



Une expertise pour le bien de l'environnement



Bertrand et Sylvie Comtesse voulaient savoir si leur restaurant respectait le développement durable. C'est semble-t-il chose faite, selon la société Beelong. (PATRICK DI LENARDO)

Par
Patrick Di Lenardo

ENGOLLON Pour savoir s'ils étaient dans le vrai dans leur démarche d'exploiter un restaurant respectueux de l'environnement, les responsables de Terre Ô fées à Engollon ont demandé l'expertise de la société vaudoise Beelong. Cette dernière a développé des outils pour évaluer l'impact environnemental de la nourriture. «Il s'agit là d'un critère encore peu pris en compte dans le monde de l'alimentation en général, et dans la restauration en particulier», explique Mathias Faigaux, représentant de la société. L'analyse menée par cette spin-off de **l'Ecole**

hôtelière de **Lausanne** ne juge pas la qualité de mets proposés, mais les effets de leur production sur l'environnement, au travers notamment de leur provenance. Au final, Terre Ô Fées s'en sort plutôt bien. «C'est le meilleur résultat sur la cinquantaine d'analyses que nous avons menées depuis une année», lance Mathias Faigaux. L'indicateur Beelong a ainsi déterminé que le restaurant respectait scrupuleusement les saisons pour choisir ses fruits et légumes et utilisait 88% de produits suisses (10% européens et le reste

d'ailleurs). En outre, trois-quarts des produits de base sont labellisés bio. Enfin, 95% des produits bruts sont transformés en cuisine, signifiant que le restaurant sert réellement des plats faits maison. L'analyse a porté sur les bulletins de livraison représentant les différents achats de nourriture par la cuisine. Un résultat qui réjouit Bertrand Comtesse, propriétaire du restaurant. «Nous choisissons nos produits auprès de producteurs ou de distributeurs avec lesquels nous avons un vrai rapport de confiance, qui partagent notre conscience écologique», explique-t-il. A l'interne, tout le

Date: 07.10.2015



Edition Bas

Courrier neuchâtelois (Bas)
2001 Neuchâtel 1
032/ 723 52 52

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 66'400
Parution: 49x/année



N° de thème: 375.022
N° d'abonnement: 1076858
Page: 11
Surface: 37'031 mm²

monde partage la philosophie, du plongeur à la sommelière en passant par le cuisinier. C'est en l'an 2000 que Bertrand Comtesse a repris le domaine familial, représentant dès lors la 7e génération aux commandes. Rapidement, il convertit le domaine en agriculture biologique, dans le respect de ses convictions profondes. Au fil du temps, un magasin de vente directe, un cabinet de thérapies alternatives ou encore une chambre d'hôte viennent compléter l'offre. En parallèle, un restaurant, La Bonneville, est exploité dans les murs de la ferme familiale. En 2013, Bertrand et son épouse Sylvie reprennent les rênes, avec une philosophie très claire d'en faire un espace Reste que l'indicateur Beelong n'est pas un label, ni un certificat. Juste un audit, dont le client n'a guère de moyen matériel pour s'en prévaloir auprès de sa clientèle. Pas d'autocollant pour la porte d'entrée, pas de diplôme à encadrer. Ce qui n'est peut-être pas le but de l'opération pour les propriétaires qui voulaient surtout voir leur démarche validée par un œil extérieur. C'est la première fois que la société Beelong intervient dans le canton de Neuchâtel, après avoir largement analysé des restaurants, crèches, EMS ou hôpitaux dans le canton de Vaud et ailleurs en Suisse romande. /PDL