

## FOCUS SUR

# LA FABULEUSE CANTINE, UN RESTAURANT ANTI-GASPI NOUVELLE GÉNÉRATION

(CHARENTE MARITIME)

### UN PROJET ÉMANANT D'UN CONSTAT AFFLIGEANT

## La Fabuleuse cantine

Chaque année en France, 10 millions de tonnes de nourriture consommable seraient jetés, soit 20 tonnes par minute. C'est devant ce constat affligeant que le projet de la Fabuleuse Cantine a vu le jour. Son principe ? Racheter à bas coûts des produits invendus de qualité pour en proposer une cuisine saine et élaborée. Né avec un objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire, ce projet visait également à fédérer de nombreux acteurs autour de la cuisine, considérée comme un acte social, qui permet de créer des espaces de liens, d'échanges et de solidarité.

Déjà installée à Saint-Etienne (42) depuis 2017 et victime de son succès, la Fabuleuse Cantine s'installe à la Rochelle en juillet 2019. Ce lieu de vie situé face à l'entrée du musée maritime propose une carte basée sur une alimentation durable et anti-gaspi accessible à tous, grâce à l'application de tarifs préférentiels pour les étudiants ou bénéficiaires de minima sociaux.



### LA CRÉATIVITÉ AU SERVICE DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Contrairement à la restauration classique, qui achète ses produits en fonction des plats proposés à la carte, la Fabuleuse Cantine développe sa créativité en proposant une cuisine recherchée et originale selon les arrivages et des collectes d'invendus.

Avec 80% de fruits et légumes issus de l'agriculture biologique, le chef élabore un menu unique à base végétarienne auquel les convives peuvent ajouter de la viande ou du poisson s'ils le souhaitent. Et pour une touche sucrée, un dessert fait maison et de saison viendra ravir les papilles des plus gourmands.



AVEC LE SOUTIEN DE :

## UN RÉSEAU DE PARTENAIRES



Pour alimenter sa cuisine et concevoir des plats de qualité à moindre coût, la Fabuleuse Cantine s'appuie sur un solide réseau de partenaires locaux tels que des producteurs, des magasins bio, des épiceries, des boulangeries ou encore la Criée de La Rochelle. Ces partenaires vendent à bas coût tous les produits alimentaires qui ne peuvent être vendus via les filières traditionnelles ou les AMAP pour diverses raisons, principalement esthétiques. Mais les partenariats ne s'arrêtent pas au contenu de l'assiette. La Fabuleuse Cantine collabore également avec d'autres structures comme par exemple Revol pour sa vaisselle, toujours dans

l'esprit zéro-déchet car il s'agit d'une gamme fabriquée à partir des rebus industriels de l'entreprise.

Ainsi, « la Fabuleuse Cantine s'inscrit dans une démarche d'économie bleue » explique Eric Pétrotto, co-fondateur du projet. Ce modèle économique s'inspire de la nature qui, elle, ne produit aucun déchet. En effet, tout ce qui est produit est réutilisé. C'est également le cas du mobilier du restaurant qui a été chiné et qui donne à ce lieu un caractère unique et chaleureux.

## DES RÉSULTATS CONCLUANTS ET DES ACTIONS TOUJOURS PLUS AMBITIEUSES



La Fabuleuse Cantine de La Rochelle transforme environ 20 tonnes d'invendus à l'année. Elle recherche constamment de nouveaux leviers d'amélioration et propose désormais à la carte son « superwaste », un burger fabriqué à partir de 15% de pain recyclé.

Pour aller au bout de la démarche zéro déchet, le restaurant reconditionne tous les invendus de sa propre cuisine dans des bocaux mis en vente sous forme de plats à emporter avec une consigne pour les bocaux.



Prochaine étape : la Fabuleuse Cantine souhaiterait s'installer à Paris mais également à Bordeaux, pour le plus grand bonheur des néo-aquitains qui n'auraient pas encore eu l'occasion de découvrir l'établissement de La Rochelle !