

PASTA TERRA : « L'ÉCO-ATTITUDE DES MURS À L'ASSIETTE »

Alain Lemirre vient d'ouvrir, au cœur de Montargis, son troisième restaurant, Pasta Terra, dans un ensemble immobilier qu'il a entièrement rénové aux normes HQE : un concentré de tout ce qui se fait en matière d'écoconstruction et d'énergies renouvelables pour deux plates-formes de bureaux et deux de ses établissements.

Cela se passe au 47-49 rue Jean Jaurès à Montargis. Depuis 4 ans l'idée d'Alain Lemirre a fait son chemin. Désormais elle est là, bien concrète : « *Un ensemble immobilier HQE de 450 m² divisibles : deux plates-formes de bureaux sur deux niveaux, avec ascenseur et parking, commercialisables à la vente ou à la location. Au rez-de-chaussée et sous-sol, Pizza Line, qui devient Pizza Terra, et Pasta Terra, nouveau restaurant de pâtes éco-attitude à 90 % bio. Le logement est classé en catégorie B pour la consommation énergétique et A pour le bilan carbone. C'est une première pour moi !* ». Et une référence puisqu'Alain Lemirre, propriétaire depuis 1989 de Oh Terroir et de Pizza Line (livraison à domicile),

naturelles, sans solvants. Les eaux de pluie sont récupérées et les enseignes sont éclairées par leds ». Alain Lemirre regrette toutefois de ne pouvoir bénéficier ni de crédits d'impôts, ni de prêt vert : « *Contrairement à une collectivité locale ou un particulier, rien n'est fait au niveau des entreprises. J'ai juste reçu une aide de la Région de 15 000 € sur 2 M€* ».

BIO, DURABLE, ÉQUITABLE

Dans le métier depuis 19 ans, Alain Lemirre n'irait pas au bout de ses convictions si, en tant que restaurateur, il ne poussait pas sa démarche jusque dans l'assiette. Aussi ses trois restaurants respectent les saisons dans le choix des plats pour

limiter le bilan carbone, font travailler l'économie locale pour réduire les distances : « *Un agriculteur plante pour moi 4 t. de pommes de terre par an à 5 km du restaurant* ». Réduction des emballages aussi et traçabilité des produits : « *À Oh Terroir, les clients peuvent découvrir nos fournisseurs sur le set de table* ». Enfin, en tant que président du Slow Food du Convivium Loire et Loing, Alain Lemirre soutient la biodiversité, proposant des produits en voie de disparition (lentille de Saint-Flour, petit épeautre du Haut



Alain Lemirre

de Provence...). La santé n'est pas oubliée avec des produits sans sucres, bio, label rouge et artisanaux (pâte à pizza, huile d'olive, tomates, jambon sans polyphosphates, pâtes maison, sorbets à 70 % de fruits, café et sucre issus du commerce équitable...). « *Je me dis que les consommateurs sont trahis, qu'on les vole sur le goût. En tant que restaurateur, je dois vendre un vrai produit. C'est ma responsabilité d'éduquer les clients.* » ■

LE NOVOTEL ORLÉANS-SAINT-JEAN-DE-BRAYE PERSISTE ET SIGNE EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Ancien relais environnemental Novotel pour la région Grand Ouest, Pascal Delage, directeur du Novotel Orléans Saint-Jean-de-Braye, souhaite voir se concrétiser une initiative originale : offrir aux entrepreneurs du Loiret qui ne disposent d'espaces verts de planter un arbre dans le parc du Novotel. « *C'est un geste symbolique pour réduire son empreinte écologique, en contrepartie duquel notre établissement s'engage, moyennant le paiement d'un forfait cocktail pour marquer cet engagement, à l'entretien de l'arbre* » explique Pascal Delage. Respectant la charte Environnement de l'hôtelier lancée en 1998 dans les 3 000 hôtels européens du groupe, l'établissement se veut déjà exemplaire en matière de développement durable dans de nombreux domaines : des économies d'énergies à la valorisation des déchets en passant par le traitement des eaux usées et les achats verts.