

Des recettes anti-gaspi

L'opération « Mon resto engagé », réunissant 18 restaurants s'est conclue hier à Vouillé. Son livret de bonnes pratiques donne plein de recettes pour cuisiner en gaspillant moins.

L'opération « Mon resto engagé », pilotée par les CCI des Deux-Sèvres et de la Vienne, aura duré 18 mois. Ses résultats ont été livrés mercredi 5 février à l'espace Poitou-Charentes à Vouillé, en présence d'une partie des 18 restaurateurs partie prenante, 9 des Deux-Sèvres (tous du sud du département), 9 de la Vienne.

L'objectif poursuivi, alors que 10 millions de tonnes d'aliments partent à la poubelle chaque année en France selon une étude de 2016 de l'Ademe : réduire, voire éradiquer le gaspillage alimentaire dans les restaurants « dits de tradition », comme s'est plu à le souligner Claude Guignard, vice-président de la CCI 79 et chef fondateur de La Belle Étoile à Niort.

Seulement 2 % de déchets sur des potimarrons

Des exemples ? A La Belle Étoile justement, le chef récupère les épluchures d'asperges, les mixe, en fait du velouté alors qu'il en jetait 50 kg. L'économie est de 275 €.

Aux Glycines à Melle, Eric Caillon a renoncé aux fonds de sauce lyophilisés pour les préparer lui-même, avec des carcasses de viande, des arêtes de poisson, des restes de légumes : « On récupère ce qu'on jetait avant, on gagne en saveur et on obtient des sauces plus légères », explique-t-il. Économie réalisée : 550 €.

Pêle-mêle, on peut encore citer, en croisant ces différentes expériences, les potimarrons bio utilisés à 98 %, la peau servant à des garnitures ; les retours de pain de petit-déj transformés en pain perdu ou en pudding, ou l'art d'accommoder les restes ; les filets de poissons convertis en rillettes ; les menus enfants,



Vouillé, espace Poitou-Charentes, mercredi après-midi. Des restaurateurs participant à l'opération ont expliqué que moins gaspiller invite à se montrer créatif.

Photo: CO - CHRISTOPHE BERNARD

servis non plus en assiette mais en plat : on passe ainsi de 30 % de pertes à 12 %... Quant au chef de la Rousille, à Niort, il montre dans une vidéo qui a été projetée tout le parti qu'on peut tirer d'un déshydrateur et d'une centrifugeuse : c'est fou ce qu'on peut faire avec un résidu de jus de carottes !

Et maintenant que cette opération est finie, que fait-on ? Plusieurs souhaits ont été formulés : la pérenniser, créer une émulation entre restaurateurs, monter une communication à partir d'un label « Mon resto engagé »... Car c'est aussi un enjeu : faut-il dire aux clients qu'on leur sert des épluchures recyclées pour le bien de la planète ? Les consumma-

teurs certes sont désormais sensibles à ces questions, comme l'a souligné mercredi un intervenant, mais d'autres pensent que, du moment que la saveur et la présentation sont au rendez-vous, il n'est pas utile

d'entrer dans le détail. C'est à chaque professionnel de voir.

Christophe BORDAS

A SAVOIR

Un livret très utile

Un « Livret des bonnes pratiques » a été édité par les CCI des Deux-Sèvres et de la Vienne. Il donne une foule d'exemples, chiffres à l'appui, fournis par les restaurants participants.

On peut se le procurer à la CCI et joindre Jean-Christophe Dunot au, tél 05 49 28 79 73, ou : j-c.dunot@cci79.com pour en savoir plus.