

Le Restau Vouldy au cœur de l'économie sociale



Inscrit dans une structure associative qui fonctionne en auto gestion, le Restau Vouldy qui emploie trois temps plein s'inscrit dans l'économie sociale et solidaire.

Le restaurant associatif participe au mois de l'économie sociale avec un débat sur les circuits courts de la consommation suivi d'un dîner bio

Pourquoi aller chercher sur un autre continent, ce qui pousse à côté de chez nous ? Pour remettre un peu de bon sens dans notre consommation et notre alimentation, le Restau Vouldy organise le 9 novembre un dîner débat sur « Les circuits courts de la consommation » pour découvrir les producteurs locaux. « Avant d'être consommé, un légume fait en moyenne 2 000 km » observe Christian Poly, le président de l'association.

Le Restau Vouldy, qui sert chaque jour de la semaine des repas pour 7,35 €, fait appel autant que possible aux circuits courts avec le choix d'acheter sa viande chez Huguier aux Ecrevolles ou en s'adressant à la SCOP des Viennes à Saint-André-les-Vergers pour les légumes bio que propose l'association chaque troisième jeudi du mois.

La Scop des Viennes sera d'ailleurs présente à ce débat avec le jardin de Cocagne de la Barbuise et l'AMAP de Troyes (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) qui sert d'intermédiaire entre les consommateurs et les agriculteurs. Ils viendront présenter leurs activités qui permettent de consommer au plus près de chez soi. « Les circuits courts sont garants d'une qualité. Ils ne sont pas passés par des circuits réfrigérants. On trouve une différence avec les produits vendus en hypermarché » observe Élisabeth Poly, au conseil d'administration de Restau Vouldy. Le débat sera suivi d'un apéritif et d'un repas bio.

L'initiative est appuyée par la chambre régionale de l'économie sociale (CRESCA) et constituera pour le département le temps fort du mois de l'économie sociale et solidaire. En s'opposant à l'économie marchande, l'économie sociale propose d'autres manières de produire où la création des richesses sert à renforcer une structure portée par un collectif. « Elle représente 10 % des emplois en Champagne-Ardenne » rappelle Christian Poly. Le Restau Vouldy avec l'emploi de trois personnes à temps plein s'inscrit dans cette forme économique avec des convives qui sont aussi

adhérents et participent aux votes des assemblées générales. Héritier du Foyer Beurnonville créé en 1957, le Restau Vouldy a connu des jours difficiles en s'installant dans les locaux du Foyer de la Pielie avant de redresser la barre voici deux ans grâce à des choix décisifs : celui de fonctionner en autogestion et de s'assurer les services de Richard Moreau, le cuisinier qui a sans conteste fait la différence. La fréquentation du Restau est en augmentation de 10 % depuis 2009 avec une moyenne de 110 repas servis et une diversification de la clientèle grâce aux retraités qui ont trouvé avec le Restau Vouldy une occasion de se retrouver à moindre coût.

Pratique

Débat à 18 h 30, suivi d'un apéritif et d'un repas bio à 12 € sur réservation avant le 30 octobre au Restau Vouldy Impasse de la Pielie 15, chaussée du Vouldy

Tél. 03 25 73 18 23.