

À la rencontre des nouveaux businessmen de l'alimentation durable



Le restaurant Simone Lemon, qui ouvrira ses portes en 2015, sublime dans ses plats des légumes difformes... © Pauline Tissot / Le Point.fr

Chaque année, les Français jettent chacun entre 20 et 90 kilos de nourriture consommable, dont la moitié est constituée de légumes. Et cela sans compter le gaspillage alimentaire pratiqué dans les secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Aujourd'hui, de jeunes restaurateurs luttent contre cette catastrophe écologique, et remettent l'homme au centre de leur business.

Comment ? Chez «Simone Lemon», les cuistots utilisent les légumes et les fruits non commercialisés - et donc jetés - par la grande distribution, seulement parce qu'ils n'ont pas une forme parfaite. Et chez «Nos Grands-mères ont du talent», les cuisines, pilotées par des seniors en difficulté professionnelle, proposent un service de traiteur. Le Point.fr a rencontré ces nouveaux businessmen (ou women) de la food, au Forum Mondial Convergences qui se tenait cette semaine à Paris. Dégustation.

Par Pauline Tissot
12/09/2014