



La tambouille à l'école, c'est révolu



A la garderie communale Les Marionnettes Vevey, Gauthier Thouvenin et son équipe préparent quotidiennement 160 repas pour des enfants de 6 mois à 6 ans. P. Hess

NUTRITION

Dans la restauration des garderies et écoles vaudoises, le défi culinaire se joue de plus en plus en termes d'équilibre alimentaire et de développement durable. Ainsi, la Ville de Lausanne prévoit de porter à 70% la part des produits locaux dans sa restauration collective, avec une préférence pour le bio. Et le plaisir de manger dans tout ça? Zoom sur la philosophie culinaire des cantines scolaires

de la Riviera et impressions de quelques gymnasiens.

Au menu de ce jeudi 15 janvier, salade de rampon en entrée, émincé de poulet aux champignons et à la crème, polenta, mélange de légumes d'hiver en petits dés et au dessert des «chouquettes». Particularité de ce menu? Il est estampillé Fourchette verte et les ingrédients proviennent de producteurs de la région ou de Suisse. Le chef de cuisine, c'est Gauthier Thouvenin. Il travaille à la garderie communale Les Marionnettes Vevey et, avec son aide-cuisinière et son apprentie, ils préparent quotidiennement quelque

En moyenne, 400 élèves de Burier (sur environ 1500) mangent à midi au restaurant du gymnase.

160 repas pour des enfants de 6 mois à 6 ans. «On modifie nos recettes en fonction des saisons, afin de pouvoir cuisiner dans la mesure du possible avec des ingrédients frais et de proximité, assure le jeune chef. Par exemple, une partie des fruits et légumes est produite par un maraîcher de la Tour-de-Peilz, le fromage vient de la laiterie de Blonay et la viande de bœuf est



Le Régional
1800 Vevey 1
021/ 721 20 30
www.leregional.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 120'767
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 540.012
N° d'abonnement: 1085158
Page: 2
Surface: 99'742 mm²

labellisée «Viande de nos Monts». Et pour des produits comme le saumon ou les crevettes, nous choisissons le bio, explique-t-il. Mais des crevettes bio, n'est-ce pas beaucoup plus cher? «Oui, mais sur une semaine, on utilise aussi des produits moins coûteux et une chose compense l'autre».

Achats responsables

Dans les autres garderies et unités d'accueil parascolaire de Vevey, les directives sont les mêmes qu'aux Marionnettes. Elles ont été décidées en avril 2014 par la Municipalité qui, dans le cadre de son Agenda 21 (programme pour le développement durable), s'est engagée dans une «politique d'achats agroalimentaires responsables». Cela passe par le choix des produits, mais aussi par le mode de préparation et de cuisson qui «doivent répondre à des critères de santé publique, liés à l'équilibre alimentaire des jeunes enfants». «Actuellement, nous sommes aussi dans la phase d'évaluation du programme Beelong développé par l'Ecole hôtelière de Lausanne, relève Christophe Gerber, responsable des affaires sociales et familiales de Vevey. «Le diagnostic Beelong permettra de mesurer l'impact environnemental de l'ensemble de nos achats de nourriture pour nos trois cuisines de production, et de voir comment on peut l'améliorer (détails sur www.leregional.ch)».

La commune de Montreux a également entamé un processus Beelong pour les repas servis dans ses structures d'accueil pour écoliers, à l'initiative de son syndic Laurent Wehrli. «Les menus sont préparés par un service-traiteur local certifié Fourchette Verte et par la Fondation Beau-site», précise le délégué à la jeunesse Simon Smith. Mais demander à des prestataires privés d'appliquer les recommandations qui ressortiront de l'analyse Beelong, est-ce bien réaliste? «C'est plus compliqué que si on disposait de nos propres cuisines de production», reconnaît Simon Smith, «mais nous chercherons des solutions avec nos prestataires et intégrerons probablement les exigences dans les contrats. Je ne pense pas que nous allons rencontrer de

résistance, car les services-traiteurs avec lesquels nous travaillons utilisent déjà beaucoup des produits locaux. Et la note Beelong est aussi un «badge» de qualité, donc un moyen pour eux d'attirer encore plus de clientèle.»

Du précuisiné, non merci!

Au rang des priorités des autorités communales, il n'y a cependant pas que la provenance locale ou l'équilibre des repas. «Notre fournisseur garantit prendre 70% de produits locaux. Mais on tient surtout à ce que les enfants goûtent de tout», note Fabienne Curchod, syndique de Jongny et responsable de la structure d'accueil Ondine pour les enfants des communes de Corsier, Corseaux, Chardonne et Jongny. «L'idée serait aussi de cuisiner sur place à Jongny, plutôt que de régénérer des plats préparés par un traiteur extérieur.» Gérald Fankhauser, directeur de l'établissement primaire et secondaire de Montreux-Ouest, souligne pour sa part l'importance de la convivialité: «Il y a toujours un dessert, car même si cela ne se justifie pas toujours diététiquement, il faut que les enfants aient du plaisir à manger!»

La philosophie culinaire qui prévaut à l'école obligatoire se perpétue-t-elle dans les gymnases vaudois? «Nous sommes tous attentifs à la qualité proposée. Et les cantines des gymnases, où les élèves viennent à bien plaisir, ne répondent pas aux mêmes besoins que celles de l'école obligatoire», se limite à résumer Blaise Richard, directeur du gymnase du Bugnon à Lausanne. Au gymnase de Burier (photo de page 1), quatre plats au choix sont proposés chaque jour, dont un menu Fourchette Verte. La gestion du restaurant y est assurée depuis 2009 par une PME fribourgeoise, la société Delectis Christian Saudan, spécialisée dans la restauration collective. S'il arrive que l'on trouve au menu du filet de poissons d'élevage d'Asie et que le bœuf soit parfois de provenance européenne, «65 à 75% des ingrédients de base sont d'origine locale et la viande de porc est exclusivement suisse», assure Marcel Amrein, responsable opérationnel chez Delectis, qui précise:

«On refuse catégoriquement les plats précuisinés et nos cuisiniers font eux-mêmes les fonds de sauce.» La société a cependant recours à des surgelés «un légume sur deux en moyenne, selon la saison», et 25% des viandes «principalement les nuggets de poulet». Les critères les plus importants? «Proposer des plats sains, équilibrés, sans trop de graisse ou de sel, avec une attention particulière à l'hygiène». En moyenne, ce sont chaque jour quelque 400 gymnasiens de Burier (sur environ 1500) qui prennent leur repas de midi au restaurant du gymnase. «Mais on frôle les 500 quand il y a des hamburgers, des frites ou des kebabs, bref ce que les jeunes aiment particulièrement».



Sur www.leregional.ch

- Beelong, c'est quoi?
- Lausanne mise sur le bio
- Une charte culinaire pour le collège de St-Maurice



Le Régional
1800 Vevey 1
021/ 721 20 30
www.leregional.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 120'767
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 540.012
N° d'abonnement: 1085158
Page: 2
Surface: 99'742 mm²

J'aime, j'aime pas? La parole aux élèves

Le Régional a soumis à une quinzaine de gymnasiens de Burier un petit questionnaire sur leurs habitudes alimentaires à midi en période scolaire. Aux repas au restaurant du gymnase, plus de la moitié d'entre eux disent préférer réchauffer au micro-ondes un plat préparé chez eux. Ils invoquent notamment la qualité des repas faits maison, jugée meilleure que celle des plats du gymnase, et le fait que cela coûte aussi moins cher. Quelques-uns se contentent d'un sandwich acheté à la cafétéria. A la question «trouvez-vous bonne la nourriture servie au gymnase?», ils attribuent en moyenne une note entre 4 et 5 sur 6, tout comme pour les prix (qui varient de 8 frs pour le menu avec pâtes à 12 frs pour le menu avec poisson). Quant aux profs, certains se sentent «un peu captifs à Burier», car il n'y a pas de possibilité de manger à l'extérieur à proximité du gymnase. «La cuisine a du goût, mais elle fait trop industrielle», estime l'un d'eux, en ajoutant: «On est toute une clique de profs à préférer apporter notre repas dans un tupperware. Beaucoup apprécient cependant, à l'instar de Grégoire Ammann, prof de gym: «Chaque fois que j'y vais, je suis ravi: il y a la quantité et la qualité, et le service est très bien aussi!».

Lausanne mise sur le local et sur le bio

Le Conseil communal se prononce cette semaine sur le préavis intitulé «Plan d'action pour une restauration collective municipale avec une haute qualité nutritionnelle, environnementale et sociale». Ce plan d'action vise à porter à 70% la part des produits locaux et de proximité dans la restauration collective des cantines communales, ce au terme d'une période pilote de trois ans. Il demande également d'inclure une préférence pour l'offre en produits bio de la région. L'engagement financier prévu à cet effet est de 1,194 million, prélevé sur le Fonds communal pour le développement durable (complément sur www.leregional.ch)

4.75 millions

**Repas servis par an dans
les écoles vaudoises
jusqu'au secondaire.**



Le Régional
1800 Vevey 1
021/ 721 20 30
www.leregional.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 120'767
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 540.012
N° d'abonnement: 1085158
Page: 2
Surface: 99'742 mm²

> Sophie Révion: «Cuisiner local n'est pas plus cher»

Il y a quelques années, on lui «riaient un peu au nez», selon ses termes, quand elle commençait à s'intéresser aux produits locaux dans la restauration collective. Aujourd'hui, les autorités reconnaissent l'importance de faire une plus grande place aux produits de proximité, gages d'une alimentation durable et de qualité, et de soutien à l'économie locale. Entretien avec Sophie Révion, cheffe du groupe «Marché et Filières» d'Agridea, l'association suisse pour le développement de l'agriculture et de l'espace rural.

Agridea a mené une étude sur les produits locaux dans les restaurants des écoles, des EMS et autres établissements publics vaudois. Quels sont les principaux constats?

➤ Nous avons vu de tout, aussi bien des cuisines exemplaires en la matière que des établissements où seuls quelques produits étaient d'origine locale. Mais globalement, la place des produits de proximité était meilleure qu'attendu, de nombreux chefs de cuisine étant déjà convaincus de l'intérêt de s'approvisionner en produits de proximité. Et en matière d'offre, le canton de Vaud est gâté, car on y produit quasiment de tout.

Cuisiner à base de produits locaux, est-ce plus cher qu'avec des produits importés?

➤ Les matières premières locales ou suisses peuvent avoir un surcoût, mais il est minime. Agridea a mené en 2013 une étude pour des menus types en prenant en compte uniquement les matières premières - sans les frais de personnel ou d'équipement par exemple. Il s'est avéré que le prix des menus Suisse garantie est dans l'ensemble équivalent à celui des menus réalisés à base de produits de provenance étrangère.

Et qu'en est-il du bio?

➤ Le prix des produits Bio Suisse est plus élevé que celui

des produits conventionnels, en particulier pour la viande. De plus, l'offre n'est actuellement pas toujours suffisante. Néanmoins, la Ville de Lausanne veut le favoriser dans sa restauration collective (voir encadré).

Le Conseil d'Etat fixe comme objectif 10% d'approvisionnement direct des établissements

auprès des producteurs locaux. N'est-ce pas minime?

➤ Certains chefs de cuisine font déjà beaucoup mieux. Quant à la Ville de Lausanne elle ambitionne de porter cette part à 70%. Il n'en reste pas moins que 10% sur l'ensemble des cuisines collectives du canton, c'est déjà un défi d'approvisionnement par rapport aux millions de repas servis! Il faut tenir aussi compte du fait qu'il y a des matières premières qu'on ne produit pas en Suisse, comme le riz ou les poissons de mer, et que la variété des produits suisses est limitée en hiver.

Quelles sont aujourd'hui les pistes d'action?

➤ C'est un dossier politique au sens premier du terme, car cela concerne la gestion de la cité. Faire évoluer les mentalités et les pratiques nécessite un gros travail. Cela passe par la formation et la sensibilisation des chefs de cuisine, car ils jouent un rôle clef, par l'utilisation d'indicateurs comme

l'outil Beelong, et par l'introduction de clauses spécifiques dans les contrats avec les gérants et les sociétés de restauration. Parallèlement, il s'agit de développer les plates-formes de produits du côté des producteurs. Et la philosophie culinaire de certains grands restaurateurs privés peut servir de phare.



Sophie Révion conduit depuis 2010 un vaste programme au niveau suisse sur les produits de proximité dans la restauration collective. DR