

Quand les restaurants des hôtels et des fermes recherchent les étoiles bio

Les cuisines durables peuvent obtenir le label Bio Cuisine. Il y en a peu qui ont déjà le maximum de trois étoiles.

Le château de Wartegg, à Rorschacherberg SG, est un bâtiment imposant. Cette construction du 16^{ème} siècle trône sur une colline boisée au bord du lac de Constance et abrite un hôtel-restaurant avec un jardin de château de 2000 mètres carrés. En cette soirée de mars, des jardiniers répandent du compost sur les plates-bandes où pousseront bientôt des plantes aromatiques et des légumes. La production du jardin va directement dans la cuisine de l'hôtel et sur les assiettes de ses hôtes.

Dans le restaurant, le personnel dresse les tables. Des serviettes blanches sont disposées, on entend le tintement des verres à vin. Le château rayonne de noblesse et a 13 points Gault & Millau comme l'explique l'hôtelier Richard Bunz lors de la visite. Cette distinction est un honneur, mais c'est surtout ses distinctions de durabilité que l'entreprise considère comme son argenterie. «Nous avons des certificats de Slow Food, Demeter, Pro Specie Rara, Goût Mieux, My Climate et Michelin Green Star, et depuis 2023 nous avons aussi le label Bio Cuisine avec le maximum de trois étoiles.»

Bio Cuisine est un programme de Bio Suisse dont le but est de motiver les restaurants de toute sorte à augmenter leur proportion d'ingrédients bio. La plateforme Biomondo (voir encadré) comprend actuellement 14 restaurants Bio Cuisine. Huit d'entre eux ont le maximum de trois étoiles, les autres en ont une ou deux. Quand on pense qu'il y a en Suisse 23 200 restaurants, ceux qui cuisinent bio ne représentent qu'un demi pour mille de l'offre. À titre de comparaison: Dans le commerce de détail alimentaire, la part de marché bio est de 12 pour cent.

Reto Thörig, le chef de projet Restauration de Bio Suisse, pense que Bio Cuisine a quand même un grand potentiel. Le

label remplace le concept des cuisines Bourgeon «qui n'a tout simplement pas réussi à s'établir sur le marché.» Le Bourgeon ne distingue donc plus de nouveaux restaurants, mais les distinctions actuelles restent valables jusqu'en 2025. Reto Thörig décrit de la manière suivante pourquoi Bio Cuisine devrait mieux éclore: «C'est une distinction fiable et crédible pour les restaurants qui s'engagent pour le bio.» Bio Suisse vérifie actuellement près de 200 dossiers, dont 20 ont déjà presque leur certification. «Nous prévoyons d'avoir fin 2024 environ 200 restaurants qui achètent au total jusqu'à 25 millions de francs de produits Bourgeon.»

Bio Cuisine pratique une certification à trois niveaux. Il y a une étoile pour 30 à 60 pour cent de bio, deux pour 60 à 90 pour cent et trois pour 90 à 100 pour cent. C'est la valeur totale des marchandises qui est déterminante. Il faut en plus une certaine proportion de produits Bourgeon, respectivement 20, 40 et 60 pour cent des achats pour une, deux ou trois étoiles. Les autres produits bio peuvent être des marchandises bio fédéral ou bio UE. On tient compte de la valeur totale des achats «Food & Beverage».

Du traiteur événementiel aux cuisines de garderies

Il est intéressant de savoir que les huit restaurants qui ont actuellement trois étoiles ont atteint ce maximum dès le début. Ils n'ont donc pas dû gagner chaque année une ou deux étoiles supplémentaires. Reto Thörig a une explication plausible pour cela: «On s'adresse souvent en premier à des pionniers. Il n'est donc pas étonnant qu'on ait dès le début des restaurants très engagés qui cherchent à obtenir le label.»

Les huit restaurants trois étoiles viennent de différents secteurs (voir encadré). À part le château de Wartegg qui cuisine chaud midi et soir sept jours par semaine, il y a par exemple le bistrot fermier Hinter Musegg à Lucerne. Ce dernier n'est ouvert que du vendredi soir au dimanche. Ce bistrot est un point de rencontre apprécié qui s'engage sur le plan social, brasse sa propre bière et collabore étroitement avec de nombreuses fermes bio des environs. Il y a aussi trois start-ups de catering, qui parodent avec des produits locaux, de l'innovation et une pincée d'esprit événementiel.

Par exemple André Horst, dont la petite société Grill Experience prépare de la viande bio et de la nourriture végétarienne. Il est demandé pour des apéros d'entreprises, des mariages, des fêtes de famille, des soupers de pleine lune, des sessions en forêt et des cours de grillades. Ce Bernois du Seeland explique pourquoi il voulait passer la barre des 90 pour cent de produits bio: «Ma motivation est le fruit de ma conviction qu'il faut vivre le plus durablement possible.» Il ajoute qu'il a toujours utilisé presque seulement des produits bio et qu'il a donc obtenu les trois étoiles sans changer grand chose. Malheureusement le concept Bio Cuisine est encore très peu connu. «J'espère que ça va changer», dit André Horst, qui trouve que le système «est une très bonne idée» pour pouvoir aller là où il est garanti qu'il y a beaucoup de bio dans l'assiette.



Au bord du lac de Constance, le château de Wartegg est connu pour sa cuisine bio et locale avec beaucoup de produits de son propre jardin.

Le traiteur dit aussi que cela n'est pas simple pour les fournisseurs, et que la haute gastronomie est un défi parce que bio ne signifie pas automatiquement meilleure qualité. Et en plus l'offre est forcément plus petite car la demande est plus faible. «Il est par exemple très difficile de trouver de la viande vraiment bien affinée ainsi que certaines découpes.»

Les chefs de cuisine du château de Wartegg, Thorsten Reichertz et Simon Romer, sont confrontés à des difficultés du même genre. Par exemple, le restaurant sert volontiers des fêras du lac de Constance, mais il n'y en a pas toujours parce que les prescriptions pour la pêche ont été durcies. Et le poisson de qualité bio ou Bourgeon est encore rare. «Nous nous trouvons là souvent devant des décisions difficiles», dit Thorsten Reichertz. «Faut-il préférer le produit local? Ou se tourner vers un produit Bourgeon venant de plus loin?»

Il y a aussi des difficultés pour le vin. «Il y a beaucoup de vigneron qui travaillent en bio mais n'ont pas de certification, souvent parce qu'ils n'en veulent pas», dit André Horst. Or les amateurs de vins n'aiment pas être contredits à propos de la qualité. Le traiteur résume en regardant la carte des vins: «Chaque entreprise doit décider elle-même si elle veut les trois étoiles par conviction ou si elle va faire des compromis.»

Le restaurant du FiBL a aussi trois étoiles

En plus des hôtels, restaurants et traiteurs, on trouve aussi de la restauration communautaire dans Bio Cuisine. À Frick AG, le restaurant du FiBL a pu afficher début 2024 ses trois étoiles dans le hall d'entrée. Martin Künzli, le responsable du restaurant du FiBL, explique pourquoi: «Nous avions déjà le Bourgeon et nous voulions soutenir la nouvelle philosophie de Bio Cuisine parce qu'elle va très bien avec le FiBL.» La cantine, qui est aussi ouverte aux externes, sert chaque jour entre 150 et 300 menus de midi. Martin Künzli trouve que le système de calcul de la proportion de bio sur la base des achats est «simple et judicieux». Les bulletins de livraison sont de toute façon

enregistrés et conservés. La viande est un test qui révèle clairement à quel point quelqu'un est convaincu par la pensée bio. Remplacer la viande bio par de la conventionnelle est pratiquement impossible si on veut obtenir ne serait-ce qu'une ou deux étoiles Bio Cuisine.

Le restaurateur du FiBL constate cependant que, avec ce concept, il est difficile de travailler en couvrant les coûts. Le FiBL veut toutefois donner le bon exemple dans le domaine de la transformation des systèmes alimentaires. «Nous augmentons petit à petit la proportion de nourriture végétarienne et végétane», dit Martin Künzli, «ce qui abaisse les coûts et protège le climat.» *Beat Grossrieder*



Contrats entre fermes et restaurants

Livrer à des restaurants Bio Cuisine peut être lucratif. La provenance des produits est souvent mentionnée sur la carte des mets, ce qui montre qu'on soigne son image. Et les contrats de ce genre sont souvent conclus pour une longue durée. Les intéressé-e-s peuvent s'adresser à Bio Suisse ou directement aux restaurants.

Huit restaurants ont déjà le maximum de trois étoiles:

- Schloss Wartegg, Rorschacherberg TG
- Grill Experience / Catering, Leuzigen BE
- Restaurant du personnel du FiBL, Frick AG
- Kornhaus, Dussnang TG
- Kulturhof Hinter Musegg, Lucerne
- Peppone, Kindercatering, Bâle
- Crèche Perollino, Fribourg
- Landwirt Foodtruck, Wattenwil BE

www.biomondo.ch > Magasins à la ferme et restaurants > Hôtellerie et restauration > Qualité > Bio Cuisine

www.bio-cuisine.ch



Le directeur de l'hôtel Wartegg (à g.) discute du menu du soir avec Thorsten Reichertz, un des deux chefs de cuisine. L'hôtel-restaurant a toujours eu beaucoup de bio, et des grands changements n'ont été nécessaires que pour les boissons et le vin. *Photos: Beat Grossrieder*