



Bâle, le 24 septembre 2019

Communiqué aux médias

L'École Hôtelière de Lausanne mise aussi sur les produits bio

De plus en plus d'habitantes et d'habitants de notre pays achètent des produits Bio Bourgeon. La présence du bio dans les restaurants et les cantines est par contre encore rare. L'École hôtelière de Lausanne (EHL) propose pendant toute une semaine des menus bio dans son restaurant.

L'EHL se met au bio: Du 23 au 27 septembre, dans le cadre d'une Semaine Bio, la célèbre École Hôtelière de Lausanne propose un choix de menus bio dans son propre restaurant. Les produits viennent de producteurs Bio Bourgeon de Romandie. Par exemple, les légumes sont fournis par Terra Viva, une organisation de producteurs bio basée à Chiètres FR, le quinoa vient de chez Stéphane Challandes à Fontainemelon NE, les œufs de chez Etienne Clerc à Mont-La-Ville VD.

«Nous avons en tant qu'institution formatrice internationalement reconnue une fonction de modèle. Les futurs gérants d'hôtels, de restaurants et des autres formes d'accueil vont de plus en plus être appelés à établir des modèles d'affaires équitables et durables», dit avec conviction Michel Rochat, le CEO de l'EHL. «Nos points de restauration, qui sont d'ailleurs opérés par des étudiants, sont un laboratoire idéal pour exercer ces nouvelles compétences. Car l'appétit vient en mangeant – et c'est bien sûr aussi valable pour les produits bio.»

La Semaine Bio de l'EHL est un signe très prometteur qui montre que les denrées bio de production locale peuvent aussi s'intégrer dans les menus de la restauration professionnelle.

Contact pour les médias:

Lukas Inderfurth, Responsable de la communication de Bio Suisse,
tél. 061 204 66 25, lukas.inderfurth@bio-suisse.ch

Bio Suisse est la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Cette organisation faitière créée en 1981 représente les intérêts de ses 7100 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et plus de 1000 entreprises agroalimentaires et commerciales ont conclu avec elle un contrat de licence Bourgeon. Le Bourgeon est durable car il offre à nos contemporains une bonne qualité de vie tout en préservant les ressources des générations futures. Ce faisant il remet en équilibre les intérêts de l'homme, de l'animal et de la nature. Et pour que cet équilibre puisse se maintenir durablement, des organismes indépendants contrôlent chaque année l'intégralité de la chaîne de création de valeur ajoutée. www.bio-suisse.ch