

Société | "Mon Resto engagé" : des tables éco-responsables en Deux-Sèvres et Vienne



Ce mercredi 5 février, c'était l'heure du bilan avec l'ensemble des participants au programme pilote « Mon Resto engagé » encadré par les Chambres de Commerce et d'Industrie (CCI) des Deux-Sèvres et de la Vienne. L'objectif est de lutter contre le gaspillage alimentaire. Pendant plus d'un an, dix-huit restaurants des Deux-Sèvres et de la Vienne ont revu leurs pratiques afin de jeter moins de denrées. Même si l'opération touche à sa fin, tous espèrent poursuivre l'aventure. En attendant de savoir l'après, ils continuent leurs bonnes démarches et comptent même les diffuser auprès de leurs confrères.

Le programme « Mon Resto engagé » touche à sa fin et pourtant, c'est une certitude, les dix-huit restaurateurs qui y ont participé vont faire perdurer les bonnes pratiques qu'ils ont apprises pour réduire les pertes alimentaires. Cette opération « Mon Resto engagé » est pilotée par les Chambres de Commerce et d'Industrie (CCI) des Deux-Sèvres et de la Vienne. L'objectif : lutter contre le gaspillage alimentaire. « Nous voulions mettre en avant les bonnes pratiques pour éradiquer le gaspillage alimentaire », explique Christophe Bohmert, conseiller entreprise spécialisé CHR (café, hôtel, restaurant) à la CCI des Deux-Sèvres. Pour sa mise en place, « Mon Resto engagé » a bénéficié du soutien de partenaires institutionnels, comme l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie). « La loi anti-gaspillage prévoit de réduire de 50% le gaspillage alimentaire. Pour cela il faut développer de nouvelles méthodes, accompagner au mieux les professionnels. Ce programme a permis d'évaluer les perspectives et comment elles peuvent se décliner sur le territoire », explique Cécile Forgeot, chargée de mission économie circulaire et déchets à l'ADEME. Les collectivités ont également soutenu la démarche, que ce soit la région Nouvelle-Aquitaine ou les communautés d'agglomération de Châtelleraut, Niort ou Poitiers. « La gestion des déchets fait partie des compétences de la région avec la transition écologique, rappelle Bruno Bellini, chargé de mission économie circulaire à la région. Il est important de les réduire, aussi bien ceux des particuliers que ceux des professionnels. Cela passe par la diminution du gaspillage alimentaire ».



10 millions de tonnes d'aliments jetées chaque année en France

Enfin, c'est en partant d'un constat remontant à une étude de 2016 qui affirmait qu'en France, 10 millions de tonnes d'aliments consommables partent chaque année à la poubelle, que « Mon Resto engagé » a germé. Derrière lui, il y a un triple enjeu à la fois économique, environnemental et sociétal pour les restaurateurs. Ce mercredi 5 février était l'occasion de faire un retour sur cette démarche inédite et l'expérience des dix-huit restaurants du Poitou, (de la pizzeria au gastronomique), qui ont participé à ce programme (neuf dans la Vienne et neuf en Deux-Sèvres). Cette opération s'est déroulée en deux phases. Tout d'abord d'un état des lieux pour construire un plan d'action établi en collaboration avec deux experts dans la lutte contre le gaspillage notamment alimentaire. La première, Marianne Hinsinger travaille à Butterfly Tourism. C'est une entreprise nantaise qui accompagne les professionnels du tourisme dans la maîtrise de leurs performances environnementales et économiques grâce à des logiciels et des formations. Le second est Vincent Dantonel de Framheim. Une start-up issue de l'économie sociale et solidaire qui a déjà aidé plus de 150 restaurants à l'échelle nationale. Ils ont donc livré leurs analyses. « Nous sommes allés voir les restaurateurs dans leurs établissements dès le matin. Nous avons observé la mise en place pour le service. Nous les avons questionné et avons recueilli leurs témoignages. Beaucoup possédaient déjà de bonnes pratiques, il fallait cependant en améliorer certaines. Nous leur avons proposé des solutions adaptées selon leur clientèle et leur type de restauration », explique Vincent Dantonel. Des solutions référencées et décrites dans un livret de bonnes pratiques, classées dans quatre catégories.



Un livret des bonnes pratiques

La première est **penser une carte responsable**. Le tout en apportant une attention particulière au circuit court, aux produits bio, à la réception des commandes, à la gestion des stocks. « Tout part de la façon dont on travaille et dont on se fournit », résume Eric Caillon, gérant des Glycines à Melle. « Nous devons adapter nos produits à notre clientèle. Prendre la qualité, privilégier les protéines animales, valoriser le végétal. En utilisant des produits de proximité, on pense également aux produits de saison. Nous n'allons pas proposer sur nos cartes du mois de décembre des tomates par exemple », poursuit le chef cuisinier deux-sévriens. A La Table du bois à Fontaine-le-Comte (Vienne), ils ont opté pour le bio. « 98% de nos produits le sont. Ça nous permet d'utiliser les épluchures entre autre », indique le chef cuisinier Antoine Barbou. C'est comme ça qu'il a eu l'idée d'élaborer un velouté de potimarron, présent trois mois sur sa carte. Avant cette recette, il jetait environ 25% du produits (pépin et peau). Désormais, il utilise 100% du produit bio. C'est à la fois un gain de temps au niveau de la préparation et des déchets en moins (à 30 kg en moins). Sa démarche va même plus loin. « Nous avons installé des ruches pour produire du miel. Nous réutilisons également le pain qu'il reste pour faire du pain perdu ou du pudding. Tout ça pour limiter au maximum nos pertes alimentaires ». La consommation locale se retrouve également au Clos de la Ribaudière à Chasseneuil-du-Poitou (Vienne), Cédric Ravaud, chef cuisinier était confronté à une perte de 10 à 15 % sur ses achats de fraises. Les produits pouvaient être abimés et la qualité gustative n'était pas vraiment au rendez-vous. Il a discuté avec un producteur local qui a su s'adapter à ses besoins. Désormais, il ne compte que 1% de perte et il fait des économies, puisque ce producteur est 25% moins cher.

La deuxième catégorie est **l'innovation en cuisine** (créativité, tout utiliser, centrifugeuse, déshydratateur, zéro perte). Exemple du restaurant Les Archives à Poitiers où Alexandre Beaudoux, chef cuisinier, est parti du constat qu'il perdait plus de 2 kilos d'épluchures et de restes de légumes chaque semaine. Il a donc innové en proposant trois nouvelles préparations à base de l'ensemble du concombre. La chair sert à la réalisation d'une salade, l'intérieur et les pépins sont récupérés pour concocter une émulsion, la peau est utilisée pour un gel de concombre. « Nous avons cherché à travaillé chaque produit dans l'entièreté. Ce travail approche des choses nouvelles, de nouveaux plats. On adapte notre recette au produit », explique-t-il. A La Belle étoile, à Niort, Maxime Guignard, gérant et sommelier, s'est creusé les méninges pour travailler l'asperge. Un produit noble et cher où la moitié du produit terminait en épluchures. Quel gâchis. « Elles sont désormais récupérées et mixées. On utilise la totalité de l'asperge pour en faire des veloutés », confie le gérant. Autre produit, difficile à travailler, le poisson. Le restaurant traditionnel La Parenthèse a trouvé un moyen de récupérer des parures qui pouvaient faire défaut et être peu appétissantes, visuellement parlant. « Nous avons décidé de récupérer ces parures pour concocter des mises en bouche sans coût supplémentaire », concède Cédric Guyot, chef second. En plus ces rillettes, souvent de saumon, remportent un grand succès auprès de sa clientèle. 300g de parure permettent la réalisation de 30 amuses bouches. En faisant cela, 12 kg de parures sont valorisées chaque mois.

La troisième catégorie concerne **l'amélioration des pratiques** avec la cuisson à la demande, le fait maison ou la décoration. Le fait maison, Eric Caillon apprécie et a trouvé aberrant d'acheter des produits qu'il pouvait faire lui-même. « Les fonds de sauce ont été beaucoup critiqués à un moment donné. On disait que c'était un nid à bactérie. C'est regrettable, je trouve que c'est absurde d'en acheter. Cela coûte cher, alors qu'on peut les gaziers nous-mêmes en utilisant les chutes de produits, les carcasses de viandes, les arêtes de poissons, les restes de légumes. C'est la base pour les sauces et les accompagnements », précise-t-il. Depuis ce retour aux fondamentaux, il a économisé 550 euros sur les fonds de sauce. Comme dans beaucoup d'établissements, Le Benjamin, restaurant traditionnel à Dissay (Vienne), rencontre des soucis sur la perte du pain. Les boules de pain qui restent sur la table sont retravaillées pour la confection d'un crumble au chèvre. Une part valorise 40g de pain, soit l'équivalent d'une boule individuelle. Chaque mois, 160 boules de pain sont ainsi retravaillées. Rien ne se perd

et tout se cuisine.

Dernière catégorie : **adapter sa prestation** (briefing avant service, écoute du client, travail de l'offre, échange entre cuisine et salle, retour assiette). Un exemple de flexibilité avec L'Hostellerie de l'abbaye à Celles-sur-Belle (Deux-Sèvres) qui fait à la fois brasserie et gastronomie. La carte est préétablie à la saison sur une ardoise et non plus sur une carte. Avec ce système, le gérant n'a plus besoin de faire des stocks. Le chef cuisinier ne travaille que des produits frais. Quand il n'y en a plus, le produit est effacé de l'ardoise. Ce concept bistronomique est dans l'ambiance du moment et permet d'éviter 5kg de déchets par semaine (sur 2 mois). L'objectif est également d'économiser 2100 euros par an. A la pizzeria de La Roche-Posay (Vienne), Le Marsala, des consignes ont été données lors du service en salle pour la découpe des morceaux de pain. Elle est désormais mieux quantifier. Elle permet de réduire la perte encore. A Pizz Alté à Chasseneuil-du-Poitou, c'est le menu enfant qui a été revu. Les pertes sont passées de 30% à 12% en service par plat. « Nous avons opté pour le plat où l'enfant se serre. Il a souvent les yeux moins gros que le ventre. Il y a moins de restes », confie le chef second Cédric Guyot.



"Mon resto engagé", une démarche qui se poursuit ?

Tous les constats établis par les diagnostics ont donc abouti à des actions et des résultats qui sont recensés dans un livret de bonnes pratiques. Ces derniers sont distribués par les restaurateurs qui ont participé au programme « Mon Restau engagé ». Les deux CCI ont prévu également de tourner des vidéos sur les pratiques des restaurateurs. La première a mis en avant les pratiques de Richard Morin dans son restaurant traditionnel' La Roussille, située à Niort Saint-Liguaire. « Nous voulons inciter la restauration à revoir leur pratique, créer de l'émulation. Tout en évitant de tomber dans du greenwashing... Est-ce que nous allons former une association ? Aux restaurateurs de nous dire où ils veulent aller », consent Stéphane Pignoux, CCI de la Vienne.

Les avis des restaurateurs se rejoignent le plus souvent sur le programme « Mon Resto engagé ». « J'ai trouvé très intéressant de remettre en question nos pratiques et nos usages. Cela peut aussi donner des idées aux collègues avec ce livret de bonnes pratiques. Il y a aussi un effet miroir sur ce qu'on fait dans notre vie professionnelle et notre vie de tous les jours. Les équipes en cuisine sont sensibilisées et elles sensibilisent ensuite leur entourage », confie Richard Morin. L'effet boule de neige en quelque sorte. Mais désormais il faut aller plus loin. A la fin de ce retour, il y a eu un moment d'échanges entre les restaurateurs autour de la communication à porter autour de « Mon Resto engagé ». Est-ce qu'il faut créer une énième distinction, un énième sigle ? Des questions qui n'ont pas de réponse pour l'instant, mais ils semblerait que les professionnels de la restauration ne souhaitent pas en rester là. Comme beaucoup l'on dit, il y a encore des choses à améliorer, notamment auprès de leurs fournisseurs qui emploient énormément d'emballages, ce qui crée beaucoup de déchets jetés chaque jour. Cette opération pilote a un goût d'inachevé pour l'instant. Comme un repas sans dessert...

Julien Privat

Crédit Photo : CCI de la Vienne
Publié sur aqui.fr le 11/02/2020

[Url de cet article](#)

