

«Dix ans pour faire baisser notre impact, c'est court!»

DURABILITÉ

L'EPFL a pris un virage inspirant pour répondre aux objectifs de l'Agenda 2030 en faveur du climat. Rencontre avec Bruno Rossignol, à la tête de la restauration de l'institution, et Rémy Tranchida, chef du Native.



Arrivé en 2019, Bruno Rossignol (à gauche sur la photo), responsable de la restauration et des commerces de l'EPFL, a entamé une mutation qui va de la graine au déchet. Il développe une offre culinaire durable, locale, de saison et davantage végétarienne et vegan sur tout le campus. But avoué: faire baisser l'impact environnemental de l'assiette de 6,2kg de CO₂ à 2,5kg d'ici à 2030. Entretien avec Rémy Tranchida, chef du Native inauguré en automne 2021.

Quelle était la situation à votre entrée en fonction? BR L'EPFL a réalisé que la fenêtre d'action était serrée pour répondre aux engagements de l'Accord de Paris: dix ans, c'est court. Nous avons alors mis en place toute une série de mesures pour revoir tout ce qui se mangeait sur le campus. Notre réflexion a porté aussi bien sur le calendrier des saisons que sur la provenance des denrées, leur impact environnemental, leur qualité nutritive sans oublier le gaspillage alimentaire. Le résultat ne correspondait plus aux attentes des clients des restaurants de l'EPFL.

Qu'est-il ressorti des étudiants que vous avez interrogés? BR Cette génération ne consomme et ne voyage pas comme nous avons pu le faire. Ils

veulent savoir ce qu'ils mangent, que ce soit au niveau de la provenance, de la saison, mais aussi de la santé. Nous avons été étonnés de découvrir que la question du budget ne venait pas en première position.

Vous avez ainsi promu l'alimentation sans protéine animale dans les établissements. BR Oui. L'offre doit être au minimum 50% ovo-lacto-végétarienne, peu importe le nombre de plats proposés. De plus, une fois par semaine à midi, tous les repas du campus le sont entièrement. Nous avons reçu quelques réactions les premiers mois, mais une certaine acceptation s'est mise en place. Notre plus grand défi a été d'ouvrir en octobre 2021 un restaurant ovo-lacto-végétarien et vegan, appelé Native.

Quel a été l'accueil? BR Incroyable. Nous servons 450 couverts et écoupons 115 kilos de marchandise chaque midi. Pour mener ce projet à bien, nous avons engagé un chef vegan, Rémy Tranchida. RT Nous n'avons pas communiqué spécifiquement sur cette ouverture. Le goût fait le reste. Je laisse mes plats parler pour moi.

Comment les autres cuisiniers ont-ils accueilli ce défi? BR On a senti une certaine appréhension face à l'inconnu. Il faut savoir que l'apprentissage de cuisinier n'a pas changé depuis que j'ai fait le mien. Il a fallu passer par des formations. C'est pourquoi nous avons travaillé avec Hiltl, à Zurich, le plus ancien restaurant végétarien au monde, ouvert en 1898, pour développer des recettes et les intégrer à nos menus. RT Les gens ne changent pas facilement leurs habitudes et manquent d'informations. Remplacer un steak haché par un steak vegan n'est pas la solution pour proposer un repas équilibré et intéressant. Il faut être créatif. Développer le goût, adapter les textures, travailler sur les couleurs, c'est aussi important.

● SANDRA IMSAND



Manger durable et sain
► frc.ch/manger-sain