



Le zoo, ça donne faim : Theo Renner (4 ans) devant une belle assiette de « Züri Frites ».

# Des frites sur mesure

Au Zoo de Zurich, les frites font partie intégrante de la visite au même titre que les animaux.

**Publireportage** 55 tonnes : c'est la quantité de frites qui sont servies chaque année dans les restaurants du zoo de Zurich. Cela représente en moyenne 1000 portions par jour. Ce chiffre peut impressionner, mais il n'est guère étonnant. Car une portion de frites croustillantes, seule ou pour accompagner une escalope viennoise, un burger ou des saucisses, ne fait-elle pas partie d'une visite au zoo ? Peter Balordi le sait bien. Depuis cinq ans, il dirige la société Zoo Restaurants GmbH et, ainsi, les 4 restaurants, les 8 kiosques et les 2 boutiques sur le site du zoo et autour. Le succès des « pommes frites ne se dément pas »,

dit-il en souriant. « C'est une évidence ». Mais ce n'est pas la seule. Pour ses achats, Peter Balordi prend tout naturellement en compte les facteurs écologiques. En effet, le zoo de Zurich, qui a ouvert ses portes comme « musée vivant » d'animaux exotiques en 1929, est devenu un centre de protection de la nature, qui fait le lien entre l'homme, les animaux et la nature. Ici, les visiteurs peuvent se faire une idée des espaces de vie naturels de notre planète et peuvent comprendre que la nature et ses habitants méritent d'être protégés.

Il est donc clair qu'au sein du zoo, nous devons montrer l'exemple. « Nous essayons de mettre en pratique nos principes », explique M. Balordi qui dirige du reste une entreprise commerciale qui réalise chaque année un chiffre d'affaires d'environ 22,4 millions de francs. « Dans ce contexte, nous faisons tout notre possible pour prendre en compte les aspects écologiques ; nous recherchons en permanence des matières premières des environs, produites dans le souci de la durabilité ».



« L'aspect est conforme aux attentes »

**Pourquoi le choix des produits alimentaires est-il si important au zoo de Zurich ?**

En raison de la philosophie de l'entreprise qui met l'accent sur la fragilité de la nature et de l'environnement. Nous expliquons par exemple la problématique de la production de l'huile de palme ou les conséquences de l'élevage des crevettes qui se fait au détriment des mangroves. Nous devons donc savoir d'où viennent nos produits en veillant à leur origine régionale et à la durabilité.

**Il peut s'agir d'un argument décisif pour les « Züri Frites ».**

Le fait que les pommes de terre viennent des environs est vraiment super. Mais il existe d'autres aspects convaincants, par exemple le fait que les « Züri Frites » ne soient pas traitées dans une friture usagée, mais dans de l'huile de tournesol suisse, riche en acide oléique. L'aspect artisanal, avec la peau, est également très apprécié ainsi que le croustillant des « Züri Frites ».

**Dans vos établissements, vous ne mettez pas l'accent sur l'origine régionale des « Züri Frites ». Pourquoi ?**

L'histoire des pommes de terre cultivées par deux agriculteurs des environs représente un véritable plus. Et, au zoo de Zurich, il est certainement important de raconter de quelle manière nous tenons compte des aspects écologiques - jusque dans la restauration. Je trouve toutefois que nous informons et sensibilisons déjà beaucoup et qu'il nous suffit ensuite de mettre notre philosophie en application dans les restaurants.

Le **zoo de Zurich** fait partie des lieux d'excursion les plus visités du pays. Il abrite quelque 4000 animaux dans des environnements naturels, divisés en zones géographiques, qui donnent un aperçu des différents espaces de vie de la terre. L'établissement dirigé par des scientifiques est un centre de protection de la nature. Il a pour vocation d'assurer la survie des espèces menacées et de sensibiliser les visiteurs à la fragilité de la nature et de l'environnement. Grâce à ce message, le zoo de Zurich a pu accueillir 1,42 millions de visiteurs en 2014.

**Zoo de Zurich**, Zürichbergstrasse 221, 8044 Zurich, 044 254 25 00  
[www.zoo.ch](http://www.zoo.ch)



Peter Balordi, responsable de la restauration et de la vente au détail au zoo de Zurich

Des exemples ? Le zoo a opté pour de la vaisselle jetable recyclable, sert exclusivement du poisson pêché dans le pays et de la viande provenant de fermes certifiées IP-Suisse. Il importe son propre café de Madagascar et le fait torréfier à Berne, vend des oursins gélifiés bio ainsi que de la glace de fabrication locale. Et depuis le début de l'année, même les frites sont régionales. « Avant déjà, nous utilisons un produit suisse », précise M. Balordi, « mais nous avons franchi une étape supplémentaire. »

Les « Züri Frites » de Kadi l'ont convaincu parce qu'elles correspondent parfaitement aux principes de l'entreprise. Les pommes de terre viennent exclusivement des champs de deux agriculteurs zurichoïses - Patrick Meier et Daniel Peter - dont les exploitations se trouvent respectivement à Alten et Rickenbach. Leur nom représente la qualité du produit

Mais leur origine régionale n'est pas le seul aspect qui a séduit M. Balordi dans les « Züri Frites ». Le fait qu'elles soient pré-frites dans une huile de tournesol suisse, riche en acide oléique et que la pomme de terre soit travaillée avec la peau correspond également à ses principes. « La peau donne aux frites un aspect artisanal attrayant », affirme le responsable de la restauration. Il est donc d'autant plus content que Kadi soit en mesure de fournir la quantité nécessaire de frites régionales : 55 tonnes par an.

Depuis l'automne 2012, les « Züri Frites » font partie de la gamme terroir de Kadi. Les pommes de terre utilisées ont été cultivées dans les champs des cultivateurs zurichoïses, Patrick Meier (à Alten) et Daniel Peter (à Rickenbach). Elles sont travaillées avec la peau, de manière asymétrique et coupées un peu plus larges que les frites habituelles. Elles sont pré-frites dans de la pure huile de tournesol suisse, riche en acide oléique, et ne contiennent ni conservateurs, ni additifs, ni colorants. Le produit surgelé qui semble « fait maison » provient également d'autres régions : Berne, la Suisse orientale et la région du lac Léman.