

FOCUS SUR

LA TABLE D'A.S., UN RESTAURANT EXEMPLAIRE À SURGÈRES (17)

CUISINER DANS UNE DÉMARCHÉ DE L'ANTI-GASPI

Alexandre LACHAUMETTE est originaire de l'île de Ré. Dans leur restaurant de Surgères, à la Table d'A.S., Alexandre et son épouse Sabine mettent tout en œuvre pour éviter le gaspillage alimentaire. Cela fait maintenant 3 ans que le couple a repris cet établissement en Charente-Maritime. Fervent actif de la réduction et du recyclage des déchets, le métier du chef reste avant tout celui de cuisinier et c'est là que commence toute cette démarche de « l'Anti-gaspi » !



UN MENU QUI CHANGE AU FIL DES SAISONS

Les achats sont effectués tous les jours de manière raisonnée. Pas de carte dans le restaurant, simplement un menu avec deux choix qui changent tous les jours, élaboré à partir de produits frais en fonction du marché.

Les journées du chef commencent à 5h du matin afin de faire le tour de ses producteurs et concevoir son menu du jour. Ce n'est pas son menu qui lui dicte le produit qu'il va acheter, mais c'est le produit qui le stimule à réaliser un menu en fonction des saisons.

Une grande partie des achats se fait en circuits courts pour favoriser l'économie locale mais aussi pour ne pas acheter en « quantités industrielles ». Comme il le dit, « Si on veut bien manger, il n'y a pas de secret, il faut défendre le local et éviter la grande surface... »

À la Table d'A.S. les sorbets sont faits avec les épluchures de poires, les sirops avec des fruits abîmés, et les épluchures de carottes servent à faire les réductions. C'est une façon de recycler et de réduire la facture.



AVEC LE SOUTIEN DE :

Dans un deuxième temps, pour ce qui est des « restes » qu'il n'est pas possible d'éviter, ceux-ci servent à alimenter les poules et récemment, un petit cochon nain portant le nom de « N'AF » a rejoint la famille, ce dernier est ravi de boucler la boucle.

UN TRAVAIL DE TOUS LES JOURS

Alexandre et Sabine sont dans cette démarche depuis qu'ils ont repris cet établissement il y a 3 ans. C'était une volonté de leur part d'aller dans ce sens, et c'est tout naturellement que cette démarche, qui prend du temps à mettre en place, s'est installée. Mais ils ne sont pas pour autant pleinement satisfaits car comme ils le précisent : « nous pouvons toujours faire mieux, nous poursuivons chaque jour dans le but d'apporter à nos enfants, le "mieux vivre, mieux manger". C'est un travail de tous les jours : apprendre à connaître nos producteurs, leur fonctionnement, les produits de saison, notre clientèle, etc. »



TOUS CONCERNÉS PAR CETTE DÉMARCHE

Tout l'intérêt de cette démarche est qu'elle est transmissible. Lorsque le couple a repris l'établissement, il a conservé le personnel et l'a formé à cette façon de travailler et de trier les déchets. Le Syndicat Mixte Cyclad, qui assure la collecte, le traitement et la valorisation des déchets, l'a aussi beaucoup aidé, favorisant ces méthodes de recyclage et fournissant les bacs nécessaires. Avec des moyens simples et du bon sens, le personnel arrive aujourd'hui à intégrer ces notions et à les communiquer aux clients qui se sentent tous concernés par cette démarche.

UN VOLUME DE DÉCHETS EN BAISSÉ

Lorsque Sabine et Alexandre LACHAUMETTE ont repris l'établissement en 2014, c'étaient 2 à 4 conteneurs de 430 litres de déchets qui partaient à la poubelle chaque semaine, aujourd'hui c'est 1 conteneur de 240 litres par mois et 1 de 140 litres de biodéchets par semaine (la collecte sélective des biodéchets a été lancée par le CYCLAD au mois de mai 2017). À cela se rajoute un conteneur de 240 litres par semaine pour les emballages.

Le volume de déchets a donc été divisé par deux, sans oublier les 30 kg par semaine d'épluchures qui partent pour les poules et le petit cochon. Il reste encore du volume, mais tous les produits sont maintenant travaillés brut (carcasse de volaille, caprin et porc entier), les découpes sont réalisées sur place pour maîtriser les coûts, les poissons arrivent entier, etc.

