

environnement

Restaurants : la nouvelle cuisine antigaspillage

Pendant près de deux ans, dix-huit restaurateurs des Deux-Sèvres et de la Vienne ont débordé d'imagination pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



Vincent Dantone. « On est tout simplement partis du contenu des poubelles. »

Au restaurant La Belle Étoile à Niort, à la saison des asperges, on ne jette plus les épluchures : récupérées, mixées, une fois qu'on y a ajouté des asperges entières, elles servent à faire un velouté. Au Central à Coulon, plutôt que de jeter les morceaux d'agneau les moins nobles, on a inventé les « boulettes Pojarski ». Sans quoi, jusqu'à 15 % d'un carré brut finiraient à la poubelle.

Deux exemples parmi d'autres à mettre à l'actif de l'opération Mon Resto engagé. Durant près de deux ans, dix-huit restaurants des Deux-Sèvres et de la Vienne, tous sur le créneau de la restauration traditionnelle, ont participé à cette expérimentation pilote portée par les chambres de commerce et d'industrie des Deux-Sèvres et de la Vienne. Objectif : lutter contre le gaspillage alimentaire.

« C'est toujours une bonne chose de remettre en question nos pratiques. Cela a eu un effet miroir sur la façon dont nous travaillons », témoigne Ri-



Antoine Barbou de La Table du bois (Fontaine-le-Comte), Alexandre Beaudoux des Archives (Poitiers), Éric Caillon des Glycines (Melle), Maxime Guignard de La Belle Étoile (Niort) et Richard Morin de La Roussille (Niort).

chard Morin, patron et chef de cuisine du restaurant niortais La Roussille. Pour mener à bien l'opération, on a recouru aux services de Butterfly Tourism, société nantaise spécialisée dans l'accompagnement du secteur touristique, et Framheim, start-up qui travaille dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Chips et peau de tomate

« On est tout simplement partis du contenu des poubelles des restaurateurs pour comprendre comment les aliments étaient arrivés là, et ensuite remonter la chaîne », explique Vincent Dantone de Framheim.

Ne plus rien jeter de ce qui peut être cuisiné : à La Roussille, la peau des tomates sert à faire des chips, aux Archives à Poitiers, celle du concombre entre dans la recette d'un condiment. On plante son propre potager pour se fournir en herbes aromatiques comme à La Virgule à Chauray. On gère ses stocks différemment. On supprime les décorations inutiles : La Virgule a économisé un demi-millier de citrons en un an en cessant de garnir ses desserts de rondelles auxquelles 80 % des clients ne touchaient pas. Elle les a remplacés par une fine praline.

À Melle, Éric Caillon, aux Glycines, fait désormais lui-même ses fonds de sauce : « Les fonds de sauce lyophilisés peuvent être de bons produits mais ils

coûtent relativement cher. Nous avons recommencé à faire nos propres fonds de sauce avec des carcasses de viande, et nous utilisons les arêtes de poisson pour les fumets. On y gagne en saveur, ça donne une cuisine plus légère et ça a un impact économique. »

« Tout cela développe la créativité », constate Éric Caillon. Mais il faut aussi parfois « former » le client à cette nouvelle cuisine en train de naître. Lui expliquer pourquoi il n'y aura pas de tomates à la carte en décembre. Et lui faire accepter qu'on efface un plat inscrit sur l'ardoise, « parce que quand il n'y en a plus, il n'y en a plus ».

Yves Revert



En réutilisant les épluchures d'asperges pour préparer des veloutés, un restaurant comme « La Belle Étoile » à Niort a valorisé 50 kg de produits qui, sinon, auraient fini à la poubelle.

à suivre

Lutter contre le gaspillage alimentaire n'est pas juste la problématique des cantines scolaires, ou l'affaire de chacun à la maison. Cela passe aussi par les restaurants. C'est cette intuition qui a donné naissance à l'opération Mon Resto engagé, pilotée par les CCI des Deux-Sèvres et de la Vienne mais aussi l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, l'État, ainsi que Niort Agglo, Grand Châtellerauld et Grand Poitiers. Dans la Vienne, ont participé à l'opération : La Table du bois (Fontaine-le-Comte), Les Archives (Poitiers), Le Marsala (La Roche-Posay), La Parenthèse

(Chasseneuil), Pizz'Alté (Chasseneuil), Le Binjamin (Dissay), L'Atelier des saveurs (parc du Futuroscope), Le Triporteur (Châtellerauld), Le Clos de la Ribaudière (Chasseneuil). Nourri par les expériences des dix-huit premiers cobayes, un livret des bonnes pratiques a été édité et sera diffusé via les chambres de commerce. Et ensuite ? « Nous allons voir si on peut essayer de pérenniser l'opération. L'idée, ce serait de créer une émulation autour d'un groupe », explique Christophe Bohmert, à la chambre de commerce et d'industrie.