

lefigaro.fr/madame
madame
FIGARO

COVER STORY
**LEÏLA
BEKHTI**
L'AMIE ACTRICE

30 **TRANSITION ÉCOLOGIQUE**
IDÉES POUR
AGIR VRAIMENT
*+ l'ode à la biodiversité
de Cyril Dion*



Madame Figaro - n°1944



BASTIEN DE CHANGY CHEF ZÉRO CARBONE

Il avait commencé par une école de commerce... avant de s'inscrire à *MasterChef*, en 2015. Bastien de Changy ouvre Cambrousse*, un restaurant niché au château de la Bûcherie, dans le Val-d'Oise. Approvisionnement local et de saison pour des recettes zéro déchet.

UNE TABLE ENGAGÉE « C'est une table avec une empreinte carbone la plus légère possible. Nous cultivons tous nos légumes sur les 65 hectares du domaine grâce à un potager en permaculture, une cressonnière,

une champignonnière... Nous avons un poulailler : les 19 poules fourniront les œufs du petit-déjeuner. Pour le reste, nous achetons nos produits dans un rayon de 100 km autour du château, sauf le sucre, le café et le cacao sélectionnés judicieusement. La mer est à 100 km ? Il n'y aura à la carte que des poissons d'eau douce. La vaisselle en céramique est réalisée par un artisan de la région avec la terre du parc. C'est presque l'autosuffisance ! »

LA LOI DU ZÉRO DÉCHET « Pour moi, rien ne se jette. Un poireau ? Son vert aromatise une huile, le blanc est confit, les radicales séchées deviennent une poudre pour assaisonner les plats. Pareil pour la pomme. On rôtit les quartiers. On fait sécher les épluchures au four pour obtenir des chips. On confit les trognons et les pépins, on les mixe et on passe cette purée au chinois : avec une pointe d'eau de fleur d'oranger, ça fait une délicieuse compote. Dans la pomme, seule la queue finit au compost ! »

DOMAINE RESPONSABLE « Nous avons, bien sûr, banni les bouteilles d'eau en plastique. Nous réfléchissons également à l'impact des produits d'entretien. Au restaurant, nous allons expliquer notre démarche. Quant au pigeonnier du domaine, il va devenir une maison de la nature pour exposer nos partis pris et montrer que l'on peut faire pousser des trucs loufoques, comme des concombres du Pérou, à quelques kilomètres de Paris. » **V. Z.**

* Ouverture du restaurant en janvier. chateaudelabucherie.com

PALMARÈS GREEN

PRÉCIEUX SÉSAME POUR LES MARQUES, LE LABEL ÉCOLOGIQUE ET SOCIAL B CORP VALORISE LES ENTREPRISES LES PLUS ENGAGÉES.



MORGANE SÉZALORY

SÉZANE, sa marque de prêt-à-porter qui réalise 90 % de ses ventes en ligne, a obtenu en septembre le label B Corp. Les trois quarts des matières utilisées sont écoresponsables, plus de la moitié des pièces écocertifiées, et le programme solidaire DEMAIN, créé en 2018, a permis de collecter 4,5 millions d'euros pour soutenir des associations liées à l'enfance.



FANNY MOIZANT

VESTIAIRE COLLECTIVE, cette pépète française dont elle est la cofondatrice, est depuis septembre la première plateforme de mode de seconde main au monde à être certifiée B Corp.

Déjà valorisée à 1,45 milliard d'euros, avec 11 millions d'utilisateurs dans cent pays, sur un marché en pleine expansion, l'entreprise gagne encore en transparence dans le monde entier.



CAROLINE RENOUX

BIRDEO, son cabinet de recrutement et de chasse de tête spécialisé en RSE et développement durable, est certifié B Corp depuis 2016. « Ce label ouvre à une communauté d'entreprises partageant nos objectifs », souligne sa fondatrice. Opportunités business, échanges, conférences... Un moyen d'attirer les talents, matière première de Birdeo.

PHOTOS SAMUEL KIRSZENBAUM, WARREN LECART ET S.P.

OPTIMISER