

ALIMENTATION 1/2

Une fourchette féminine

Fabienne Morand

Dès le mois d'août, Elisa Domeniconi et Carmen Sangin vont cogérer la Fédération Fourchette verte Suisse. Rencontre au siège à Lausanne.

Elles ne se connaissaient pas avant de postuler, mais dès l'annonce de leur engagement à la codirection de la Fédération Fourchette verte Suisse, elles se réjouissent de collaborer. Elles, ce sont Elisa Domeniconi engagée à 50% et Carmen Sangin qui occupera un 40%.

Si toutes deux avaient déjà de légers liens avec ce label, c'est en postulant à une annonce qu'elles ont décidé d'ajouter une nouvelle page à leur carrière qui a pour fil rouge la nourriture. «J'ai toujours été intéressée à savoir ce qu'un aliment peut m'apporter, puisqu'il est évident qu'une bonne alimentation est gage de bonne santé. J'ai l'intention d'amener mon bagage terroir à Fourchette verte», sourit celle dont le nom de famille et l'accent nous rappellent ses origines tessinoises. Quant à Carmen Sangin, qui fera certes bénéficier l'entité de ses compétences de diététicienne, elle se réjouit de pouvoir renforcer les dimensions environnementales et de durabilité du label, en alliant bien manger avec le respect des ressources naturelles et des populations.

La question du local

Si la mission première du label est de promouvoir une alimentation équilibrée, notamment pour prévenir les maladies chroniques, le Covid-19 qui a impacté tout le monde va sans doute accélérer la dimension de l'approvisionnement local. Un défi qui réjouit ces deux femmes puisque l'une est même spécialiste des délices qu'offre chaque région de la Suisse romande. En effet, l'aspect terroir de la nourriture n'a pas de secrets pour Elisa Domeniconi qui quitte son poste à Pays romand-Pays gourmand: «Ayant souvent collaboré avec agriculteurs et producteurs, j'ai beaucoup d'estime pour leurs métiers, d'autant plus que leur



Carmen Sangin (à gauche) et Elisa Domeniconi ne se connaissaient pas et dans quelques jours, elles partageront la gestion du label Fourchette verte.

JOAO IMAGES NYON

travail n'est souvent pas rémunéré à sa juste valeur. J'ai l'intention de continuer de soutenir le terroir et l'approvisionnement local à Fourchette verte aussi.

Petite-fille d'agriculteur du Vully, la diététicienne connaît certes les nutriments qu'apporte chaque aliment et leurs impacts sur la santé, mais elle sait aussi d'où viennent les produits. «Mon premier job, adolescente, a été de polliniser du maïs à la main et de récolter des bouquets de blés dans le cadre d'essais de semences», se souvient Carmen Sangin. Un lien avec la terre qu'elle n'a pas oublié et qu'elle pratique toujours, puisqu'elle est vice-présidente de l'association Au potager de Prangins (VD). Grâce à un partenariat avec un agriculteur «ouvert à tester de nouveaux modes d'agriculture, qui a fait confiance à un groupe de villageois en mettant à disposition un lopin de terre, l'association propose «d'accéder à votre jardin clé en main», les travaux étant organisés et coachés par des professionnels.

Mais revenons à l'assiette de Fourchette verte qui à ne

pas douter continuera de se remplir quotidiennement et sera certainement agrémentée de nouveaux ingrédients. «J'ai une personnalité multifonctionnelle et je suis impliquée dans plusieurs associations. Il n'est pas exclu que de nouveaux projets soient lancés dans le cadre de Fourchette verte. Tout est très libre et flexible», ajoute Carmen Sangin. «S'il est encore tôt pour exposer nos projets, puisque nous venons d'être engagées, nous voulons apporter de la cohérence dans la chaîne alimentaire, depuis la terre jusqu'à l'assiette. Avec le profil Ama terra, Fourchette verte favorise déjà les circuits courts et un approvisionnement local et de saison», ajoute le duo.

Bien que basées au siège, à Lausanne, elles seront amenées à se déplacer pour aller à la rencontre des interlocuteurs issus des cantons membres.

INFOS UTILES

Cet article est le fruit d'un partenariat avec la *BauernZeitung* sur le thème de l'alimentation. Il paraîtra traduit dans l'édition du 24 juillet du journal allemandique.

Profils différents

Elisa Domeniconi a 40 ans et un master en ethnologie et sociologie. Lors de son travail de diplôme, elle décide de partir en Argentine afin d'étudier la revalorisation d'un produit régional ainsi que les aspects liés à sa consommation avec pour exemple le vin de la Costa de Berisso. Depuis, elle n'a cessé de s'intéresser à différentes thématiques liées au patrimoine culinaire et au terroir, en Suisse. Carmen Sangin, quant à elle, a 35 ans, elle est diététicienne diplômée, dotée d'un master en sciences de l'environnement avec une spécialisation en biodiversité. Cheffe de projets indépendante, elle allie ses différents intérêts et compétences au profit de projets du secteur de l'alimentation durable. Elle est notamment vice-présidente de l'association Au potager de Prangins.

FM

Portrait

SYLVIE FLEURY
Animatrice et décoratrice
Courcelon (JU)



C. ALBERTELLA

Un verger passionné

Au Verger Fleury, les rires servent d'accueil et créent une atmosphère joviale et pleine d'énergie. Pour le thème de la journée dédiée à la biodiversité, les enfants s'affairent à la confection de bombes à graines. «Il s'agit d'un mélange de terre, d'argile et de graines de fleurs indigènes, que les enfants pourront planter dans leur jardin ou dans un pot, pour soutenir les insectes et autres petites bêtes importantes pour l'écosystème», partage Sylvie en guise de présentation.

Après une première formation d'employée de commerce, Sylvie Fleury rencontre son mari, agriculteur, lorsqu'elle a 18 ans. Décidée à s'impliquer davantage dans le domaine de l'agriculture, qui l'in-



Dans la situation actuelle, Sylvie a adopté la visière pour accueillir les enfants.

C. ALBERTELLA

téresse depuis son plus jeune âge, elle se forme ensuite durant six mois à l'école ménagère de Courtemelon (JU).

Faire confiance à la nature

Très sensible à la cause environnementale, le couple jurassien exploite ses 20 hectares de manière biologique. Pour l'installation de son verger, Sylvie a choisi une parcelle d'un hectare, isolée du reste des autres terres. «Dans notre verger, tout comme dans nos cultures, on tient à respecter la nature et à s'en inspirer. Par exemple, on intervient au minimum sur nos arbres. On remarque qu'un écosystème se crée si on lui en laisse l'opportunité.» A travers l'accueil de classes au verger, c'est aussi cette fascination pour l'environnement qu'elle souhaite partager. «Ces journées d'échange m'offrent la possibilité de transmettre ma passion. En rendant la nature la plus ludique possible, on peut en faire quelque chose de vraiment attrayant. Les petits comme les grands sont très réceptifs, ils participent volontiers.» Sylvie dégage une réelle positivité et transmet naturellement son admiration pour la terre. «Il faut savoir faire confiance à la nature. Il lui faut parfois du temps, mais elle sait ce qu'elle fait.»

En dehors de l'école à la ferme, cette artiste dans l'âme décore régulièrement les vitrines de boutiques jurassiennes. D'ailleurs, sa créativité débordante se retrouve dans ses ateliers. «La plupart des activités que je propose sont le fruit de mon imagination. J'accorde beaucoup d'importance à offrir des choses nouvelles et attractives.» Maman de deux enfants, elle explique que c'est un peu par hasard qu'elle s'est mise à offrir ces journées d'école à la ferme: «En 2014, j'ai proposé à mon fils de l'accueillir avec sa classe sur le verger. L'année d'après, je recevais sa classe parallèle, et c'est en 2017 que l'engouement s'est vraiment fait ressentir». Et elle ne regrette pour rien au monde cette aventure. «A travers cet accueil et ces formations, je m'épanouis vraiment. Les journées sont variées et enrichissantes, les enfants sont pleins de surprises et m'apportent beaucoup», confie-t-elle finalement.

CÉLINE ALBERTELLA

Dates clés

1975 Naissance à Corban (JU).

1980 Premiers contacts avec l'agriculture. Elle aide chaque dimanche à la traite des vaches de son grand-père paternel.

1993 Rencontre avec l'homme qui deviendra plus tard son mari.

2012 Sylvie plante son premier arbre. Son verger compte désormais une centaine d'arbres fruitiers, qui lui servent notamment à la confection de confitures et de jus lors des ateliers avec les élèves.

Une alimentation équilibrée à tous les âges

Né en 1993 à Genève, le label Fourchette verte devient, en 1999, la Fédération Fourchette verte Suisse. Elle est notamment soutenue par les cantons et par Promotion santé suisse. Tous les cantons romands et le Tessin sont membres, et à ce jour, seuls huit cantons allemands, dont Zurich, Grisons et Schaffhouse, n'ont pas adhéré à cette fédération. Ses buts sont de développer l'offre de repas équilibrés et sains et de promouvoir la santé dans les lieux de restauration ouverts aux enfants (garderie, écoles, unités d'accueil, institutions) et aux adultes (cafés-restaurants, self-services, restaurants de collectivité et institutions tels que les EMS), ainsi que pour les repas à emporter et lors de



L'ambition du label est de sensibiliser la population à une alimentation équilibrée, saine et responsable.

PIXABAY.COM

manifestations. Informer les cuisiniers et consommateurs des critères d'un repas équilibré et améliorer les connaissances en matière d'alimen-

tation et de santé sont aussi des objectifs. «Les critères de Fourchette verte s'appuient sur les recommandations de la pyramide alimentaire suisse»,

précise la documentation de présentation. Début 2020, 1574 établissements étaient labellisés, dont les trois quarts sont dédiés aux tout petits et juniors.

Il y a quatre ans, le volet Ama terra s'ajoute au label, pour les repas servis en crèches et en milieux scolaires. Il «valorise la dimension durabilité de l'alimentation, dont la culture de la table». En d'autres termes, à l'assiette équilibrée s'ajoute le choix des aliments. Ama terra incite à réfléchir à la provenance des produits en favorisant ceux issus d'une production écologique, socialement responsable et respectueuse des animaux.

FM