

LAUDATIO

**Mme Clara Pereira Luiz, MM. Nicolas Dell'Aquila,
Quentin Gurtner, Johan Marzano et Melvyn
Vogelsang**
CPLN-ET, Neuchâtel

Tak'eat. Création d'une cafétéria bio au CPLN

Chère lauréate,
Chers lauréats,
Mesdames, Messieurs,

Il peut parfois s'avérer ardu de faire preuve d'une incroyable originalité ! Ceci d'autant plus si le thème imposé par les formateurs semble par trop familier. Ou du moins, si les personnes en formation imaginent sans le vérifier que traiter du développement durable sera un exercice facile ! Car ce ne sont tout de même pas moins de 17 objectifs que 193 pays ont approuvés le 2 août 2015 et décidé d'atteindre par le biais de l'ambitieux Agenda 2030. Il était donc indispensable, chers lauréate et lauréats, en vous lançant dans la démarche de Travail Interdisciplinaire centré sur un Projet (le fameux TIP), de vérifier si vous aviez bien compris de quoi il allait s'agir... En effet, il est fort à parier que sinon, l'entier du travail aurait risqué de passer à côté de l'essentiel !

Ce piège, vous l'avez évité. Dès les premières pages, on sent chez vous le souci de la bonne compréhension commune du thème et votre désir de l'ancrer dans une réalité qui vous est proche – et qui l'est également à nous toutes et tous ici – : celle de l'alimentation, et du choix des aliments si possible sains et équilibrés que nous allons avaler à la pause de midi pour nous permettre de tenir jusqu'au soir. D'autant plus qu'à l'âge qui est le vôtre, la tentation peut être parfois grande de s'enfiler n'importe quoi, bien gras et bien sucré ! Sous le titre « **Tak'eat** », vous réfléchissez, définissez, concevez, imaginez dans le détail la création d'une cafétéria bio au CPLN, lieu que vous connaissez bien pour le fréquenter depuis 4 ans.

Car oui manger, c'est quelque chose que l'on fait toutes et tous, tous les jours, un peu tout le temps, un peu partout, parfois un peu n'importe comment aussi ! C'est quelque chose qui peut paraître anodin et qui est pourtant loin de l'être, puisque c'est un geste vital. Manger, c'est un acte biologique, mais aussi culturel, psychologique, social. « *Tu es ce que tu manges* », prétendait déjà Hippocrate, médecin grec considéré traditionnellement comme le père de la médecine, qui vécut de 460 à 377 avant J.-C..

Le travail que vous livrez est solide et convaincant. Vos recherches d'informations, l'utilisation que vous en faites servent au mieux votre projet, les différentes personnes ressources que vous approchez, les nombreux calculs de prix de production que vous effectuez, l'étude de faisabilité étayée par un sondage auprès des élèves du CPLN et le plan financier sur trois ans que vous réalisez sont sérieux. Ils sont la preuve du souci de votre groupe de démontrer que le projet est envisageable et qu'il respecte les exigences d'un projet durable d'un point de vue économique, social et environnemental. Par exemple, vous décidez de ne proposer que des produits issus des terres neuchâteloises, qui n'auront pas été acheminés par bateau ou par avion après des milliers de kilomètres, réduisant ainsi le plus possible l'impact en CO2. C'est une préoccupation très actuelle à laquelle vos aînés sont également sensibles.

Tous les éléments essentiels attendus d'une telle démarche sont présents et ce qui a plu aux membres du Jury, c'est la faisabilité du projet et la relation étroite que vous établissez entre théorie et pratique. Nous ne doutons pas que ce TIP – développé d'une manière classique mais sérieuse - vous aura permis d'élargir vos compétences dans plusieurs domaines, notamment comme vous le relevez, sur la manière d'élaborer des plats, que vous avez imaginée après avoir approché une nutritionniste.

Enfin, du point de vue de sa forme, votre document est très agréable à lire car sans être ostentatoire, il est structuré de manière logique et cohérente. Il concentre avec intelligence toutes les composantes de la problématique. Vous lire a été un plaisir et vous remettre ce prix en est un autre. Chère lauréate, chers lauréats, nous vous adressons nos vives félicitations, qui vont également à vos mentores, Mesdames Christiane Bertschi et Nancy Surdey, pour leur accompagnement que l'on sent à la fois exigeant et bienveillant !

Neuchâtel, le 29 novembre 2018

Anne Macherel Rey