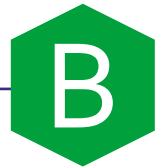




Pour la première fois appliqué dans le canton de Neuchâtel, Beelong l'indicateur écologique de la nourriture a évalué les menus d'une cuisine pionnière et en tous points exemplaire, celle du Restaurant Terre Ô Fées. Vous découvrirez ci-après les résultats en question ainsi que davantage d'informations sur La Terre Ô Fées et Beelong.



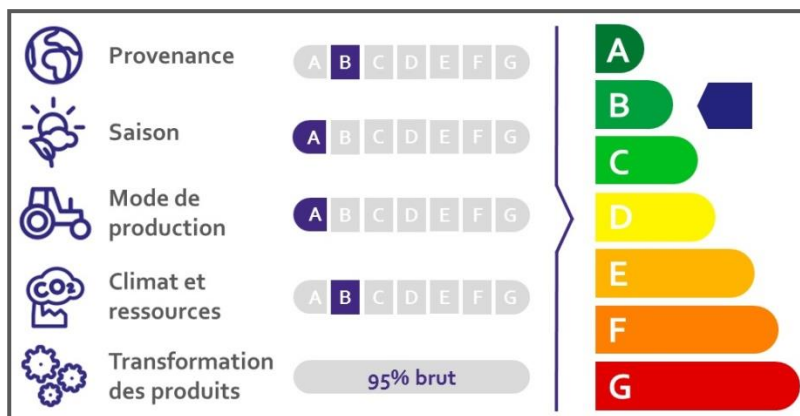
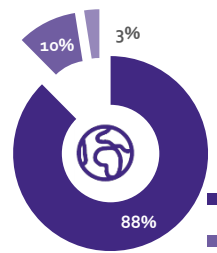
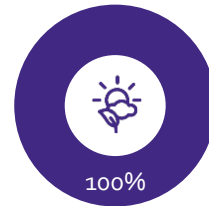
Les résultats



L'analyse de la politique d'achats alimentaires du Restaurant Terre Ô Fées rend compte d'une excellente note de B, bien au dessus de la moyenne de l'indicateur (D) et très proche du A.

Les résultats démontrent de nombreux éléments positifs, notamment :

- ✓ Le total respect de la saison pour les fruits et les légumes
- ✓ Une grande majorité de produits suisses
- ✓ Une très grande proportion de produits labellisés, essentiellement en Bio
- ✓ Une faible quantité de protéines animales
- ✓ Une remarquable quantité de produits bruts travaillés directement en cuisine



Beelong est un indicateur permettant d'évaluer l'impact environnemental de la nourriture.

Il a pour but de donner des clés pratiques à l'industrie de la restauration, afin de réduire l'impact de l'alimentation sur l'environnement. Tenant compte des contraintes liées à ce secteur, l'indicateur est construit sur la base de compromis permettant de faire le lien entre la théorie du développement durable et la réalité du terrain.

Cet indicateur est issu d'une initiative de l'Ecole hôtelière de Lausanne, qui soutient son développement depuis le début.

Les achats de nourriture et de boissons sont évalués sur une échelle de A à G selon 5 groupes de critères. Ainsi, un produit, un plat ou encore l'ensemble des achats alimentaires d'une cuisine peuvent être analysés.



Terre Ô Fées

La Ferme

Bertrand Comtesse reprend l'exploitation en 2000. Ses parents, Charly et Dora comtesse créent un restaurant appelé Bonneville, qu'ils tiennent pendant 25 ans.

Bertrand comtesse se convertit à l'agriculture biologique en 2003 et crée son propre concept avec l'agriculture féérique. La ferme produit du blé, de l'épeautre, du sarrasin, de l'huile de lin et des pommes de terres, mais aussi, du petit épeautre, des lentilles, des sapins de Noël, du foin et de l'osier pour travailler la vannerie en hiver. Ils ont créé également un petit magazine de vente direct sur la ferme, l'antre des fées. Sylvie Comtesse, sa femme crée un espace une chambre d'hôte nommée la tanière des fées, ainsi qu'un cabinet de thérapies où elle pratique la réflexologie.



Terre Ô Fées

Le Restaurant

L'aventure débute en 2012, Bertrand et Sylvie, propriétaires et semeurs de graines, appellent d'autres fées et magiciens à s'unir pour reprendre le restaurant familial de la ferme. Karine Monnier, Maëlle Milesi et Jean-Yves Bascle s'associent alors à Bertrand et Sylvie pour démarrer cette aventure. Une année de préparation a suffi à voir émerger Terre Ô Fées. L'ouverture était en mai 2013 !

La philosophie et le courant du restaurant s'est mis en place tout naturellement. La vision commune a été définie à travers une charte. Le choix des producteurs, des produits et des distributeurs a été pensé et choisi dans le souci d'une conscience écologique globale.



Les rénovations de l'établissement ont été réalisées avec des matériaux écologiques et/ou renouvelables. De petites entreprises ont mis leur savoir faire au service de notre idéologie. La carte a été élaborée en valorisant d'abord les producteurs locaux bio et les petits artisans, elle est retravaillée tous les 6 mois pour évoluer sans cesse dans la créativité et en lien avec la nature et nos producteurs. Les plats sont entièrement faits maison. Aucune boisson industrielle ne se trouve sur la carte des boissons, nous y proposons des jus de fruits, thés froids ou chauds, limonades et de nombreuses boissons chaudes réalisées avec du lait de ferme. Les vigneron bio de Neuchâtel et du Jura nous livrent d'excellents crus qui s'accordent à merveille avec notre carte. Les céréales sont apportées par les récoltes féeriques; le blé, l'épeautre, le sarrasin, les pommes de terre, les graines de lin, permettent de confectionner des pâtes alimentaires et le pain «maison». Le jardin potager de la ferme, offre les plantes aromatiques, les fleurs et quelques variétés de légumes méconnus et oubliés. Au sein du restaurant, du plongeur à la sommelière, de l'aide de cuisine au jardinier, en passant par l'artisan du terroir au chef de cuisine, les talents s'accordent et permettent l'alchimie.

Garder notre vision, maintenir le cap, honorer et respecter la direction choisie furent des étapes ces trois dernières années. Les encouragements et critiques des clients furent essentiels à l'évolution de l'établissement. Ils ont suscités de nombreuses remises en questions qui ont finalement menées à cet équilibre. Suivre le courant de la Vie à travers l'entreprise est une pratique qui provoque une constante évolution et amélioration dans l'entreprise à tous les niveaux, des liens sociaux à l'offre aux clients.

Nous nous définissons comme une entreprise innovante, ouverte aux projets qui vont dans le sens de la Vie. Nous sommes membre de la chaussure rouge et de consom'acteur qui sont des mouvements dans ce sens. Terre Ô Féés avance toujours plus dans cette direction, en créant des liens entre les producteurs locaux et les consommateurs, en offrant les possibilités de découvrir un autre moyen de consommer et une autre approche de la cuisine. Cuisine vivante (cru), nutrition saine, super aliments, végétariens, végétaliens sont des découvertes possibles chez nous. La cuisine du terroir est bien évidemment mise en avant avec les produits de la région.



Voici la liste des producteurs et artisans avec qui nous collaborons régulièrement:

- Les Pains de Sophie, pains au levain cuit au feu de bois
- Glaces Margerites, glaces artisanales
- Nicole Plumetaz, miel de la région
- Le chat noir, maraîchage biologique
- L'Abbaye de Fontaine André, fromage de chèvre biologique
- Bio Partner, épicerie biologique
- Danielle Roullier, lait biologique
- Fromagerie Spielhofer, Tête de moine biologique
- Fromagerie des Reusilles, fromage biologique
- Ferme Famille Steudler, œufs biologiques
- Progin Poisson, pêche du lac
- Boucherie de Campagne, viande biologique
- Jambon Jural, jambon pata negra
- Gibier du Domaine, viande de daim et canard biologique

Les boissons:

- Cave St-Sébastien, vin biodynamique
- Christian Rossel, vin biodynamique
- Cave de la Béroche, vin biologique
- Cave St-Germain, vin bio sans sulfites
- Phillippe Weissbrodt, vin biologique
- La Vouivre, brasserie artisanale, bière
- Cidrerie du Vulcain, cidre de pomme et de poire
- Plaisir du Goût, verjus biologique
- Larusée, absinthe
- Famille Bourquard, distillerie artisanale
- Pienibon, alcool de gentiane
- Les Simples, plantes séchées biologique
- Le Sirupier de berne, sirops
- Les Herbes du Compagnon, cueillette de plante sauvage
- Coopérative de la Borcarderie, jus de pommes et pommes-coings
- Cordon rouge, Thés

Et finalement la liste des producteurs et artisans avec qui nous collaborons occasionnellement :

- Lutescens, cueillette de champignons
- La gourmandise, boulangerie
- Rucher de Bonneville, miel
- Seehof, pisciculture, truite
- Ferme Leonard Richard, brebis biologique
- Bec à miel, miel biologique
- Ferme Sylvain et Marie Geiser, viande de mouton
- Élevage du Joratel, viande de cerf

Restaurant Terre Ô Fées
Rue de l'église, 4
2063 Engollon
032 852 04 93
contact@terreofees.ch
www.terreofees.ch

Beelong Sàrl
c/o Ecole hôtelière de Lausanne
Route de Cojonex 18
1000 Lausanne 25
info@beelong.ch
www.beelong.ch

L'équipe Terre Ô Fées :

Jean-Yves Bascle
Maëlle Milesi
Sylvie Comtesse
Bertrand Comtesse (079 689 15 44)

Mathias Faigaux
Associé Gérant
079 330 81 80

