

ENGOLLON Le restaurant Terre Ô Fées a mandaté Beelong, un indicateur écologique, afin de mesurer la qualité de ses produits ainsi que l'impact environnemental de la nourriture.

Évaluer les bonnes pratiques culinaires

ANTONELLA FRACASSO

Les mets du restaurant Terre Ô Fées, à Engollon, sont concoctés avec des produits exemplaires. Ce ne sont pas les propriétaires de l'établissement qui le déclarent mais l'indicateur écologique Beelong. Appliquée pour la première fois dans le canton de Neuchâtel, cette démarche vise à évaluer les bonnes pratiques culinaires en analysant les aliments utilisés en cuisine, ainsi que leur impact environnemental.

Les critères d'analyse ont porté sur le respect des produits de saison, l'utilisation d'aliments suisses ou encore sur la quantité de produits bruts travaillés directement en cuisine. «Notre étude se fait avec les bulletins de livraison des restaurants afin de dresser un bilan des pratiques d'achats. Nous ne jugeons pas le travail du chef car ce critère est subjectif», relève Mathias Faigaux, associé gérant de Beelong. «L'objectif est de se diriger vers une exploitation plus durable des ressources et de donner des pistes pour s'améliorer, mais nous ne sommes pas un label», précise-t-il.

Volonté de transparence

L'analyse s'est effectuée deux fois pendant six semaines. A son issue, l'établissement vaudruzien fait figure d'excellent élève. Même s'il n'a pas eu beaucoup de mauvaises notes, il a tout de même changé l'huile d'arachide par de l'huile de tournesol, qui est produite en Suisse.

Avec d'aussi bons résultats, pourquoi le restaurant a-t-il recouru au service de Beelong? S'il peut paraître un brin prétentieux – et parfois faux – de prétendre avoir de bons produits,



L'indicateur écologique Beelong ne juge pas la qualité des plats cuisinés, mais évalue les produits utilisés. DAVID MARCHON

une analyse extérieure semble plus fiable, signale le restaurateur. En outre, Bertrand Comtesse et son épouse avaient la volonté d'être transparents avec leur clientèle. Raison pour laquelle ils ont fait appel à Beelong. Cette étude alimentaire a coûté 4000 francs dont 800 francs payés par l'association Bio Neuchâtel. «Nous avons soutenu cette étude car ce concept coïncide avec notre philosophie», observe Philippe Weissbrodt, membre de Bio Neuchâtel.

Si les résultats de l'analyse sont mauvais, n'y a-t-il pas le risque de donner une mauvaise

image? «Le but n'est pas d'être parfait mais de s'améliorer et la critique est toujours bonne», note le chef cuisinier Jean-Yves Bascle. «Nous ne voulions pas nous enfermer dans un label bio. Avec Beelong, nous conservons notre liberté», ajoute Bertrand Comtesse. Outre son restaurant, il est également à la tête d'une exploitation agricole. En 2003, il a décidé de se convertir au bio et a créé un concept d'«agriculture féérique». «Le choix de nos produits et des artisans avec lesquels on travaille ont été faits dans un souci écologique.»

Beelong est actif dans d'autres

cantons. Les autorités vaudoises, genevoises et fribourgeoises ont sollicité l'indicateur écologique afin d'évaluer les produits de certaines institutions. «Nous travaillons avec des crèches, des EMS et des hôpitaux», poursuit Mathias Faigaux.

L'Etat de Neuchâtel pourrait-il être intéressé par une telle démarche? «Nous avons contacté l'Hôpital neuchâtelois», confie Mathias Faigaux, mais celui-ci n'a pas semblé intéressé pour le moment.

Ce concept d'indicateur écologique est né en 2008 d'un groupe d'étudiants de l'Ecole

hôtelière de Lausanne qui s'est intéressé à la durabilité de l'alimentation. Ce n'est qu'en automne 2014 que Beelong a lancé ces évaluations auprès d'entreprises. «Actuellement, nous avons évalué une cinquantaine d'établissements en Suisse romande», indique Mathias Faigaux. «Et le restaurant Terre Ô Fées a obtenu la meilleure note parmi tous les établissements que nous avons évalués.»

Dans le futur, leur idée est de proposer des solutions sur leur site internet afin que tous bénéficient des bonnes pratiques alimentaires à suivre. ●

NEUCHÂTEL Bastian Baker en dédicace chez Heidi.com

Chanteur à succès, Bastian Baker (photo SP) se lance dans la mode vestimentaire avec le soutien de Métro boutique et Heidi.com. L'enseigne neuchâteloise s'occupe depuis plusieurs années du merchandising de la coqueluche des jeunes. Demain, l'auteur-compositeur-interprète viendra dans le magasin d'Heidi.com à Neuchâtel (Faubourg du Lac 5) pour présenter sa première ligne de vêtements, qu'il signe sous le nom «Heidi.com by Bastian Baker». Entre 16h30 et 19h, l'auteur de «Too old to die young» se mettra à disposition de ses fans et groupies pour une séance de dédicaces. ● STE



MÉMENTO

NEUCHÂTEL
Bernard Minet au Salon du vintage. La Maladière centre accueille dès aujourd'hui et jusqu'au 10 octobre le Salon du vintage. Bioman et les Chevaliers du zodiaque illustrent les moments forts des années 80. Et pour lancer cette exposition, Bernard Minet donne un concert gratuit, ce soir à partir de 18h30. Ses chansons feront revivre les années dorées du Club Dorothée ainsi que des Musclés.

PUBLICITÉ



Chez Fielmann nous vous épargnons la comparaison des prix.

Fielmann vous montre l'univers de la mode des lunettes, le tout à un prix très avantageux. Fielmann vous accorde la garantie du prix le plus bas.*

Lunettes complètes modernes avec des verres à simple foyer, 3 ans de garantie.	CHF 47.50
Lunettes de soleil à votre vue montures métalliques ou en matières synthétiques, verres à simple foyer, 3 ans de garantie.	CHF 57.50

*** Garantie du prix le plus bas**
Si vous trouvez, dans les six semaines suivant votre achat chez Fielmann, le même produit moins cher ailleurs, Fielmann le reprend et vous le rembourse. Lunettes: Fielmann.


www.fielmann.com