

Titre : Portrait Vivien "C'est ça aussi être entreprise à mission"

Voix off masculine : Tu vois ce concombre ? C'est un concombre qui vient de chez Yannick Porcher, un producteur installé à une quinzaine de kilomètres d'ici. Pour nous, c'est important de connaître le maraîcher, mais aussi de connaître ses produits. Au sein du restaurant, on a une ambition première, c'est de satisfaire nos convives tous les midis. On est une cinquantaine de personnes à travailler au sein de ce restaurant. Ça passe par de l'administratif, des magasiniers, des serveurs et des cuisiniers. On veut faire plus de bio, plus de local, mais on fait aussi du moins, c'est-à-dire on essaye de moins proposer de viande rouge, moins de consommation de viande rouge, moins de gaspillage, moins de déchets pour mieux consommer et réduire notre impact sur la planète. On revalorise nos excédents de service, c'est-à-dire que lorsqu'il peut nous rester du poisson du plat principal, le lendemain, on le retravaille sous forme de rillettes de poisson ou autre. On travaille avec une entreprise qui revalorise nos déchets par de la méthanisation et des engrais qui, ensuite, sont redistribués aux agriculteurs. Tous les matins, lorsqu'on réceptionne nos légumes par exemple, on commence notre journée avec le sourire du maraîcher. Ensuite, notre plus grande satisfaction, c'est de finir par le sourire du convive lorsqu'il récupère son assiette et qu'il peut déjeuner en toute simplicité et profiter de son moment de pause. C'est ça aussi, être une entreprise à mission.

[logo MAIF, assureur militant]