

Remise des **Trophées Anti-Gaspi****MAISON VIDAL**

Valorise toutes les matières premières

Au restaurant gastronomique ou au Bistrot de Justin, la logique environnementale est la même : innover dans les recettes pour utiliser tous les composants d'une viande ou d'un légume et limiter au maximum les déchets. Une conviction partagée par le chef Aurélien Vidal, sa famille et ses salariés. Maison Vidal (Haute-Loire) est lauréate du Défi AntiGaspi dans la catégorie Restauration et traiteur.

Les circuits courts et l'utilisation des produits régionaux ne sont pas nouveaux pour la Maison Vidal, un authentique restaurant gastronomique familial installé à Saint-Julien-Chapteuil en Haute-Loire depuis 1985 et son bistrot. Après un tour du monde des grandes tables (Ritz Paris, Alain Ducasse à Londres, Daniel Boulud à New York), Aurélien Vidal a rejoint ses parents, fin 2016, pour repenser à la fois la table gastronomique et le bistrot. Le passionné de cuisine et de gastronomie, tout comme sa femme Aurélie, pâtissière, a aussi voulu insuffler une approche nouvelle en faveur de l'environnement.

« Nous avons tout d'abord accentué nos pratiques actuelles en renforçant nos collaborations avec les maraîchers locaux et bio, détaille Aurélien Vidal. La cuisine travaille davantage la saisonnalité des produits et surtout, nous pratiquons les livraisons en vrac avec nos partenaires locaux. Ce qui est moins faisable avec les grossistes qui privilégient les emballages. » Le chef se déplace aussi tout simplement sur le marché local du samedi matin pour aller lui-même chercher ses fromages.

Des recettes inventives

Depuis le lancement du Défi AntiGaspi et l'accompagnement d'Audrey Peyret de la CCI Haute-Loire, une attention particulière est accordée à la valorisation au maximum des matières premières, en travaillant sur les recettes proposées à la table gastronomique et au bistrot. « Nous achetons par exemple un agneau entier pour valoriser tous ses morceaux :

les os pour faire des fonds de sauce, les parties nobles cuisinées pour notre restaurant gastronomique, l'ensemble de la viande pour des parmentiers pour le bistrot, dévoile Aurélien Vidal. C'est pareil avec les légumes, travaillés sous toutes leurs formes et textures. » L'inventivité des recettes a permis de considérablement éviter le gaspillage et de franchir des paliers supplémentaires pour prétendre à la labellisation du restaurant par Ecotable.

La Maison Vidal envisage d'investir dans un déshydrateur pour diminuer le volume des biodéchets, développer un partenariat avec ses propres maraîchers bio (pour un retour à la terre après maturation) ou les communes alentours pour les espaces verts. « C'est une démarche de long terme, qui nous tient à cœur, et que nous racontons à nos clients. Chacun doit faire un peu pour la planète, pour nos enfants et nos petits-enfants. »



© Luc Olivier

Trois actions à impact

- Les retours assiettes sont désormais nuls car les quantités ont été ajustées par le chef et les clients peuvent repartir avec ce qu'il reste.
- Quatre poules mangent les déchets de la cuisine principalement.
- Un travail engagé globalement dans l'entreprise a permis de diminuer d'un tiers le volume des poubelles. Pour les déchets non évitables, ils sont à ce jour entièrement valorisés (verre, papier carton, plastique, huile...).

**Les CCI et l'ADEME mettent les entreprises au Défi !**

Les CCI d'Auvergne-Rhône-Alpes et l'ADEME ont lancé un défi aux entreprises du territoire : réduire leurs déchets alimentaires et les emballages associés. Pendant douze mois, les entreprises volontaires, soutenues par leurs conseillers des CCI territoriales, engagent des actions et les mesurent pour diminuer les déchets. Le Défi AntiGaspi a mis en avant la démarche de quatre lauréats récompensés le 5 décembre 2023 à la CCI de région Auvergne-Rhône-Alpes.

Plus d'infos sur antigaspi-cci.fr



Soutenu par

