



Energies renouvelables. Le premier restaurant solaire à Marseille

di Federica Bigarani

SECONDARIA DI 1° GRADO FRANCESE

On sait déjà que l'énergie renouvelable connaît un fort essor en France depuis quelques années. En 2020, elle représentait 19,1% de la consommation finale brute d'énergie, contre 9% en 2005. Cette donnée place aujourd'hui la France en 17ème position au sein de l'Union européenne. L'objectif du gouvernement est cependant celui d'atteindre 33% en 2030.

Pour le Ministère de la Transition écologique, cette croissance est, en grande partie, due au développement rapide des biocarburants, des pompes à chaleur et de la filière éolienne.

La période à venir peut, si nous le voulons, être l'occasion d'un développement maîtrisé. Et les expériences significatives se multiplient.

Il y a quelques années, face à la flambée des coûts du pétrole, du gaz et de l'électricité, provoquée par les événements de ces derniers temps, et à une sorte de « réveil » écologique, Pierre-André Aubert, ingénieur en aérospatiale converti au métier de cuisinier, met au point un projet fou : un restaurant solaire utilisant directement la chaleur du soleil comme mode de cuisson.

Après plusieurs expériences dans des restaurants traditionnelles du PACA, en mai 2017 il ouvre une guinguette solaire dans le quartier écologique de Marseille, le Technopôle de Château-Gombert.

Grâce au climat méditerranéen, l'idée de cuisiner avec un four solaire ne lui paraît pas impossible. Un système de miroirs concentrateurs de lumière lui permet ainsi de réaliser une véritable plaque de cuisson. À partir de ce moment-là, le projet devient réalité : les premiers clients peuvent manger des plats cuisinés grâce à une énergie locale, propre, sans déchets et surtout sans émissions de carbone.

Et ce n'est pas tout : les produits utilisés sont locaux et de saison, et les bio-déchets organiques sont recyclés en compost pour enrichir et fertiliser les sols ou transformés en gaz.

Combien coûte un repas « solaire » ? Un menu complet entrée/plat/dessert ne dépasse pas les 20 euros.

Alors, êtes-vous prêts à vivre une expérience révolutionnaire ?

BIBLIOGRAPHIE

- Sur le restaurant solaire de Marseille :
 - <https://madeinmarseille.net/9542-restaurant-solaire-presage/>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=qYpaOLUbYYo>
 - <https://lepresage.fr/blog/>
- Sur les énergies renouvelables :
 - <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques/energies-renouvelables-et-recuperation>
 - <https://climate.selectra.com/fr/comprendre/energie-renouvelable>
 - <https://www.wwf.fr/vous-informer/actualites/le-wwf-france-et-boralex-renouvellent-leur-parteneriat-pour-un-developpement-durable-des-energies>
- Pour le lexique et des activités sur l'écologie et l'environnement :
 - <https://www.lepointdufle.net/p/environnement-ecologie.htm>
 - <https://leszexpertsfle.com/tag/ecologie/>
 - <https://enseigner.tv5monde.com/fiches-pedagogiques-fle/yann-arthus-bertrand-defenseur-de-lecologie>
 - <https://lewebpedagogique.com/lecoindufrancais/la-boite-a-outils/lexique/lenvironnement-lecologie/>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=SWNRN4bZPLo>
- Pour apprendre à commander au restaurant :
 - <https://apprendre.tv5monde.com/fr/aides/vocabulaire-les-commandes-au-cafe-au-restaurant>
 - <https://www.francaisfacile.com/exercices/exercice-francais-2/exercice-francais-101923.php>
 - https://www.lepointdufle.net/p/lexique_alleraurestaurant.htm