

Ils n'ont pas attendu la crise pour miser sur le local

Les restaurateurs sont toujours plus nombreux à privilégier les **circuits courts** et se fournir auprès des agriculteurs. Une tendance de fond qui profite à tous. Exemples en Valais et à Fribourg.

TEXTE CAROLINE GOLDSCHMID

«Nos labellisés sont nombreux à mettre en avant les petits producteurs et souvent, ceux qui font tout maison privilégient les producteurs locaux – et donc les circuits courts –, et ne manquent pas d'en informer leurs clients», constate Carine Rouge, chargée de projet du Label Fait Maison. Pourtant, l'utilisation de produits locaux ne fait pas partie des exigences du label qui vient de fêter ses 3 ans et qui réunit aujourd'hui pas moins de 320 restaurants dans toute la Suisse. «D'ailleurs, depuis le début de la crise sanitaire, nous recevons de plus en plus de demandes d'adhésion de la part de restaurateurs qui font du maison depuis longtemps et qui voient que le label permet de faire reconnaître leur travail», ajoute Carine Rouge.

Parmi les labellisés Fait Maison, certains misent sur les circuits courts depuis de nombreuses années, à l'image de Charles-Henri Zuchuat, patron du restaurant L'Escale, au Châble (VS). On y travaille en famille – le chef est entouré de son fils Gabriel et de son épouse Marcella au service –, et quasi exclusivement avec des produits locaux. «Les circuits courts? C'est le but du jeu!», s'exclame Charles-Henri Zuchuat. «Je vais chercher mes légumes frais juste à côté, à Fully. Et un producteur du Châble, membre Slow Food lui aussi, m'apporte chaque semaine la production de son jardin.» Le restaurateur prévoit également d'acheter début octobre un ou deux porcs élevés dans la vallée. «J'en ferai de la saucisse Fratzte, qui fait partie de l'Arche du goût de Slow Food. Cela veut dire que nous ne sommes pas seulement restaurateurs, mais aussi bouchers.» Outre les fruits, légumes et viandes, L'Escale travaille quasi exclusivement avec des fromages du Val de Bagnes. «Je viens de Savièse, à côté de Sion, je fais donc une exception pour le fromage que je sers en assiette valaisanne, qui est produit sur l'alpage de Vispille, situé dans le canton de Berne.»

Durant la Semaine du goût, le restaurateur a participé à l'opération Choléra en collaboration avec GastroValais. Le

gaspillage alimentaire était le thème de l'événement national cette année, une problématique qui ne laisse pas le Valaisan indifférent. Il a d'ailleurs participé à «Terre Haute», le 12 septembre dernier à Verbier, où plusieurs cuisiniers ont concocté



Mathieu Courrier est le chef de l'Auberge du Rendez-vous, à Aumont (FR). 95% de ses produits sont locaux.

un repas entièrement «zéro déchets» organisé par l'association Devore. Le jour où il nous a parlé, Charles-Henri Zuchuat venait de recevoir des Perches de Loë de Rarogne et s'apprêtait à les préparer. «Pour respecter le thème et éviter tout gaspillage, nous utiliserons la totalité de ces poissons pour en faire une bouillabaisse, sans les arrêtes! De toute façon, je refuse d'acheter des perches qui viennent d'ailleurs: s'il y en a de Rarogne, j'en prends et sinon, je ne les mets pas à la carte et j'explique cela à mes clients.»

«Ça donne confiance aux clients»

Si pour Charles-Henri Zuchuat, travailler les produits ultra locaux est une évidence – il fait partie de Slow Food depuis fin 1980 – il constate que la crise sanitaire a fait prendre conscience à beaucoup de monde la pertinence des circuits courts et l'intérêt de se fournir directement chez les paysans. En ce qui le concerne, la crise a mis en évidence une envie d'aller encore plus loin dans sa démarche: «Maintenant, on n'utilise plus d'avocat ni de mangue, par exemple, parce que ce n'est pas en accord avec notre philosophie. Et miser sur le local porte ses fruits: ça donne confiance aux clients.»

A Aumont, dans le canton de Fribourg, Mathieu Courrier lui non plus n'a pas attendu la crise pour miser sur l'ultra local. Le chef de cuisine de 35 ans gère avec son épouse Noémie L'Auberge du Rendez-vous. «Dès l'ouverture du restaurant, en janvier 2019, j'ai cherché quels produits étaient disponibles aux alentours et le maraîcher bio Gfeller, à Sédeilles, a été le premier avec qui j'ai débuté la collaboration», raconte le passionné. Le village d'Aumont se situant à 2 kilomètres du canton de Vaud, certains produits qu'il travaille sont vaudois, et la plupart des fruits et légumes proviennent d'un rayon de 15 kilomètres. Pour ce qui est de la viande, le restaurant sert du bœuf de Simmental fourni par la boucherie Droux à Estavayer et l'agneau et le canard proviennent d'élevages situés à une dizaine de kilomètres. Quant aux poissons, ils viennent de lacs suisses au moins dix mois par an. Le miel est fourni par une voisine qui le produit elle-même, la farine par un meunier non loin et le pain est fabriqué par un boulanger, à 2 kilomètres de là. «Je dirais que nos produits sont à 95% locaux. Nous nous faisons livrer environ la moitié et allons chercher nous-mêmes l'autre moitié», indique Mathieu Courrier.

«L'aspect humain est très important»

Le prix des produits du terroir est souvent plus élevé que ceux importés, certes, en particulier lorsqu'ils sont bio. Mais leur qualité est incomparable, estime Mathieu Courrier. «L'aspect humain est très important: en ayant un contact avec le maraîcher ou l'éleveur, on sait d'où vient le produit. Le contact avec le producteur est quelque chose d'irremplaçable. D'ailleurs je les connais tous personnellement et la plupart viennent manger au restaurant. Une fois le produit entre les mains, on ne le travaille pas de la même manière que s'il était arrivé dans un carton par camion. Il y a quelque chose derrière.»

Outre la qualité des produits et les rapports humains, pour le cuisinier originaire d'Alsace, passer par des circuits courts fait marcher l'économie locale. «Ce sont des métiers difficiles et en travaillant ensemble, une synergie se crée et c'est gagnant-gagnant: les restaurateurs servent des produits de qualité et du terroir et les producteurs bénéficient d'une vitrine.» Mathieu Courrier rappelle aussi que si les frontières devaient fermer, son restaurant continuerait de fonctionner grâce au réseau local. Enfin, le chef ajoute que la pollution de l'environnement et celle contenue dans les aliments est l'une des raisons qui l'ont poussé à travailler localement: «Des études ont montré que les poissons de mer et les crustacés contiennent des micro-plastiques et c'est un gros problème.»



L'élevage où Mathieu Courrier achète ses agneaux se trouve à Cheyres, à quelques kilomètres de son restaurant. En contact étroit avec l'éleveur Sébastien Bise, il sait d'où vient l'animal et dans quelles conditions il a été élevé.

La nouvelle technologie va doper la vente directe

Du côté des agriculteurs, constate-t-on que la tendance des circuits courts s'accroît depuis la crise? «La vente directe avait pris beaucoup d'ampleur ce printemps, mais malheureusement le souffle s'est dégonflé au moment de la réouverture des frontières, même s'il reste aujourd'hui une croissance d'environ 10%», répond Francis Egger, vice-directeur de l'Union suisse des paysans (USP). «Certains agriculteurs ont réussi à faire perdurer des filières, comme les paniers garnis dont les abonnés sont restés fidèles.» Quant à savoir si les paysans travaillent davantage avec les restaurateurs de manière directe, il n'existe pas de statistique qui prouverait le phénomène. «Il y a une tendance générale et on peut imaginer qu'elle touche aussi la restauration, mais nous n'avons pas de chiffres à l'appui.»

Ce que l'USP remarque en revanche, c'est que la vente directe est toujours plus souvent couplée à la nouvelle technologie. «Des plateformes sont développées afin de relier agriculteurs et consommateurs – ou grossistes, et qui fonctionnent généralement avec un abonnement mensuel», explique Francis Egger. «Par exemple, un restaurateur qui recherche une grosse quantité de framboises pourra se rendre sur la plateforme et voir où ces fruits sont disponibles près de chez lui et gagnera du temps. C'est ainsi un grand coup de jeune qui est donné à la vente directe!» Autre exemple: de jeunes Vaudois ont lancé «La petite épicerie», un projet qui consiste à mettre en vente des produits de la ferme dans des containers maritimes dont la porte s'ouvre avec un code envoyé sur le smartphone du client. Affaire à suivre.

«SI CE N'EST PAS LOCAL, JE NE LE PROPOSE PAS»

Aux Grisons, dans le village de Sankt Antönien, Heiko Taubert fait aussi partie de ceux qui misent sur les circuits courts. Le chef berlinois – en couverture de ce numéro –, est à la tête du restaurant Madrisajoch depuis 2017. Son concept est aussi clair qu'un ciel sans nuage: «Je ne veux servir que des produits de la région. N'étant moi-même pas originaire d'ici, je mets un point d'honneur à travailler avec les agriculteurs et les petits producteurs locaux.» Selon Heiko Taubert, si lui gagne de l'argent en tant que restaurateur, les gens autour de lui doivent aussi toucher quelque chose. «Sinon, vous allez contrarier les gens.» Le cuisinier travaille avec vingt agriculteurs et fournisseurs locaux, et le cercle ne cesse de s'élargir.