

Alimentation

A l'EMS de La Rozavère, le chef Xavier Bats montre l'art de la cuisine écolo

3/5 Des gestes pour la planète

Inspiré par le film *Demain*, à voir dans les salles du canton, *24 heures* se penche sur les initiatives en route tout près de chez nous. Le documentaire de Cyril Dion et Mélanie Laurent frappe l'opinion par son optimisme. Il visite les villes, les quartiers ou les écoles du monde qui proposent un autre avenir en répondant aux défis écologiques, économiques et sociaux du développement durable.

Produits locaux, épargne, économies d'énergie et formation vont de pair dans l'antre de Xavier Bats. Résultat: succulent

Lise Bourgeois

Ancien de chez Girardet, le Gascon Xavier Bats a le sens de la perfection. Dans sa cuisine de l'EMS de La Rozavère, à Lausanne, tout est impeccable. Vêtus et toqués de blanc immaculé, les 15 cuisiniers et aides de cuisine s'activent dans la concentration.

Il est 11 heures, le moment du coup de feu pour cet office qui produit quelque 500 couverts par jour. Le ton posé, Xavier Bats nous explique comment il travaille ici depuis six ans en réfléchissant à chacun de ses actes afin qu'il soit accompli dans un esprit de «durabilité».

Cela commence par les produits qu'il achète. Colraves, betteraves, céleris, carottes et noix figurent en bonne place dans les menus de cette fin d'hiver: «La saison est au cœur de nos préoccupations.» Mais, surtout, il achète local dans le sens premier du terme. Ses aliments viennent de la boucherie du coin, de la boulangerie la plus proche - qui accepte de produire 23 kilos de pain 365 jours par an avec une farine locale - ou de la laiterie voisine. «Bien sûr que c'est plus cher, poursuit Xavier Bats, mais, à la boucherie de Chailly, on me taille les morceaux de viande comme je veux, ce qui me permet de faire des portions justes pour les résidents. En plus, il y a un échange avec le fournisseur, on est dans le vrai. Plutôt que de chercher des



Xavier Bats met un point d'honneur à cuisiner des ingrédients du coin, à rogner sur les dépenses énergétiques et à former les jeunes tout en respectant son budget. PATRICK MARTIN

actions (*ndlr: promotions*), nous préférons travailler avec des partenaires.»

Avec 12 francs par jour pour trois repas par personne et une cuisine qui tourne chaque jour de l'année, le chef parvient à mitonner des repas succulents (nous avons été invités) et équilibrés. Les menus pour les 52 semaines de l'année ont été conçus avec une diététicienne. L'un des éléments qui permettent à Xavier Bats de faire autant avec si peu consiste dans le portionnage. En l'espèce, une personne âgée a besoin d'un nombre limité de calories. En faisant des petites portions calculées à la dizaine de grammes près, le cuisinier se «rattrape» et il n'a pas de restes.

Chercher la diversité

Les menus, par principe accordés aux saisons et donc un peu limités par l'offre des fournisseurs, recherchent néanmoins toujours la diversité. Chaque légume ouvre un panel de possibilités: potages, purées, crudités, etc. Mais il s'agit aussi de varier les sortes à l'intérieur de chaque classe de légumes. La pomme de terre, par exemple, permet une belle pluralité.

Directeur hôtelier et chef de cuisine, Xavier Bats veille également à ses dépenses d'énergie.

«Cette table chaude, achetée il y a vingt ans, est dépassée, dit-il en faisant le tour de ses équipements. Par contre, ces fours modernes ne consomment pas plus qu'un sèche-cheveux. On les fait travailler la nuit pour les cuissons lentes, au moment où l'électricité est la moins chère.»

L'efficacité énergétique ordonne aussi de cuisiner à la minute, comme à la maison, ce qui ne va pas forcément de soi quand il s'agit de grandes quantités. La paella qui va être servie à midi a été préparée le matin même: «Il aurait été trop gourmand en énergie de la faire la veille, de la refroidir, puis de la réchauffer. Et puis, nos résidents méritent bien de manger de la cuisine du jour. Ici, tout est fait maison, les bases, les sauces, les pâtisseries.»

Enfin, travailler dans une optique de développement durable implique aussi de faire passer les messages plus loin et de les inscrire, précisément, dans la durée. Xavier Bats est formateur et y accorde une bonne partie de son temps déjà précieux. Il enseigne dans sa cuisine, mais aussi au Centre professionnel du Littoral neuchâtelois: «Former les jeunes, c'est très important, dit-il. Il faut donner toutes ces valeurs de respect et de travail à nos futurs cuisiniers.»

L'achat, un «acte majeur»

● L'empreinte écologique de notre alimentation représente 30%, le reste ayant trait à nos déplacements, notre habitat, notre habillement, entre autres. Trente pour-cent, c'est un impact proche de celui de notre mobilité. Beaucoup donc.

Ces chiffres émanent de plusieurs études opérées aux échelons national et cantonal. L'Etat de Vaud a initié depuis deux ans une politique de développement durable dans toutes ses structures de restauration collective. Une étude lui avait permis d'identifier que les cuisiniers faisaient déjà juste en général, mais qu'il y avait matière à progresser.

Responsable de l'Unité de développement durable de l'Etat de Vaud, Viviane Keller rapporte que le bon sens des professionnels est «largement répandu». La marge de progression se trouve en particulier dans les habitudes prises au moment de passer les commandes.

«L'acte d'achat est un acte majeur», poursuit Viviane Keller. Il est important que les cuisiniers identifient les producteurs et convainquent leurs grossistes d'acheter local. Sur la viande, par exemple, la traçabilité devient un critère primordial. Car, dans les 18 millions de repas annuels fournis au sein des structures collectives, beaucoup de viande est consommée. L'outil informatique Beelong, développé par l'Ecole hôtelière de Lausanne, permet aux professionnels d'évaluer l'impact écologique de leurs menus.

En attendant un label vaudois pour les produits, l'Etat tente de sensibiliser un maximum les 300 cuisiniers de restauration collective qui travaillent dans les secteurs public et parapublic. A l'instar de ce qui se fait à La Rozavère, l'idée consiste à préserver l'environnement tout en favorisant la santé des diners. Une opération *win-win*.

Les seniors inspirent les ingénieurs

L'EPFL + ECAL LAB a collaboré avec des groupes des Quartiers solidaires de Pro Senectute pour développer de nouvelles applications digitales

Leur collaboration a démarré il y a déjà une année et devrait déboucher cet automne sur un ou des prototypes de tablettes ou autres supports numériques équipés d'une application. L'idée de base, soutenue financièrement par la Fondation Leenaards, était que les ingénieurs et les créateurs de l'EPFL + ECAL LAB mettent au

point une interface adaptée aux seniors participant aux ateliers dits Quartiers solidaires de Pro Senectute Vaud, à Ecublens et à Prilly-Nord. Pour ce faire, ils se sont rencontrés et ont élaboré ensemble les lignes directrices de ce développement.

«Il ne s'agit pas de faire un Facebook adapté aux personnes âgées, précise Nicolas Henchoz, directeur de l'EPFL + ECAL LAB. Ces personnes n'ont pas forcément plus de difficulté que les plus jeunes à maîtriser le numérique. Par contre, les applications disponibles, avec leur multitude de fonctions notamment, ne les intéressent souvent

pas parce qu'elles ne correspondent pas à leurs besoins.»

«Les membres des communautés créées dans le cadre de nos Quartiers solidaires ne voient pas d'intérêt à être en réseau social avec le reste de la planète, complète Alain Plattet, responsable de l'unité Travail social communautaire chez Pro Senectute Vaud. Là où par contre cela fait sens pour eux, c'est si les applications restent locales, au service de ces communautés. Si par exemple elles leur permettent de savoir à l'avance qui sera présent à la réunion du mercredi suivant, et ainsi de suite.» **J.DU.**

PUBLICITÉ

24 heures

Partenaire média

THOMAS DUTRONC
EN CONCERT

THÉÂTRE DE BEAULIEU - LAUSANNE
JEUDI 28 AVRIL 2016

opus

Auguste

SECURITE GROUP

UNIVERSAL

FNAC

ticketcorner.ch

action musique