

# Le vert est dans l'assiette

**Comment proposer des repas sains, frais, locaux, durables et bon marché dans une cafétéria étudiante? L'EPFL Valais Wallis et la HES-SO Valais-Wallis relèveront ensemble le défi dès cette année.**

« **E**n Suisse, 19% des émissions de gaz à effet de serre découlent de l'alimentation, dont la moitié de la consommation de protéines animales.»

Ce constat, Bruno Rossignol ne pouvait pas s'en satisfaire. Nommé en 2019 responsable de la restauration et des commerces de l'EPFL – et riche d'une longue expérience derrière les fourneaux – il a alors entrepris de réformer le contenu des assiettes servies aux étudiants. Et instauré des menus plus frais, plus locaux, plus sains et plus durables.

De bonnes pratiques que le franco-suisse aidera à mettre en place dans les trois cafétérias gérées par la HES-SO Valais-Wallis, à Sion et à Sierre, au grand bonheur de François Seppey, directeur de la haute école va-

laisanne. «Cela démontre que nos collaborations avec l'EPFL ne s'arrêtent pas au monde académique», glisse-t-il.

## Réduire la consommation de viande

Lorsqu'il a repris en main la restauration du campus vaudois, Bruno Rossignol s'est rendu compte que les 34 établissements présents sur le site proposaient de la viande ou du poisson dans la quasi-totalité de leurs menus. «Pour les étudiants qui ne souhaitaient pas en manger, le choix se limitait presque uniquement aux garnitures.» Autant dire que le potentiel d'amélioration, dans le cadre d'une stratégie climatique, était relativement important.

Le responsable impose désormais 50% de menus végétariens ou véganes, tous proposant une association d'aliments prévue pour assu-

rer la satiété jusqu'au prochain repas. «C'est intéressant pour le consommateur final, car il n'y a pas de contrainte», commente François Seppey, qui relève qu'une journée hebdomadaire sans viande pourrait être décrétée dans les cantines de la haute école valaisanne.

## La priorité au local

La majorité des plats sera confectionnée à partir de produits suisses, valaisans de préférence. 10% seulement des aliments pourront être acheminés par avion et 30% par bateau. Le reste devra être issu au maximum de la production régionale et de saison. Les aliments cultivés sous serre à énergie fossile sont interdits, tout comme les produits à base d'huile de palme et les sauces contenant du glutamate monosodique.

Quant à la viande, elle doit exclusivement provenir de Suisse. La seule entorse prévue pour l'instant concerne l'agneau. «Mais nous sommes sur le point de trouver une solution pour nous fournir en nez noirs valaisans», se réjouit Bruno Rossignol.

«Le tout en conservant un niveau de prix attractif pour les étudiants, entre Fr. 5.50 et Fr. 7.50

PUBLICITÉ



**BENDER**  
EMMANUEL SA  
PAYSAGISTE  
MARTIGNY





le repas, sans subventionnement de notre part», sourit de son côté François Seppey. Une manière de tordre le cou aux idées reçues selon lesquelles manger local et sain coûte plus cher.

#### Monitorer pour s'améliorer

A terme, le concept vise à continuer de réduire l'impact écologique de la restauration sur les campus. A cette fin, tout est monitoré dans les cuisines, de l'énergie nécessaire à la préparation des repas à la nourriture qui n'est pas mangée, grâce à des poubelles intelligentes.

«Si, d'un point de vue nutritionnel, on remarque que nos assiettes manquent de légumes, mais qu'en même temps ceux-ci finissent à la poubelle, il nous faut trouver des solutions pour les cuisiner autrement», explique Bruno Rossignol.

Pour ce faire, les équipes de cuisine de la HES-SO Valais-Wallis jouissent d'une formation dispensée par la Hiltl Academy, du nom du premier restaurant végétarien au monde – le Hiltl de Zurich – qui a ouvert ses portes en... 1898. Avec donc une certaine expérience dans le domaine. ◀

ILLUSTRATION: PASCAL CLAWAZ / LE NOUVELLISTE

PUBLICITÉ

SAVOIR-FAIRE  
ET TECHNOLOGIE  
AU SERVICE D'UN PROJET  
**VISIONNAIRE**

**ig** group  
ingénieurs & géomètres

GÉOMÈTRE PAR PASSION  
GÉOMÈTRE DE PRÉCISION  
GÉOMÈTRE DE VOTRE RÉGION

[www.ig-group.ch](http://www.ig-group.ch)

