

consommation

# Ils aident les restaurateurs à réduire les déchets de cuisine

Pour l'opération " Mon resto engagé ", le Châtelleraudais Sébastien Robin et la cheffe Chloé Charles chassent le gaspi avec les restaurateurs.

Entre épluchures, bouts de pain ou trognons de pommes, on estime qu'un restaurant qui sert quotidiennement cent couverts produit dans l'année entre cinq et six tonnes de déchets alimentaires. « Tout cela, c'est de la matière première payée par le restaurateur. Si on imagine qu'il l'a achetée 2 € le kilo, cela signifie qu'il jette à la poubelle entre 10 et 12.000 €. »

Sébastien Robin est conseiller en lutte contre le gaspillage alimentaire. Il partage aujourd'hui son temps entre Châtelleraudais et Paris, prodiguant ses conseils en direction des restaurateurs qui souhaitent réduire le volume de leurs déchets de cuisine.

## Tri obligatoire en 2025

Après avoir créé SR Environnement, il a été rejoint par Chloé Charles : elle aussi sensible au gaspillage alimentaire dans la restauration, cette jeune cheffe de cuisine s'est notamment fait remarquer en imaginant un menu exclusivement composé de « sous-produits » de cuisine pour le resto-résidence parisien Fulgurances. Son apprentissage dans les cuisines de plusieurs restos lui a permis de constater que le gaspillage est une réalité que les cuisiniers ne mesurent pas toujours, écartés de ce type de préoccupation pour



Lundi dernier, le chef-cuistot de La Tuilerie Mathieu Barbarit a accueilli Sébastien Robin et Chloé Charles.

l'urgence du coup de feu. Ils vont pourtant devoir lever le pied : l'obligation légale de trier les déchets pour le moment limitée aux grandes brasseries (plus de dix tonnes de déchets par an) sera étendue à tous les restaurants en 2025.

### Rien ne se jette

« On peut imaginer, a minima, la valorisation des "déchets" grâce au compostage, explique Sébastien. Mais nous voulons aller plus loin en aidant les restaurateurs à réduire les volumes jetés. » Cela suppose de meilleurs dosages ou la réduction

des sous-produits : les trognons de pomme deviennent des jus, les épluchures se transforment en chips...

Les restos gastronomiques et semi-gastronomiques le font déjà : « Limiter les déchets, on y pense, bien sûr, explique Mathieu Barbarit, le chef de cuisine de La Tuilerie, près de Niort. Mais on n'a pas toujours le temps de s'y pencher. Et on a toujours besoin de nouvelles idées. »

Avec les chefs de cuisine, Sébastien Robin et Chloé Charles commencent par dresser un diagnostic des usages en cuisine, ils mettent en place des pesées, puis formulent des préconisations (planifications en amont, innovations culinaires...).

Dans le cadre de l'opération « Mon resto engagé », présentée lundi dernier à l'occasion du Carrefour des Métiers de Bouche à Niort, dix restaurants des Deux-Sèvres et neuf de la Vienne font déjà appel à leur service.

E.T.

## bon à savoir

### Les restaurants de la Vienne engagés

L'opération « Mon resto engagé » est portée par les CCI de la Vienne et des Deux-Sèvres avec le soutien de la Communauté d'agglomération de Niort, Grand Poitiers et l'Adème. Dans le département, les restaurants concernés sont : Les

Archives à Poitiers, Le Benjamin à Dissay, Le Clos de la Ribaudière, La Parenthèse, Les Saveurs du Soleil (Futuroscope) et Pizz Alté à Chasseneuil-de-Poitiers, Le Marsala à La Roche-Posay, La Table du Bois à Fontaine-le-Comte et Le Triporteur à Châtelleraudais.

## social

### Une table ronde sur l'offre de soins

La CFDT retraités 86 organise une table ronde sur « Les offres de soins », le jeudi 18 octobre à 14h30 à l'Atelier, 10, clos du Champ-Marchand, zone du Grand-Large à Saint-Benoît. Interviendront des professionnels du Centre de santé des Trois-Cités, de la Maison de santé des Couronneries ainsi que les représentants des associations Asalée et Epilepsie France délégation 86. « Cette table ronde sera l'occasion de connaître le fonctionnement de ces structures en avance sur les préconisations de la nouvelle Loi Santé et d'échanger sur les nouvelles orientations de cette loi », indique la CFDT.

Réunion ouverte à tous.

## en bref

### SANTÉ

#### Journée d'information sur le myélome

L'Association française des malades du myélome multiple (AF3M) organise la 13<sup>e</sup> journée nationale d'information sur le myélome multiple, qui se tiendra le samedi 13 octobre de 13 h 30 à 18 h au CHU de Poitiers, salle des conférences. Au programme : des projections de vidéos commentées par le professeur Xavier Leleu, chef de service en hématologie et spécialiste de cette maladie rare, échanges à partir de 15 h 45 autour d'un buffet, et en deuxième partie de 16 h 30 à 18 h « Malades, aidants, unis contre le myélome ».

Participation gratuite. Pré-inscription obligatoire sur [www.af3m.org](http://www.af3m.org)

#### Les antibiotiques seront-ils encore efficaces demain ?

Dans le cadre de la Fête de la science, l'Espace Mendès France propose ce jeudi 11 octobre, une conférence de Julien Buyck, maître de conférences (Inserm) à l'université de Poitiers, et Blandine Rammaert, maître de conférences (Inserm), praticienne au CHU. Elle aura pour thème : les antibiotiques seront-ils encore efficaces demain ?

A 20 h 30, Espace Mendès-France, 1, place de la Cathédrale, Poitiers. Tous publics. Gratuit.

#### Hommage aux personnes ayant fait le don de leur corps

Les étudiants, le Pr Jean-Pierre Richer, responsable du Centre de don du corps et les enseignants de l'ABS Lab de la faculté de médecine de Poitiers, informent les familles que la cérémonie d'hommage rendue à la mémoire de ses généreux donateurs aura lieu le vendredi 26 octobre à partir de 15 h au cimetière de la Pierre Levée, 5, avenue du Recteur-Pineau à Poitiers, Secteur 2, Concession 9681, Tombe 4887.

Contact : Centre de Don du Corps - [cdc@univ-poitiers.fr](mailto:cdc@univ-poitiers.fr) - Tél. 05.49.45.43.51. Fax. 05.49.45.45.78.

### POLITIQUE

#### Fête populaire de l'Avant-Garde

Les Jeunes Communistes de la Vienne organisent à Poitiers, le vendredi 12 octobre à partir de 16 h 30 au Moulin de Chasseigne, leur première Fête Populaire de l'Avant-Garde, le journal national du mouvement. Au programme : village associatif de 16 h 30 à 19 h, débat à 18 h intitulé « Discussion intergénérationnelle : la retraite, une affaire de vieux ? » suivi d'un repas au prix de 5 € et bal populaire à 21 h.

Réservation du repas par mail : [mjcf86@gmail.com](mailto:mjcf86@gmail.com), par facebook : Jeunes Communistes de la Vienne

Mesdames, Messieurs les enseignants de la maternelle au secondaire, préparez dès à présent pour le printemps 2019 VOS CLASSES DE DÉCOUVERTES CLASSES DE MER dans l'environnement privilégié de l'île d'Oléron.

Fort Boyard, l'île d'Aix, l'Hermione et bien d'autres destinations situées à proximité s'offriront à vous pour des moments de partage inoubliables.

Le centre de vacances Le Moulin d'Oléron géré par l'association Tremä (anciennement PEP 17) vous accompagne dans ce projet culturel et pédagogique.

Association Tremä - Le Moulin d'Oléron - Monsieur Julien Ricq  
17550 DOLUS D'OLÉRON | 05 46 75 23 49 | [www.trema-asso.fr](http://www.trema-asso.fr)

tremä  
L'ACCENT SUR L'HOMME