



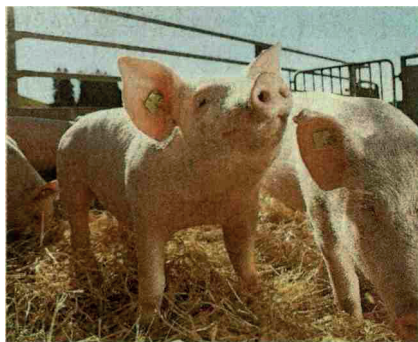
GastroJournal
8046 Zürich
044/ 377 53 05
www.gastrojournal.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 20'736
Erscheinungsweise: 50x jährlich

Themen-Nr.: 581.005
Abo-Nr.: 1050089
Seite: 13
Fläche: 28'611 mm²

Atelier de branche contre le gaspillage alimentaire

La restauration préfère un engagement volontaire



Nose to tail, car tout est bon...

La restauration n'a jamais pu se payer le luxe de se débarrasser des produits bruts non utilisés. Les chiffres le montrent bien, et si la branche ne génère que 5% du gaspillage des produits alimentaires, la restauration entend bien s'améliorer.

En début de semaine, les spécialistes de la viande et les restaurateurs se sont ainsi retrouvés sur invitation de Proviande. A travers le projet «Savoir-faire – l'initiative nose to tail de Proviande», celle-ci part notamment à la chasse au gaspi. Un

objectif est déclaré, de la part des spécialistes de la viande et des restaurateurs, une démarche appropriée pour une mise sur le marché de la hête tout entière.

Les grands groupes alimentaires ne sont pas les seuls à se mobiliser contre le gaspillage. Des restaurants, tels que le 1871 de Lucerne, dirigé par le chef Jürg Bischof, montrent qu'il est également possible d'agir en étant petit. Mais un savoir-faire important est requis pour la valorisation de l'ensemble d'un animal: du fournisseur au producteur et au cuisinier, sans oublier le personnel de service.

L'évocation d'une main-d'œuvre qualifiée a suscité des réactions, car les spécialistes de la viande sont confrontés à des soucis encore plus importants en matière de relève que ce n'est le cas pour les cuisiniers et autres métiers de la restauration. Tout cela sans parler des coûts. Un steakhouse proposant des morceaux nobles apprêtés au grill a

par exemple besoin de quatre personnes en cuisine, tandis qu'un restaurant à la carte de mêmes dimensions nécessite, lui, trois fois plus de personnel formé. En revanche, les morceaux de viande peu appréciés sont moins chers à la vente, d'où une réelle nécessité d'innovation, notamment à travers l'interprétation de recettes connues de longue date, ou par le biais de produits semi-élaborés proposés dans les boucheries. Il est de même incontestable que l'utilisation complète d'un animal pourrait être intéressante du point de vue d'un cuisinier, surtout pour la diversité que ça apporte en termes de cuissons et de préparations.

Le responsable de projet Werner Siegenthaler souhaite surtout davantage d'échanges entre les bouchers et les restaurateurs, mais le potentiel du marketing n'en a pas moins également été souligné. Les nouvelles idées sont donc les bienvenues.

mmo