

Depuis le 25 septembre

Pour le traiteur, ce combat se traduit désormais par une revalorisation des surplus, en organisant des collectes depuis ses pavillons.

L'engagement de Potel et Chabot contre le gaspillage alimentaire est effectif

Franck Jeantet, président-directeur général de Potel et Chabot, a signé le 25 septembre dernier avec **Guillaume Garot**, ministre délégué en charge de l'Agroalimentaire, le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire au Pavillon Gabriel (Paris, VIII^e).

"Engagé depuis de nombreuses années dans une démarche de développement durable, nous avons souhaité renforcer notre action en matière de revalorisation des surplus alimentaires dans un projet gouvernemental d'envergure nationale aux côtés de la mairie de Paris", a déclaré Franck Jeantet. Il s'agit, pour le traiteur, d'élargir et d'étendre à l'année une action mise en place dans le cadre du tournoi de tennis de Roland Garros. Un challenge que nous explique **Stéphane Lévêque**, directeur marketing et communication de Potel et Chabot.



Stéphane Lévêque, directeur marketing et communication de Potel et Chabot : "Aujourd'hui, nous devons encore étendre le principe à l'ensemble des équipes et des pavillons."

Garros. Nous servons près de 5 000 couverts par jour. Même si nous demandons aux clients de confirmer leur commande la veille et si nous les ajustons aux besoins, il y a toujours des produits non consommés et notamment le pain. Lorsqu'il fait chaud ou quand il y a davantage de femmes, le pain est ce qui reste en plus grande quantité. Potel et Chabot est implanté sur plusieurs sites et nous avons demandé à nos maîtres d'hôtel de réunir les pains non servis - ce sont des pains individuels - dans de grandes corbeilles par zone de service. Tous les pains sont ensuite rassemblés sur trois ou quatre lieux dédiés et, vers 16 heures, des membres de l'association La Mie de pain viennent les récupérer.

En 2013, Potel et Chabot est passé à la vitesse supérieure...

La nouvelle dynamique, c'est le pacte et cette collaboration avec la société Ecosphere. Lors de l'édition

2013 de Roland Garros, Potel et Chabot a répondu à l'appel de la mairie de Paris pour mener un projet de plus grande envergure, permettant de mettre en lien plusieurs associations. 2 200 personnes ont ainsi pu bénéficier de cette revalorisation des surplus. Ecosphere est une plateforme qui met en

relation les entreprises et les réseaux associatifs dans des délais très rapides. Le problème de fond dans la revalorisation des surplus, c'est la logistique. Il y a d'un côté la fragilité des produits et de l'autre, l'aspect pratique. Il faut, pour récupérer les produits, une camionnette et quelqu'un pour la conduire. Les produits doivent être bons, bien conservés et la mise en contact doit être rapide avec les bénéficiaires.

Ce partenariat est désormais en place au-delà de Roland Garros...

Nous avons établi aujourd'hui cinq familles de produits : le pain, les viennoiseries, le fromage, les fruits et les petits fours secs comme les sablés. Chaque produit est assorti à un code barre. Lorsque la réception se termine, une personne de l'équipe scanne les codes à partir de son téléphone et entre les quantités disponibles. Ces informations sont immédiatement relayées par Ecosphere. En un quart d'heure, plusieurs associations sont prévenues et la collecte peut avoir lieu. Nous possédons des pavillons, qui sont des lieux fixes à partir desquels il est possible d'organiser des collectes régulières. Les associations savent où et comment récupérer les produits. Aujourd'hui, c'est opérationnel mais nous devons encore étendre le principe à l'ensemble des équipes et des pavillons. Nous devons former nos responsables et les équiper en matériel. Cette action solidaire ne peut réussir que si tout le monde est concerné et comprend l'enjeu.

Sylvie Soubes

L'Hôtellerie Restauration : Quand avez-vous entamé cette réflexion sur la problématique du gaspillage alimentaire ?

Stéphane Lévêque : Depuis quatre ans, nous mettons en place une opération de récupération des produits non consommés à l'occasion du tournoi de Roland

Pour préserver l'écosystème marin

La pêche par chalutage s'effectue avec filets lourdement lestés qui raclent le fond des océans, détruisant tout ce qui s'y trouve. Or, les rythmes biologiques des profondeurs ne sont pas compatibles avec des prélèvements importants.

Jean-Luc Fessard, 'Transition Verte et Bleue'

Retirer les produits de la pêche profonde des cartes de restaurant

La méthode de pêche par chalutage en profondeur vise à capturer, grâce à d'immenses filets de pêche lourdement lestés, quelques espèces commercialisables telles que la lingue bleue, le sabre noir ou encore le grenadier. Mais une centaine d'autres espèces sont capturées en même temps et rejetées à la mer, ce qui les détruit. Pire, les chaluts raclent le fond de l'océan jusqu'à 2 000 mètres de profondeur, détruisant au passage tout ce qui s'y trouve. Ainsi des coraux, indispensables à l'écosystème marin - certains ont de plus de 4 000 ans -, sont irrémédiablement éliminés.

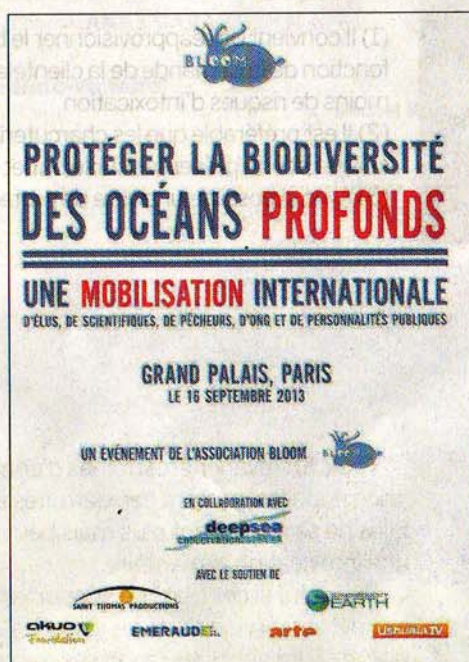
UN MILIEU FRAGILE

La pêche profonde ne concerne que 300 gros bateaux industriels (dont dix en France) qui, après l'épuisement des ressources marines dans les eaux de surface, se sont tournés vers les grands fonds. Cette pêche, malgré un fort subventionnement, représente peu

d'emplois et n'est pas rentable, compte-tenu des investissements nécessaires pour les bateaux et le matériel. Les océanographes situent les océans profonds dans la zone s'étendant au-delà de 200 mètres de profondeur. Ils représentent à eux seuls 98 % de l'espace dans lequel la vie peut se développer sur terre. Le milieu profond est très mal connu de la science et quasiment inexploré. On sait toutefois que la vie dans les profondeurs marines se développe à un rythme extrêmement lent en l'absence de lumière. Par exemple l'empereur, poisson dont la commercialisation est maintenant interdite, n'atteint sa maturité sexuelle qu'entre 25 et 30 ans et peut vivre jusqu'à 160 ans. Il faut des décennies pour remplacer une capture massive, à condition que les spécimens juvéniles n'aient pas été pêchés en même temps.

VERS UNE INTERDICTION ?

En 2004, 1 136 chercheurs ont signé une pétition demandant à l'assemblée



générale des Nations Unies un moratoire sur le chalutage profond. **Claire Nouvian**, de l'association Bloom, et la Deep Sea Conservation

Coalition (regroupement de plus de 70 ONG internationales) ont accueilli le 16 septembre dernier à Paris hommes politiques, chercheurs, pêcheurs et organisations non gouvernementales afin de plaider la cause des océans profonds. Car, sous l'impulsion de **Maria Damanaki** (commissaire européenne en charge de la pêche et des affaires maritimes), l'Europe doit bientôt décider si elle adopte la proposition de la Commission européenne d'interdire le chalutage profond. En attendant, à l'instar de Relais & Châteaux, de Sodexo ou d'Elior qui retirent de leurs menus les espèces qu'ils savent menacées sans attendre les interdictions, pourquoi ne pas supprimer, dès maintenant, les trois espèces issues de la pêche profonde (la lingue bleue, le sabre noir, le grenadier) des cartes des restaurants ?

Blog des Experts

'Développement durable en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr