

Une Journée professionnelle sous le signe de l'écologie

La Société suisse des cuisiniers organise le 2 mai à la Vaudoise Aréna de Prilly (VD) une rencontre centrée sur les pratiques durables dans le secteur de la restauration.

Après une pause forcée en 2020 et 2021 en Suisse romande, la Société suisse des cuisiniers renouera le 2 mai avec sa traditionnelle Journée professionnelle, dont le thème – *L'écologie en cuisine: l'avenir de nos métiers* – sera décliné par une demi-douzaine d'intervenants. Une manière de questionner la pratique du métier à l'aune de nouvelles tendances lourdes qui prennent plusieurs formes. Parmi celles-ci figurent le retour aux origines, symbolisé par la redécouverte de produits anciens et l'essor des cuisines du monde, la durabilité, érigée en modèle avec le souci de miser sur des processus responsables, l'alimentation consciente, envisagée à travers le prisme du bien-être physique ou psychologique, ou encore les innovations technologiques, dont l'implémentation s'est accélérée sous l'effet du Covid, dixit l'étude menée par l'agence de conseil Nelly Rodi (voir *HGH* n° 04/2022).

Un changement de paradigme

Responsable de la restauration et des commerces de l'EPFL, Bruno Rossignol lancera les débats en évoquant les contours de l'alimentation du futur, forcément saine et durable. Son propos s'articulera autour de l'ambitieuse stratégie mise en place par l'EPFL, qui vise à réduire l'impact de l'alimentation sur l'environnement. Le point



Consommer moins de viande et privilégier les produits locaux et de saison: une tendance lourde.

DR

de départ de la réflexion est la signature de l'Accord de Paris sur le climat en 2017 et l'analyse menée par l'ingénieure Aurore Nembrini.

«Sur le site, les couverts jetables ont été bannis»

BRUNO ROSSIGNOL, RESPONSABLE
DES COMMERCES ET DE LA
RESTAURATION DE L'EPFL

«Aurore Nembrini a mis en lumière le fait que 21% des émissions

de CO₂ de l'EPFL étaient imputables à l'activité de restauration, ce qui nous a encouragé à revoir complètement notre modèle», explique Bruno Rossignol.

Un changement de paradigme qui s'appuie sur quelques principes élémentaires, dont les plus saillants sont la réduction de l'offre carnée et le recours systématique aux produits locaux et de saison. C'est ainsi qu'au 31 décembre 2020, entre autres mesures, un certain nombre de produits ont été rayés des listes, à l'instar de la volaille du Brésil, le foie gras ou les sauces, bouillons et soupes pouvant contenir du glutamate monosodique.

«Parallèlement, nous avons banni tous les couverts jetables et

introduit le principe d'un gobelet consigné, tout en développant de nouvelles offres de restauration en collaboration avec des partenaires locaux», poursuit Bruno Rossignol. Parmi ses fiertés figure aussi le distributeur de produits sains et durables développé avec Dallmayr, Prométerre et Vaud+ Terre d'inspiration. «On y trouve quelque 260 produits locaux issus de 37 fournisseurs de la région, et, si le projet est né à l'EPFL, il a depuis essaimé dans tout le pays.»

Pour une approche décomplexée

Au cours de la journée, le diététicien diplômé Nicolas Parel évoquera de son côté les modes d'alimentation végétarien et végane.

Pour lui qui est notamment actif au sein du cabinet de diététiciens Team Nutrition, à Genève, la question fondamentale est celle de la consommation de viande. «Nous savons que nous en mangeons trop, soit en moyenne l'équivalent d'un kilo par personne et par semaine, alors que 350 g seraient largement suffisants», explique Nicolas Parel. Le projet visant à la part réduire la part des produits carnés dans nos assiettes bute toutefois contre les mentalités. «Certains associent la viande rouge à la vitalité. Or, il existe de nombreuses alternatives végétariennes et véganes, qui, sans recourir à ces produits ultratransformés que sont les substituts, apportent les nutriments nécessaires.» Les alternatives en question peuvent être les légumineuses, les produits céréaliers ou le tofu, au sujet desquels les diététiciens de Team Nutrition ne sont pas avares en conseils. «On peut aussi privilégier une approche décomplexée. Faites l'expérience de servir un chili con carne sans viande: on vantera ses qualités gustatives et on oubliera le fait qu'il s'agit en réalité d'un plat végane», conclut Nicolas Parel.

PATRICK CLAUDET



Scanner pour s'inscrire:
Journée professionnelle

Journée professionnelle: les intervenants

Durant la journée, plusieurs intervenants se succéderont en plus de Bruno Rossignol et Nicolas Parel. Simon Hude, chef de projet de 1 CHF pour le climat, expliquera comment sensibiliser la clientèle à la question de la protection du climat, tandis que Raphaël Gétaz, adhérent et labellisé ProSpecieRara, détaillera les activités de la fondation. Dans un autre registre, Driss Laamari, gérant du restaurant CFF Genève Voyageurs et chef de l'équipe romande du Swiss SVG-Trophy, décrira les particularités de ce concours par équipe. Suivra l'intervention des représentants de Hotel & Gastro Formation, la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche et la Société suisse des cuisiniers.



Emmi Food Service

Votre partenaire pour les glaces, le fromage, les produits laitiers et les alternatives au lait. À vos côtés à tout moment.

✓

Des produits d'excellente qualité à base des meilleures matières premières possible. Sans compromis.

✓

Des concepts pratiques, pour vous faciliter la vie au quotidien.

✓

Un conseil personnel, afin de répondre à vos questions et de rester à vos côtés comme partenaire fiable.

✓

Des glaces fabriquées en Suisse à base des meilleurs ingrédients possible. Innovantes, durables et naturelles.



Emmi Food Service | Tel 058 227 15 65
foodservice@emmi.com | www.emmi-food-service.ch

Pour en savoir plus sur nous et nos produits, scannez et laissez-vous inspirer!

