crucial pour les restaurants ! **CP**