

FOCUS SUR

MON RESTO ENGAGÉ : ACCOMPAGNER LES RESTAURATEURS À REDUIRE LEURS PERTES ALIMENTAIRES (VIENNE ET DEUX-SÈVRES)

GÉNÈSE DE CE PROJET PORTÉ PAR LES CHAMBRES DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE VIENNE ET DES DEUX-SÈVRES



TABLE ECO-RESPONSABLE !

Face aux enjeux sociétaux, économiques et environnementaux actuels causés par le gaspillage alimentaire, de nombreuses institutions se mobilisent. C'est dans ce contexte qu'a vu le jour le projet « Mon resto engagé », porté par les CCI de la Vienne et des Deux-Sèvres. 18 restaurateurs de ces deux départements, allant de la pizzeria au restaurant gastronomique, ont développé des outils pour diminuer le gaspillage alimentaire dans leurs établissements en travaillant sur 4 domaines selon les différentes problématiques qu'ils avaient identifiées : penser une carte responsable, innover en cuisine, améliorer ses pratiques et adapter sa prestation.

UNE DÉMARCHE GLOBALE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

Une attention particulière a été portée à la planification en amont (circuits-courts, produits biologiques, gestion des stocks) pour pouvoir s'adapter au mieux à la demande de la clientèle, qui devient de plus en plus sensible à ce qu'elle consomme.

Dans ce sens, « Le Triporteur » a changé de fournisseur de pain de manière à pouvoir l'acheter en plus petite quantité avec une possibilité de rachat dans la journée, ce qui lui a permis de sauver 130 kg de pain sur une année. De son côté, « La Virgule » a réalisé 1 500 € d'économie en 1 an grâce à la culture de ses propres herbes aromatiques, ce qui assure au client l'absence de produits phytosanitaires, d'emballages plastiques et de transport. Ces changements permettent au restaurateur de mieux connaître son produit et d'en faire part au client, qui apprécie généralement ces initiatives.



Circuits courts - produits bio - réception des commandes - gestion des stocks - menu et carte

AVEC LE SOUTIEN DE :

DES CHANGEMENTS EN CUISINE

Le restaurant « Les Archives » a mis au point 3 recettes différentes pour utiliser les concombres entièrement, ce qui permet d'éviter 2,2 kg d'épluchures par semaine. Les pépins, la chair et les graines sont ainsi tous utilisés dans des recettes différentes. De la même manière, « La Belle Etoile » utilise la totalité des asperges pour en faire des veloutés et ne jette plus les épluchures, qui représentent une grande partie de l'asperge. Le travail de produits peu connus ainsi que l'utilisation d'outils nouveaux sont autant de pistes de travail envisagées dans ce domaine.

Cuisson à la demande pour minimiser les pertes, adapter la taille des portions et prévalence du fait maison, sont les objectifs qui ont conduit les restaurateurs à la réorganisation de leur travail. « Le Benjamin » a, par exemple, mis en place des astuces et recettes innovantes pour travailler les produits abîmés qui ne pouvaient plus être utilisés brut : le pain non consommé est maintenant utilisé pour la confection d'un crumble de chèvre et d'aubergine.



Livret
de bonnes pratiques

TABLE ECO-RESPONSABLE !

lutte contre le gaspillage alimentaire



Programme réalisé en partenariat et avec le soutien financier de :



UNE COMMUNICATION ADAPTÉE

Quelque soit l'action qui ait été menée en cuisine, la coupler à une bonne communication au sein de l'équipe et avec les clients, permet de revoir l'offre proposée en fonction des retours, et ainsi, d'adapter au mieux ses prestations de manière à les faire correspondre à la demande.

UN PROJET D'AVENIR

A l'issue de cette première campagne, les restaurateurs ont mis un point d'honneur sur la reconnaissance du travail, le respect de la charte du Maître restaurateur et sur le fait que l'objectif premier est de « penser à l'environnement dans sa globalité et au travail qui doit être effectué pour limiter l'impact de chacun sur la planète ». Satisfaits de leur expérience, les restaurateurs ainsi que les organisateurs souhaitent poursuivre dans leur lancée. Cette opération pilote est donc à suivre de près pour en connaître l'évolution, la transmission et la pérennisation.

POUR EN SAVOIR PLUS : WWW.DEUX-SEVRES.CCI.FR