

La journée Saveurs Durables a pour but de promouvoir une cuisine gourmande, éthique et écologique. Elle propose des ateliers de cuisine, des conférences et un concours culinaire



Une gastronomie durable repose sur des ingrédients végétaux, de saison, peu transformés, issus de circuits courts et d'une agriculture biologique, majoritairement locale et équitable au Nord comme au Sud.

Mots clés : Gastronomie éthique, Cuisine durable, Cuisine végétale, Produits biologiques, Aliments peu transformés, Fruits et légumes de saison, Circuits de distribution courts, Cuisine militante, Concours culinaire.

<http://www.saveursdurables.fr>

Contact presse : Sandrine Costantino sandrine.costantino@gmail.com 06 89 88 52 50

Notre démarche	p.1
Journée Saveurs Durables 2013	p.2
Le concours	p.3
Les dotations	p.4
Partenaires	p.5

Pourquoi utiliser des ingrédients...

Locaux et de saison ?

Privilégier les produits frais et de saison aux produits transportés sur de longues distances ou cultivés en serres chauffées constitue un choix écologique nécessaire tout autant qu'une garantie de qualité. Par ailleurs, l'utilisation de produits peu transformés permet de limiter le coût écologique qui croît avec chaque traitement.

Végétaux ?

L'élevage est le premier responsable de la production de CO₂, une cause de pollution des nappes phréatiques et de déforestation. Plus de la moitié des récoltes mondiales sert à nourrir le bétail dont nous tirons viande, oeufs et produits laitiers. Plus de 80 % des récoltes mondiales de soja sont consommées par les animaux d'élevage.

En France, les produits locaux d'origine végétale sont nombreux : légumineuses, algues, champignons, fruits, céréales, herbes fraîches, légumes de toutes sortes, graines, etc. Leur variété permet de multiples usages pour des recettes de qualité.

Respectant la biodiversité ?

Une alimentation durable ne peut que s'appuyer sur une agriculture durable qui enrichit les terres plutôt que de les appauvrir.

L'agriculture biologique apporte des garanties de ce point de vue : rotation des cultures, régulation des intrants et produits phytopharmaceutiques, interdiction des OGM, choix d'espèces adaptées aux conditions locales, etc.

Issus de circuits courts et équitables ?

Au Nord comme au Sud, il est urgent de se tourner vers un commerce équitable. Les circuits courts permettent au consommateur de mieux maîtriser les conditions de production des produits d'un point de vue écologique et social, et en particulier, au Nord comme au Sud, les conditions de travail des ouvriers agricole.

Une alimentation à la portée de tous

De tels produits conviennent à la fois à de nombreux allergiques et à divers courants religieux. Leur coût, en raison du peu de traitements subis, est très attractif. Cet aspect pratique s'ajoute aux raisons écologiques et éthiques qui peuvent inciter à déguster des repas bio, de saison et véganes, une fois par an, une fois par semaine ou à chaque repas.

Effet de serre selon l'alimentation

Par personne et par an en équivalent kilomètre automobile



Source : Foodwatch, rapport sur l'effet de serre dans l'agriculture conventionnelle et biologique. Visuel www.L214.com

2013 Au Purgatoire

La seconde édition de la journée Saveurs Durables aura lieu le samedi 6 avril 2013 au Purgatoire, 54 rue Paradis, Paris 10ème.

Ateliers culinaires

Une initiation à une cuisine bio, locale, de saison et végétale est proposée à travers des ateliers et des démonstrations culinaires gratuits sur des thèmes variés, pour les adultes et les enfants.

Exposition et conférences

Afin de stimuler un échange sur l'impact éthique et environnemental de notre alimentation, la journée Saveurs Durables affiche une exposition et organise des conférences gratuites et ouvertes à tous sur le thème de l'agriculture et de l'alimentation durable.

Dédicaces

De talentueuses créatrices culinaires dédicaceront leurs livres de cuisine bio. Seront notamment présentes :

- **Cléa** : Veggie, Agar-agar, Mes p'tites gamelles...
- **Marie Laforêt** : Desserts gourmands sans oeuf ni lait
- **Mlle Pigut** : Pois chiche



Le Purgatoire: Galerie

Disco Soupe

Comment sensibiliser de manière ludique au gaspillage alimentaire ? Grâce aux Disco Soupes, des sessions collectives, ouvertes à tous, d'épluchage de fruits et légumes rebuts dans une ambiance musicale.

Les soupes et salades obtenues seront dégustées au déjeuner.

Finale du concours

Chaque finaliste réalisera son plat pour le soumettre au jury. Des caméras situées dans les cuisines retransmettront en direct les images de la finale. Une remise des prix publique aura lieu en fin de journée. Les recettes des finalistes seront réunies pour former un e-book gratuit.

Filière Professionnels :

Le défi d'un menu : Chaque candidat propose un menu complet (entrée, plat, dessert) pour 4 personnes réalisable en 3h. Deux finalistes ont été sélectionnés par le jury.

Filière Amateurs :

Un plat au choix : Chaque candidat amateur concourt dans une ou plusieurs catégories : entrée, plat principal, dessert. Pour chacune, un finaliste a été sélectionné par le public et deux par le jury.



Une entrée finaliste :
"Capuccino à l'ail des ours"



Un plat finaliste :
"Seitan du sud-Ouest"

Le Jury :

Catégorie Professionnels

Jean Montagard, 1er chef végétarien cité par Le Guide Gault et Millau
Jean-Yves Leuranguer, chef du Fouquet's
Ôna Maiocco, lauréate 2011 et animatrice d'ateliers culinaires.
Ludovic Ringot, diététicien.

Catégorie Amateurs

Cléa, auteure de livres de cuisine et du blog « Cléa cuisine ».
Sébastien Kardinal, journaliste, co-auteur du site VG-zone.
Céline Mennetrier, lauréate 2011 et auteure du blog « Artichaut et cerise noire ».
Marie Laforêt, auteure de livres de cuisine et du blog « 100% végétal ».

Dotations Amateurs

Lauréat Dessert (350 €)

Une nuit pour 2 personnes à l'hôtel **** Gavarni, un repas pour 2 personnes au Gentle Gourmet Café, des livres de cuisine des éditions La Plage

Les lauréats Entrée et Plat Principal (plus de 300€ chacun)

Un repas pour 2 personnes au Gentle Gourmet Café, des livres de cuisine des éditions La Plage, des condiments de Graines d'Alma, des produits bio sélectionnés par Le Retour à la Terre

Autres finalistes (170 € chacun)

Des livres de cuisine, des aromates et produits bio.

Dotations Professionnels

Lauréat (plus de 425 €)

Une nuit pour 2 personnes à l'hôtel **** Eiffel Trocadéro, un repas pour 2 personnes au Gentle Gourmet Café, des livres de cuisine des éditions La Plage, des condiments Graines d'Alma

Dauphin (plus de 200 €)

Des livres de cuisine des Éditions La Plage, des condiments Graines d'Alma



Le purgatoire : Divine Comédie

Partenaires de l'édition 2013



Les éditions La Plage publient des auteurs engagés dans l'écologie, et en particulier des livres de recettes végétariennes et biologiques.

L'hôtel 4 étoiles Gavarni, situé près de la tour Eiffel, a une démarche alliant raffinement et développement durable certifié par l'écolabel européen : énergie renouvelable et repas biologiques équitables y sont la norme.



Cook est la marque d'une large gamme d'épices et d'aromates 100 % bio commercialisées par Arcadie, une entreprise familiale engagée dans une démarche durable et équitable.



Le Gentle Gourmet Café est un restaurant à la cuisine élégante, éthique et écologique. Très proche des valeurs de Saveurs Durables, ils servent des déjeuners, dîners, petits-déjeuners, goûters et brunch véganes et de saison.



Le Retour à la Terre est une biocoopérative qui privilégie les petits producteurs et la production de proximité. Leurs magasins proposent une large sélection de produits en vrac.



Graines d'Alma est un créateur et producteur de condiments avec des techniques artisanales. Tous leurs produits sont certifiés biologiques et véganes, et les saveurs sont originales : vinaigre de grenade, purée de graines de courge grillées...



Avec le soutien de...

L'édition 2011 a réuni le soutien d'un grand nombre d'associations car elle fait écho à leurs propres préoccupations :

- **Respect de l'environnement** : France Nature Environnement, Inf'OGM, Intelligence Verte, Kokopelli, REFEDD, Sea Shepherd Conservation Society, Terre & Humanisme,
- **Choix d'une alimentation saine** : l'Association des Professionnels de Santé pour une Alimentation Responsable, Bio Consom'acteurs, le collectif Appel de la Jeunesse, Générations Futures, Mouvement Colibris
- **Ethique envers les hommes et les animaux** : l'Association Végétarienne de France, Droits des Animaux, L214, Mangez végétarien, Peta France, Société végane et VG-Zone.

Le concours Saveurs Durables a reçu le coup de coeur 2011 de la Fondation pour la Nature et l'Homme.