

## Label «Fait Maison»: aussi pour la restauration collective!

**Le label n'est de loin pas réservé aux petites structures: exemple avec la «mensa» de l'Université de Dorigny.**

**Texte et photo** Vincent Lehmann

La notion même de «fait maison» évoque naturellement des images de petit bistrot, de cuisine quasi-familiale et de chaleur intimiste. Lancé par GastroSuisse, La Fondation pour la promotion du goût, Slow Food CH et la Fédération romande des consommateurs (FRC), le label Fait Maison distingue, sur une base volontaire, les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits pré-cuisinés. Difficile d'imaginer que cette distinction puisse se retrouver, fièrement affiché, sur les murs d'un restaurant d'entreprise, comptant nonante employés et servant des milliers de repas par jour? Pour régler son compte à cette contradiction apparente, rien ne vaut une visite dans les immenses cuisines de l'Unithèque de Dorigny (Lausanne).

Accueillant jusqu'à 15 000 visiteurs quotidiennement, ce long bâtiment incurvé donnant sur les terrains de sports du campus et la plage de Dorigny n'abrite pas que les rayons de la bibliothèque universitaire. C'est également ici que, tous les jours, près de 2500 d'étudiants s'offrent une pause gastronomique entre un séminaire et une longue séance de documentation. Et le mot «gastronomique» n'est pas ici une figure de style exagérée: l'étudiant lausannois peut



chaque jour déguster une grande variété de plats intégralement préparés sur place, comme le garantit le label orange récemment acquis. Mais nulle révolution n'a eu lieu aux fourneaux pour cette reconnaissance.

### Une évidence dès les origines

En effet, la question de proposer des plats maison ne s'est jamais posée pour Nino Cananiello, qui déclare ne pas pouvoir imaginer de «servir à un convive quelque chose qu'il n'aimerait pas manger lui-même à la maison». A 63 ans, le gérant et ancien chef de cuisine des lieux fait pratiquement partie des meubles, ayant commencé sa carrière dans des baraquements de bois il y a plus de quatre décennies. Dès son installation dans les nouveaux bâtiments (comptant presque 3000 m<sup>2</sup> de locaux, comprenant les cuisines, la laverie, la légumerie, etc), il a obtenu qu'on lui installe de quoi fabriquer lui-même ses produits de boulangerie et pâtisserie. A l'heure actuelle, le pain des sandwiches (800 pièces par jour) comme celui de l'accompagnement des plats (120 baguettes) sort de ses ateliers, au même titre que toutes les viennoiseries ou que les 20 kilos de pâte nécessaires pour répondre à la demande quotidienne de pizzas. Plus des trois quarts des légumes sont livrés frais, provenant de maraîchers de la région.

### Une question de taille

A commandes plus grandes, prix plus intéressants! C'est donc, contre toute attente, la taille considérable de l'entreprise qui lui permet de proposer des plats à des prix raisonnables, tout en recourant à un maximum de produits frais et régionaux. Parmi ceux-ci, les légumes proviennent aux trois quarts de maraîchers de la région. «Le personnel coûte cher et il faut mobiliser du monde pour préparer les légumes frais, explique le chef de cuisine Frédéric Cousot. L'idée de Nino a été de proposer aux employés chargés de la plonge l'après-midi de s'attaquer aux légumes de 7 heures à 11 heures. On propose des emplois à 100% plutôt qu'à 50%, une vision plus humaine de l'organisation du travail.»

Frédéric Cousot devant un charriot de légumes fraîchement coupés par sa brigade. Le restaurant propose chaque jour des plats labellisés «Fait Maison» à des milliers d'étudiants vaudois.

## Une rente supérieure grâce à des intérêts plus élevés

Les démarches de votre caisse de pension ont une influence sur votre rente. Le taux d'intérêt minimal de la LPP pour la caisse de pension détermine la manière dont l'avoir de prévoyance des assurés sera rémunéré au minimum dans le régime obligatoire. Plus le taux est bas, plus la croissance de l'avoir de vieillesse est faible. Le taux d'intérêt minimal est défini tous les ans par le Conseil fédéral. Chaque caisse de pension est libre d'accorder un taux d'intérêt plus élevé. Ces dernières années, GastroSocial a obtenu de bons résultats. Ainsi, un taux d'intérêt supérieur à celui prescrit a également été décidé pour l'année 2018. L'année passée, la caisse de pension a accordé 1,5% d'intérêt aux hôteliers et aux restaurateurs alors que le Conseil fédéral prescrit 1%. Un demi-point de pourcentage en plus ne semble pas énorme – mais sur toute une carrière professionnelle, cela est néanmoins conséquent. Voyons cela en détail avec l'exemple de Monsieur Hugentobler :

**gastrosocial.ch/  
monsieurhugentobler**



### GastroSocial

Caisse de compensation/  
Caisse de pension  
Buchserstrasse 1 | 5001 Aarau  
T 062 837 71 71  
info@gastrosocial.ch

GJRI73937