ATELIER CUISINE

En marche vers le mieux-manger

Convaincue que le plaisir de la table contribue aussi à l'épanouissement des résidents, la Fondation Domus s'engage en faveur de produits de proximité, sains et savoureux.

Un détail, la nourriture servie dans le cadre d'une institution comme Domus ? En aucun cas ! Le plaisir de la table doit même occuper une place centrale; il fait partie des facteurs favorisant l'épanouissement du résident, en dépit de la maladie et de ses symptômes. « On ne peut pas, d'un côté, prendre soin de la santé d'une personne et, de l'autre, lui faire avaler des plats insipides, contenant des pesticides ou d'autres substances potentiellement nocives », résume Stéphane Seppey, responsable du Centre de jour et des ateliers d'intégration professionnelle et thérapeutiques.

Objectif : 100% bio

A la Fondation Domus, pas question de tomber dans la facilité du fast-food ou du tout-congelé en vue de réduire les coûts pour répondre à des budgets toujours plus serrés. La culture de proximité figure parmi les valeurs fortes de l'institution, qui reste fidèle à sa philosophie dans ses cuisines également, en privilégiant les fournisseurs et partenaires locaux. Et l'objectif de passer complètement en bio est en ligne de mire. Non cependant sans difficultés. « Confectionner 150 repas par jour nécessite un important volume de marchandises. Cela impliquerait de devoir multiplier nos fournisseurs, donc un surplus de travail et d'organisation à l'interne. Il s'agit aussi de mettre en lien le prix des fruits et légumes ou de viande bio avec le standard de qualité. Quant aux fournisseurs, ils doivent être capables non seulement de livrer en montagne, mais aussi de le faire fréquemment, puisque nous ne disposons pas d'espace de stockage suffisant à La Tzoumaz. »

Chaque jour, quelque 150 repas sont préparés à la Fondation.

Pas toujours facile de trouver des producteurs bios. Ici, les collaborateurs de la cuisine, en courses chez Biofruits à Vétroz.

Lancé en juin 2016, le projet suit son bonhomme de chemin, rencontrant déjà une belle adhésion à l'interne. A ce stade donc, l'institution poursuit sa politique de proximité, et intègre de la production bio à chaque occasion, en attendant de pouvoir mettre sur pied une démarche pérenne. « Peut-être pourrons-nous un jour transformer et stocker sur place les produits de saison afin de les consommer durant toute l'année !... »