

RESTAURATION D'HÔTEL

Alliance Pornic, le vaisseau écologique

Depuis sa création en 1991, Alliance Pornic (44) affiche sa volonté de respecter l'environnement. Dès 2008, une politique active de développement durable en a fait un centre de thalassothérapie précurseur en termes d'« offre verte ».

Alliance Pornic, l'implication dans le développement durable conjugue soins et restauration en passant par le bâtiment et les équipements. Pour structurer les efforts, le centre de thalassothérapie de Pornic a bénéficié de l'aide d'un auditeur pour la certification. Le dossier a porté sur les trois piliers : social, entreprise et économique. Le personnel est donc partie prenante et très impliqué avec, notamment, des gestes quotidiens pour limiter son empreinte écologique. « Dans les deux restaurants, la cuisine est élaborée avec des produits bio. Pour impulser et accompagner la nouvelle dynamique, les équipes de restauration ont bénéficié du savoir du centre de formation d'Alain Ducasse. En 2010, à l'occasion de la modernisation des cuisines, un cahier des charges strict a été rédigé en matière d'écologie », explique Gilles Defives, le chef d'Alliance Pornic. Côté équipement, le choix des appareils s'est porté sur des modèles homo-

logués avec indicateur d'efficacité énergétique. Ils limitent la surconsommation liée au chaud/froid et à la ventilation de cuisines, à l'instar de la gamme plonge qui respecte l'environnement.

LE BIEN-ÊTRE DU PERSONNEL

La modernisation des cuisines a aussi tenu compte du confort au travail et du bien-être du personnel. Fini le temps où la température atteignait des niveaux difficilement supportables. Aujourd'hui, les conditions de travail sont optimales et les risques réduits au maximum. Les équipements de la plonge ont été sectorisés par type de vaisselle (verrerie, platerie) et une machine spécifique pour le gros matériel faciliter le quotidien.

« Dans un souci d'amélioration de l'offre gastronomique et le respect des produits servis, ont été associés des technicités et des modes de cuisson pour préserver les propriétés essentielles. De plus, ce matériel respecte les principes de l'alimentation biodétox et ayurvédique qui exigent une cuisson douce

DE
6 À 8 T
DE LÉGUMES BIO
PAR MOIS
(EN PROVENANCE
DU MIN DE NANTES
ET DE FOURNISSEURS
LOCAUX)

25 %
LE TAUX
DE RÉDUCTION DE
LA CONSOMMATION
D'EAU ET D'ÉNERGIE
PAR AN



Gilles Defives, le chef du centre à Pornic.

en ne dépassant jamais les 100°C», ajoute Gilles Defives. Quant à l'approvisionnement, des contrats existent avec, par exemple, des fournisseurs engagés depuis plus d'un an dans des systèmes mis en place pour généraliser les emballages consignés (repris par les fournisseurs) et leur suppression (créméric, fruits secs...). « Pour répondre à cette qualité gastronomique, 80 % de nos commandes proviennent de fournisseurs locaux sauf les épices, bien entendu. Et plus de 98 % de notre production est réalisée à partir de produits frais. D'ici à deux ans, l'offre sera entièrement bio », conclut le chef.

Encarna Bravo