



Grandir N°33 – Interview d'un chef de cuisine

Pourquoi est-ce important pour vous d'offrir une alimentation saine et durable aux enfants ?

Pour moi, il est essentiel de prendre en compte la disponibilité des ressources naturelles et de privilégier les circuits courts afin de diminuer notre empreinte carbone et les émissions de gaz à effet de serre (GES). Dans une perspective de santé publique, il est nécessaire de favoriser et de valoriser le développement des échanges régionaux afin de garder une traçabilité sur notre alimentation et ainsi de réduire notre empreinte carbone qui est néfaste tant pour la santé de la planète que celle de la population. Cette approche globale est essentielle pour offrir aux enfants une alimentation saine, réduire notre impact environnemental et soutenir nos communautés locales.

Pour vous, quel est le plus grand challenge pour développer une pratique RCD ?

Au cours des premières années du plan RCD, les objectifs étaient plus facilement atteignables. La Ville de Lausanne a joué un rôle précurseur dans cette démarche en bénéficiant des matières premières qui étaient en quantité suffisante à ce moment-là. Cependant, ces dernières années, l'atteinte de ces objectifs est devenue plus complexe en raison de l'expansion continue de l'approche RCD dans le secteur de la restauration. Les grandes surfaces (COOP, Migros, Lidl, Manor, ...) ainsi que les autres communes du canton se sont toutes lancées sur ce créneau du RCD (local, Suisse, BIO). Cette popularité a entraîné une demande qui dépasse désormais la capacité de production, ce qui pose des défis d'approvisionnement pour des entreprises qui produisent beaucoup de repas, en raison de nos volumes plus limités par rapport aux grandes surfaces.

Qu'est-ce qui est le plus difficile à mettre en œuvre ?

L'une des difficultés que nous rencontrons lors de l'introduction de la restauration collective est d'encourager les enfants à adopter des habitudes alimentaires saines tout en résistant aux modes d'alimentation mauvais pour la santé, comme la cuisine urbaine et les fast-foods. La promotion de plats végétariens et d'une alimentation plus équilibrée auprès des enfants peut également susciter des difficultés. Il est de notre devoir de sensibiliser les enfants aux bienfaits d'une alimentation équilibrée et de leur montrer les avantages qui en découlent.

Quel est votre plus belle réussite ?

Notre plus grande réussite réside dans notre engagement continu envers une approche durable de la restauration collective. Depuis le début, nous avons figuré parmi les cuisines qui respectent les normes RCD, ce qui témoigne de notre dévouement à offrir une cuisine de haute qualité tout en minimisant notre impact environnemental. En favorisant l'utilisation de circuits courts, nous avons pu réduire notre empreinte carbone en contribuant à une alimentation plus respectueuse de l'environnement. De plus, nous avons pu promouvoir et valoriser le développement régional en soutenant les producteurs locaux et en renforçant les économies locales. Ces trois accomplissements reflètent notre engagement à fournir des repas sains, durables et de grande qualité tout en contribuant positivement à notre communauté et à l'environnement.



Qu'est-ce qui représente le plus votre cuisine par rapport au RCD ?

Ce qui représente le plus notre cuisine par rapport au RCD réside dans notre engagement envers un retour aux sources en privilégiant des produits bruts et de saison, malgré les volumes importants pour répondre à la demande. Notre cuisine est empreinte d'une authenticité "faite maison" qui privilégie les ingrédients locaux. Le plan RCD a non seulement donné lieu à établir une communication sur le nécessité de s'orienter vers une alimentation saine et durable, mais il nous a également ouvert la porte à de nouveaux partenariats pour accéder à davantage de produits labélisés et pour développer notre offre en produits BIO.