



Des restaurateurs de la Vienne et des Deux-Sèvres engagés dans une démarche éco-responsable

lundi 10 février 2020, par [lpe](#)

Piloté par la CCI Deux-Sèvres et la CCI Vienne avec l'ADEME, la DRAAF, Niort Agglo, Grand Poitiers, Grand Châtelleraut et la Région Nouvelle-Aquitaine, le programme "**Mon Resto engagé**" vise à accompagner les restaurateurs à réduire les pertes alimentaires.

Cette lutte contre le gaspillage alimentaire est à la croisée d'un triple enjeu économique, environnemental et sociétal.

Le premier programme 2018/2019 est désormais clos, il avait été lancé lors du Carrefour des métiers de bouche en octobre 2018. Il a accompagné 18 restaurateurs (9 de la Vienne et 9 des Deux-Sèvres [\[1\]](#) qui ont contribué à établir une méthodologie. La clôture de cette première édition a eu lieu le 5 février dernier en présence de tous les acteurs. Lors de cet événement, les restaurateurs présents ont partagé leurs expériences, notamment en distribuant [un livret créé pour présenter leurs bonnes pratiques](#) afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Pour les restaurateurs, ce dispositif est l'occasion de :

- connaître leur production de déchets par la mise en place d'un suivi dans l'entreprise : des achats, à la production jusqu'au retour assiette
- identifier les gains réalisés : des euros économisés et des kilos évités pour une marge augmentée
- faire monter leurs équipes en compétences autour de ce projet fédérateur
- bénéficier de l'accompagnement d'un duo d'experts, Marianne Hinsinger (Butterfly Tourism) et Vincent Dantonel (Framheim) pour faire émerger des actions et les mettre en œuvre.

