

Verte Aquitaine...

Laurent Feneau | Société de restauration | Septembre 2010

L'Aquitaine de Restauration (33)

En pleine campagne bordelaise, François Begards, responsable du collège Lestonnac, parvient - avec L'Aquitaine de Restauration et une société conseil - à tracer les contours d'un nouveau modèle de restauration balayant tous les champs d'expérimentation du développement durable... Ou comment passer au vert !



Photo : Laurent Feneau

Du premier à l'arrière-plan : Philippe Allaire, chef gérant ; François Begards, responsable du collège ; Bruno Houppermans, responsable de Chef'Eco et David Gamon, Fondateur associé de L'Aquitaine de Restauration.

A Carignan de Bordeaux, on est avant tout " locavore " *. L'Aquitaine de Restauration, société de restauration collective chargée de la restauration quotidienne des 240 collégiens de l'établissement, travaille d'ailleurs dans ce sens et se définit avant tout comme une entreprise régionale. " En circonscrivant la zone géographique de nos achats, nous limitons les circuits de distribution, les transports et donc le bilan carbone de notre activité ", explique d'emblée Sylvie Roignant, fondatrice de L'Aquitaine de Restauration (L'ADR). La société de restauration privilégie ainsi les fournisseurs locaux attachés à l'établissement, comme l'artisan boulanger de la commune. Résultat, une grande qualité de produits, mais également des coûts permettant le respect des équilibres budgétaires. " La collaboration avec des fournisseurs exclusivement locaux permet de se passer de centrale d'achat, de supprimer certains intermédiaires et d'économiser sur les coûts habituellement nécessaires à ce type de fonctionnement ", poursuit le numéro un de l'ADR.

Vite frais, bien fait

A Carignan, achats régionaux rime avec liberté d'approvisionnements. Au sein du circuit court défendu par l'entreprise, plusieurs fournisseurs sont ainsi présélectionnés pour chaque famille de produits. A charge ensuite au chef de choisir la prestation qui collera au plus près des attentes des convives. Philippe Allaire, chef gérant du restaurant scolaire du collège Lestonnac, a donc fait le choix de la plus grande fraîcheur pour ses approvisionnements. " Toutes nos viandes sont fraîches et livrées chaque jour ", précise-t-il. Idem pour la plupart des légumes que le cuisinier travaille en poêlée. Objectif : offrir au convive une certaine qualité gustative mais aussi impliquer autant que faire se peut l'équipe en cuisine, notamment en lui donnant la possibilité de réaliser un maximum de desserts et préparations " maison ". Qui dit produits frais dit également déchets... " A contrario des produits de 4e et 5e gammes, les produits frais génèrent un volume important d'épluchures, parures, os, etc. ; ceci au moment de la préparation en cuisine, mais aussi en aval lors de leur consommation ", note François Begards, responsable du Collège Lestonnac. C'est pourquoi le collège et l'ADR, en partenariat avec l'entreprise Chef'Eco, ont décidé de mettre en place un système de gestion et de valorisation des déchets via l'installation d'une table de débarrassage spécifique. L'équipement permet de faire effectuer le tri des déchets alimentaires directement par les élèves, ceci quel que soit le mode de distribution des repas (self-service ou service à table). Ce tri permet aussi et surtout, à travers la pesée quotidienne des déchets, de sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire. " L'élève voit s'afficher le poids des biodéchets une fois son plateau débarrassé, d'où une prise de conscience immédiate de sa part sur la manière dont un simple repas peut impacter l'environnement ", commente Bruno Houppermans, responsable de Chef'Eco.

1,2,3... trie !

Aujourd'hui, l'affichage numérique de la table de tri indique 26 kg de déchets alimentaires et 7 kg de pain. Certes, c'est beaucoup... Mais tout sera recyclé ! Une seconde vie pour ces déchets organiques via les deux filières existantes, la biométhanisation et le compostage. Idem pour les autres déchets non fermentescibles (pots de yaourt, emballages divers, plastique...) qui eux aussi seront systématiquement triés et recyclés. Si l'équipement et son fonctionnement peuvent paraître évidents, ils n'en nécessitent pas moins un long travail de sensibilisation et de formation en amont. Le but est de permettre aux futurs utilisateurs (élèves, enseignants...) de s'approprier le projet et de jauger au préalable les besoins du restaurant en matière de tri. " Attention à ne pas brûler les étapes, chaque établissement ayant un fonctionnement spécifique par rapport à la gestion de ses déchets ! ", avertit Bruno Houppermans.

En amont, l'ADR tente d'associer ses fournisseurs à ses efforts en matière de développement durable, notamment en les incitant à réduire le volume de leur packaging. " C'est un aspect corollaire et complémentaire par rapport au tri ; il est donc indispensable de travailler avec nos partenaires afin qu'ils trouvent des solutions pour supprimer certains emballages ou "suremballages" inutiles ", explique David Gamon, Fondateur associé de l'ADR. Sur certains contenants comme les caquettes en plastique, la S.R.C. organise déjà un retour systématique du matériel chez le fournisseur afin que celui-ci soit recyclé.

On l'aura compris, la société de restauration conjugue le développement durable à tous les temps et tous les modes. Un engagement réel et sincère qui concerne également le nettoyage et le lavage des cuisines et de leurs équipements. " Nous utilisons uniquement des produits d'entretien respectueux de l'environnement, la plupart multi-usages. Seule exception, le dégraissant qui n'existe pas sur le marché dans sa version bio ", déplore Sylvie Roignant. A charge aux industriels de plancher sur de nouvelles solutions donc...

En attendant, l'expérience du collège Lestonnac de Carignan de Bordeaux démontre une fois encore que l'écologie est désormais au cœur des différents enjeux pour l'avenir de la restauration collective, mais surtout déjà au cœur du métier de chef de cuisine. " Notre tâche dépasse le seul domaine de la cuisine, elle consiste à faire découvrir de nouvelles saveurs, celles d'une belle viande ou d'un bon légume produit localement et dont la préparation maison exaltera la fraîcheur ", conclut ainsi Philippe Allaire. Tout est dit... ou presque.

* *Un locavore est une personne consommant de la nourriture produite dans un rayon allant de 100 à 250 kilomètres maximum autour de son domicile.*