

Greenpeace a organisé hier un atelier de cuisine pour inciter les gens à consommer moins de viande

Apprendre à cuisiner sans la viande

« NICOLAS MARADAN

Fribourg » « Les échalotes, il en faut combien? » Une seule, ça suffira. « Et le piment, j'en mets beaucoup? » Non, non, pas trop. Sous un soleil déclinant, une cinquantaine de mains s'affairent autour des fourneaux, coupant, épluchant, râpant ou broyant. Au menu: gaspacho de pastèque et rouleaux de printemps à l'avocat, aux carottes et au tofu. Et pour le dessert, tarte crue aux fraises, sur une pâte à base de noisettes et de dattes dénoyautées.

« Notre but est de montrer qu'il y a des alternatives »

Thomas Delley

Hier soir, l'association de protection de l'environnement Greenpeace a organisé au Port, à Fribourg, un atelier de cuisine gratuit et ouvert à tous. Toutes les recettes proposées sont véganes. Le but: inciter les gens, non pas à bannir tout produit d'origine animale de leur alimentation, mais simplement à manger moins de viande. Une idée qui enchante Nadia Benali, venue par curiosité. « Je suis d'origine tunisienne. Et dans mon pays, nous mangeons peu de viande parce que ça coûte cher », explique-t-elle.

Découvrir des recettes

Raoul Kohler, pour sa part, s'est converti au véganisme récemment (il était déjà végétarien auparavant). « Mais je suis limité au niveau des recettes. Alors je suis venu ici pour en découvrir de nouvelles », indique le Fribourgeois, qui a entendu parler de cet atelier grâce à internet. Il ajoute: « Moi-même, je ne serais pas capable de tuer un animal pour le manger. Alors j'essaie d'être cohérent et donc de ne plus manger de viande. »

Cet événement s'inscrit dans le cadre d'une campagne organisée au niveau international



Une cinquantaine de mains s'affairent autour des fourneaux, coupant, épluchant, râpant ou broyant. Alain Wicht

par Greenpeace pour encourager le public à remplacer de temps en temps la saucisse par une courgette ou un chou-fleur. L'organisation avance des chiffres: la production d'une portion de bœuf provoque l'émission de 330 grammes de carbone, soit autant qu'une voiture parcourant 4,8 kilomètres. En revanche, une portion équivalente à base de végétaux ne représente que 14 grammes de carbone.

Pour autant, un steak de temps en temps n'est pas inter-

UNE ANTENNE À FRIBOURG

Une antenne de l'association de protection de l'environnement Greenpeace, dont le siège se trouve à Amsterdam (Pays-Bas), a été fondée l'année passée dans le canton de Fribourg. « Cela a démarré grâce à des collégiens bullois. Depuis l'automne passé, le groupe a grandi et a désormais pour ambition d'organiser des événements en ville de Fribourg et dans le canton de manière générale », explique l'un de ses membres, Thomas Delley. La structure compte aujourd'hui une dizaine de membres. « Chaque canton a un groupe régional. Il y en avait déjà à Genève, dans le canton de Vaud ainsi qu'à Neuchâtel », ajoute Thomas Delley. Ses combats: encourager les consommateurs à manger moins de viande (voir ci-dessus) et lutter contre la surabondance de déchets en plastique. NM

dit. « C'est une sorte de retour aux sources. A l'époque de nos grands-parents, les gens ne mangeaient de la viande que le dimanche », estime Thomas Delley, membre de Greenpeace et organisateur de l'atelier. Il enchaîne: « Notre but est de montrer qu'il y a des alternatives. » Par exemple, les fèves ou les haricots blancs contiennent également une certaine dose de protéines. Et le calcium peut aussi être trouvé dans les pistaches ou les artichauts.

Gentiment, les plats prennent forme sur les plans de travail. « Je suis sûre que ça va être délicieux », glisse une participante alors que des tranches de pastèque servent d'apéritif, entre les effluves de noisettes moulues et de fraises fraîchement coupées. Pourtant, selon l'Office fédéral de la statistique, les Helvètes ne sont pas encore prêts à abandonner leur bidoche: ils en consomment chacun une cinquantaine de kilos par année. Des chiffres restés stables au cours des dix dernières années. »