



Ouvert à tous, anti-gaspi et alternatif : des restaurants aux prix solidaires

Nous allons présenter ici deux projet différents, dans des villes différentes mais portant le même type d'initiative : la restauration solidaire.

1. La Cantoche, 51 rue de la Porte , 29200 Brest | 09.87.36.32.30 | lacantoche.brest@gmail.com
<https://www.facebook.com/lacantochebrest/>

2. Les Claquedents, restaurant éphémère « l'Effer Mer », 56100 Lorient
| 07.81.14.93.50 | les.claquedents@laposte.net
<https://www.facebook.com/Collectifdesclaquedents/>

Historique et contexte

Un restaurant solidaire répond aux mêmes objectifs qu'un restaurant traditionnel : normes sanitaires, la qualité du repas et la convivialité attendue. Pour offrir ce service à tous, même aux personnes aux revenus plus modestes, *des associations ou collectifs de citoyens* se lancent dans l'ouverture d'un restaurant à prix libre, ou à des prix dégressifs selon la situation sociale du client.

Qui sont les porteurs de projets (Association, entreprise, collectivité) ?

Les porteurs de projets peuvent être divers, montés en association ou en collectif de citoyens. Ils gèrent une équipe de bénévoles, engagés dans le service, la restauration ou l'accueil de la clientèle du restaurant. Le lieu peut être fixe, dans un établissement ouvert à l'année ou alors plus ponctuel selon l'organisation et le nombre de bénévoles disponibles.

En tant qu'association loi 1901, les associations présentées ici peuvent accéder aux mêmes types d'approvisionnement qu'une association d'aide alimentaire classique. C'est-à-dire, qu'elles peuvent collecter les invendus des supermarchés, artisans, etc. ou des surplus de production des producteurs locaux. Permettant de faire une réelle économie sur la conception des repas, et par conséquent permet de réduire le prix des repas, c'est aussi une action écoresponsable de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les repas sont confectionnés avec des denrées sauvées des poubelles, cuisinées pour leur donner une seconde vie.

Objectifs

Le premier objectif est d'offrir des repas sains et appétissants à tous, à un prix correct pour chacun, pour que tout le monde puisse profiter d'un moment au restaurant. Certains restaurants solidaires sont également sociaux, autrement-dit, ils peuvent proposer un service de formation et d'insertion professionnel pour les personnes éloignées de l'emploi. De plus, cette initiative peut permettre de rompre la solitude pour des personnes isolées. Encore une fois, c'est avant tout un lieu de vie ouvert à tous, écoresponsable et solidaire.

Certains restaurants solidaires font le choix de s'approvisionner exclusivement auprès des distributeurs locaux, ou par le glanage chez les producteurs maraîchers, comme le collectif les Claquedents, installant son restaurant éphémère (ouvert 1 à 2 semaines) à prix libre au port de Lorient (56).

Étapes importantes

EN AMONT

L'établissement (fixe ou éphémère) doit répondre aux exigences du Paquet hygiène (anciennement HACCP).

STOCKAGE

Espace de stockage : un frigidaire obligatoire, un stock à l'abri de l'humidité et des rongeurs, etc.

TRANSFORMATION

- Disposer d'un cuisinier formé aux normes sanitaires, un frigo, un espace de chauffage, un établi, etc.
- Espace de transformation peut être adapté selon le service, dans une cuisine traditionnelle ou dans un food-truck par exemple.

APPROVISIONNEMENT

L'approvisionnement est libre, circuits-courts, supermarchés, grossistes, etc., mais ce qui nous intéresse ici est la collecte des invendus et surplus de production. Ces denrées « sauvées » peuvent être diverses, produits secs, frais, laitiers, etc.

LOGISTIQUE

Le transport se fait par l'association porteuse de l'initiative.
Les ressources humaines sont des bénévoles de l'association.

DISTRIBUTION

La distribution se fait de façon classique, comme un restaurant traditionnel. La différence se joue à la facturation du repas. Par exemple, La Cantoche, restaurant solidaire de Brest (29), propose des prix adaptés à la clientèle : « Les personnes aux revenus plus modestes peuvent, sur présentation de justificatifs, obtenir une carte permettant de ne payer que 2 ou 4 euros pour le même menu. Les autres menus sont à 8 euros et à 1 euro pour les enfants. ». (Page Facebook de l'association).



Effet-Mer 2.0 (Session 2019) ↓

