

# Un «Top Chef» pour le circuit court

## Un concours organisé pour valoriser la production locale

**L**e CPAS de Thuin a organisé un concours Top Chef qui opposait deux équipes de cuisiniers, avec, d'un côté, des ingrédients achetés exclusivement en grande surface et de l'autre, des ingrédients issus de petits producteurs carolos. Le but était de confronter, dans un test grandeur nature, les avantages et inconvénients des modèles.

Les produits locaux ont le vent en poupe : saveur des ingrédients, avantages pour la santé... ils séduisent mais nombreux restent les sceptiques qui se demandent pourquoi ils changeraient leurs habitudes alors qu'ils peuvent tout avoir sous la main dans un supermarché.

Deux équipes de cuisiniers se sont affrontées et ont cuisiné le même menu mais qui ne provenait pas du même endroit puisqu'une équipe s'est fournie en grande surface et l'autre chez des producteurs de la région. Les équipes, composées de bénéficiaires du CPAS, ainsi que d'un chef cuisinier, ont présenté leur plat à un jury.

Ce concours représente l'aboutissement du projet « Alimentaire, mon cher Watson », commencé à l'initiative du CPAS de Thuin, avec deux autres partenaires : Vie Esem et Femmes Prévoyantes Socia-

listes, deux ASBL d'éducation permanente. Le but est de sensibiliser le grand public aux problématiques de l'alimentation.

Le jury statuait d'abord à l'aveugle sur le goût. Ensuite, il évaluait le coût des deux assiettes, les emballages générés par chaque équipe, les produits nocifs pour la santé et les kilomètres parcourus par les produits. « Ça permet, au-delà des saveurs et du goût, de voir quels sont les avantages et inconvénients des deux modèles ainsi que leur impact sur le plan écologique », explique Émilie Jacqy, formatrice à Vie Esem.

Le menu était composé d'un carpaccio de courgettes, poulet au four avec pommes de terre et salade, avec en dessert des fraises à la menthe-basilic. Les produits locaux ont clairement séduit le jury au niveau du goût. Mais pour le reste, c'est plus mitigé : « Il y a clairement plus de déchets du côté grande surface. Quasiment tous les légumes étaient emballés dans du plastique. Du côté des producteurs locaux, nous n'avons quasiment aucun déchet. Au niveau sanitaire, les produits de grande surface contiennent certains additifs alimentaires. De plus, entre 50 et 60 % des produits qu'on a achetés viennent de Belgique, les autres d'Europe : Italie, Espagne, Pays-



Les déchets générés par les produits locaux. © D.R.

Bas, Suisse, Allemagne, France », détaille Émilie Jacqy.

Le menu cuisiné avec les aliments de grande surface a coûté 96€, contre 136€ pour la totalité du repas fourni chez les producteurs locaux.

### POUR UN ACCÈS SIMPLIFIÉ

Daniel Verplaetse, animateur socioculturel du CPAS de Thuin, ajoute « qu'il aura également fallu s'approvisionner à 3 endroits différents pour les aliments locaux tandis que les aliments de supermarché ont tous été trouvés à un seul endroit. C'est un problème récurrent pour ceux qui consomment local : il faut souvent faire plusieurs producteurs

pour trouver tout ce dont on a besoin. Un exercice quasiment impossible pour les personnes ne disposant pas d'un véhicule. »

Par rapport à ça, il avance « qu'il serait intéressant de centraliser les produits locaux qui ne sont pas accessibles sans véhicule. Les participants ont donc décidé de mettre sur pied, à Thuin, un projet concret d'accès à une alimentation locale et de qualité. Il s'agirait donc de mettre en place une solution pour les personnes à budget réduit sur Thuin... Sur le long terme, on pense par exemple à la création d'une épicerie sociale ou, pourquoi pas, d'une coopérative ? »

ANNE-CAMILLE CHAPPELLE