



## Les dernières nouvelles du quartier de Prélaz-Valency!

Notre quartier compte de nombreuses cultures différentes qui s'expriment notamment par leur alimentation. C'est la raison pour laquelle nous avons choisi de traiter du thème «alimentation/nourriture» dans le numéro que vous avez sous les yeux.

Les habitudes alimentaires ont, de fait, beaucoup changé ces dernières années en Suisse, grâce à ces apports culturels. Il y a une cinquantaine d'années, ce sont les pizzas que nous avons découvertes avec les spaghettis mangés en tant que plats et non plus en accompagnement; puis la paella, le bacalhau et les différentes cuisines asiatiques, ainsi que les traditions africaines et balkaniques.

Aujourd'hui, compte tenu des enjeux climatiques et environnementaux, la sensibilité se dirige vers des aliments produits en agriculture biologique et/ou de proximité. Le covid a amplifié quelque peu les ventes à la ferme, éléments de cette proximité. Ainsi, dans le quartier, nous avons la chance de bénéficier d'une épicerie vendant des produits fermiers essentiellement vaudois – Terre vaudoise à la route de Genève 100 –, d'un dépôt de paniers de légumes bio chez Easy-Cycle. Le covid a aussi permis le développement de l'entraide, notamment par la distribution d'aliments de première nécessité dans le cadre

du centre socioculturel qui poursuit d'ailleurs cette activité, prenant ainsi en compte les difficultés de certains habitants et la solidarité nécessaire pour les accompagner. Cela fait l'objet d'un des articles de ce numéro.

Les questions alimentaires ne datent toutefois pas d'aujourd'hui. Rappelons que les maisons de la Cité Jardin possèdent toutes un petit



© Elena Rusca

lotin de terre qui, durant de nombreuses années, ont été des jardins potagers – c'était d'ailleurs un besoin vital pour les familles ouvrières qui les habitaient. Certains y cultivent encore des légumes.

Dans ces pages, vous lirez différents articles autour de ces questions.

Dans une interview, le cuisinier du centre de vie infantine évoque son travail dans un contexte particulier. Vous pourrez également lire un article traitant notamment des plantages, écrit par Elena Rusca qui a rejoint l'équipe de rédaction à la rentrée. Bienvenue! Quatre restaurants proposent une carte très marquée par leur pays de provenance : vous voyagez par les papilles en découvrant leurs plats nationaux. Du côté de la Fondation Clémence, vous aurez l'occasion de mieux connaître les questions posées par l'alimentation des aînés. Vous découvrirez aussi la Soupe populaire qui, durant une brève période dans notre quartier, a servi une moyenne de 230 repas par soir aux plus démunis, avant de regagner ses locaux à St.-Martin. La Fondation Mère Sofia y possède toujours ses bureaux. Enfin, la partie historique de ce numéro vous permettra de découvrir les abattoirs de Malley.

Le numéro suivant paraîtra aux alentours de Pâques. La «tribune des lecteurs» attend vos propositions d'articles!

Nous profitons de la période pour vous souhaiter de toutes bonnes fêtes de fin d'année.

Gérald Progin

S'adapter, le maître-mot...	p. 2	Le pain, bien plus qu'un aliment	p. 10
La distribution alimentaire...	p. 3	Concours du meilleur pâtissier	p. 11
A table avec la nature	p. 4	La soupe populaire	p. 12
Des restaurants pour voyager	p. 6	Histoire du quartier	p. 14
Le plaisir de manger	p. 8	Agenda	p. 16
Les talents culinaires du quartier	p. 9		