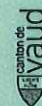


DÉVELOPPEMENT DURABLE:

PROMOTION DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE



STRATÉGIE DU CONSEIL D'ÉTAT POUR LA
RESTAURATION COLLECTIVE

DIAGNOSTIC DES ACHATS ALIMENTAIRES
FORMATION DES CUISINIERS ET RESPONSABLES D'ACHAT ALIMENTAIRE



PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON : DE LA STRATÉGIE À L'ACTION

Santé, environnement, économie, société – les enjeux liés à l'alimentation touchent de nombreux domaines et nous concernent tous. Notre manière de manger influence autant notre état de santé que celui de la planète et de notre territoire.

Avec 18 millions de repas servis annuellement au niveau cantonal, la restauration collective publique et parapublique est un levier d'action majeur !

Sur le mode de l'exemplarité et avec le souhait d'impulser un véritable changement de pratiques, le Conseil d'État vaudois a adopté une Stratégie cantonale. Elle vise la promotion des produits locaux et de saison dans la restauration collective.

Maillons essentiels de l'évolution des pratiques, les responsables d'achats et les cuisiniers ont un rôle central à jouer. L'objectif est de favoriser une restaura-

tion collective durable qui réponde entièrement aux exigences de leur clientèle.

Proactif, l'État de Vaud soutient les établissements qui souhaitent réaliser un diagnostic de leurs achats et former gratuitement les cuisiniers et responsables d'achats alimentaires. Cette offre concerne les établissements publics et parapublics. Nombreux sont ceux qui se sont déjà engagés, 100% pionniers. A vous de jouer !

Comment Beelong et la formation sont-ils perçus par les chefs de cuisine ?
L'expérience est-elle utile ?

Rien ne vaut le retour d'expérience de quelques intéressés.

Retrouvez quelques extraits et morceaux choisis d'interviews.



Nicole Schornoz
Cheffe de cuisine
CVE La Chenille
Lausanne



Mathieu Neukomm
Resp. restauration
Garderie Tom-Pouce
Yverdon-les-Bains



José Redondo
Chef de cuisine
EMS La Colline
Chexbres



Christian Pahud
Chef de cuisine
EMS Cottier-Boys
Orny

POURQUOI PROMOUVOIR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE ?

D'avantage sensibilisée aux impacts environnementaux et de santé liés à l'alimentation, une part croissante de consommateurs s'oriente vers des produits locaux dont la provenance est connue. Cette quête de cohérence les oriente tout naturellement vers les circuits courts et le respect des saisons.

La restauration collective doit La res-

« Produire de la qualité peut coûter plus cher, mais j'ai également entrepris une lutte contre un gaspillage alimentaire que j'estimais trop important, ce qui m'a permis de maintenir le budget. »

José Redondo

« Le seul fait de planifier les menus avec des produits de saison facilite beaucoup le travail, car saisonnalité et proximité vont bien souvent de pair. »

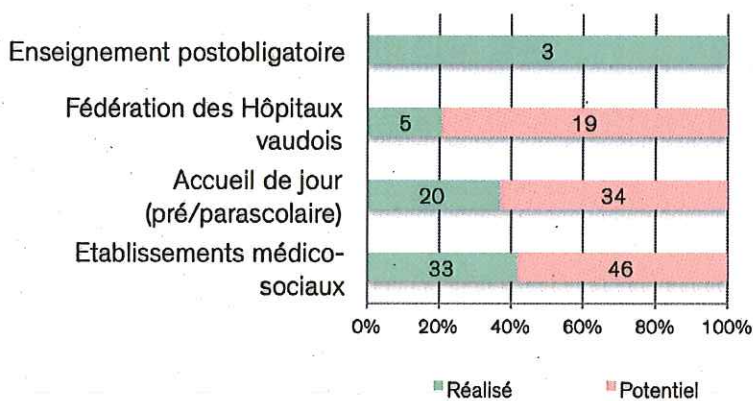
Christian Pahud

tauration collective doit suivre l'évolution des attentes de sa clientèle qui souhaite également des produits locaux et de saison. De plus, maîtriser le bilan écologique des menus proposés grâce à un approvisionnement local permet également de générer des retombées économiques locales, le tout dans le cadre d'un budget maîtrisé. Du 100 % gagnant.

« Avant de commencer, mes collègues n'étaient pas plus à l'aise que moi avec l'idée de cuisiner des plats déjà transformés, tant pour des questions de valeurs que de satisfaction au travail. Maintenant on peut vraiment se faire plaisir et toute l'équipe est motivée. (...) Et nous sommes souvent agréablement surpris du succès de nos préparations ! »

Mathieu Neukomm

Engagement des établissements vaudois dans un diagnostic Beelong



QUELS OUTILS A DISPOSITON ?

Des solutions simples existent pour s'informer et s'orienter à nouveau vers des produits locaux et de saison, sans jusqu'au-boutisme pour autant !

La Stratégie du Conseil d'État, fondée sur le principe de l'incitation et de la sensibilisation, vise une évolution concrète des pratiques. Deux mesures phares concernent directement les cuisines des établissements publics et parapublics : la formation des cuisiniers et la promotion du diagnostic des achats alimentaires avec Beelong.

Remplissant son devoir d'exemplarité, le Conseil d'État encourage les établissements favorisant le recours aux produits locaux et de saison. Un appui est ainsi offert aux cuisiniers et aux responsables d'achats, afin qu'ils puissent adapter progressivement leurs pratiques en fonction de leurs contraintes, priorités et moyens. Du 100 % flexible et personnalisé.

Formation des cuisiniers et des responsables des achats

La formation présente les multiples enjeux liés à l'alimentation et les différents outils existants. Elle donne lieu à la présentation de bonnes pratiques, à des échanges d'expériences et à des recommandations.

Gratuite, la formation est ouverte aux collaborateurs des institutions déjà engagées dans une démarche de diagnostic Beelong.

« Avant Beelong, nous avions déjà mis en place certaines choses, mais la démarche m'a rendu plus conscient des aspects de durabilité dans l'alimentation et m'a aidé à détecter de nouvelles pistes d'amélioration. (...) Malgré quelques contraintes, nous restons très libres dans l'élaboration de nos menus. »

Christian Pahud

Diagnostic des achats alimentaires

Ce diagnostic permet de calculer et de visualiser, sans surcharge de travail, l'impact écologique des denrées achetées.

Grâce à l'analyse des tickets d'achats fournis au mandataire, la performance écologique de chaque produit est mesurée et les potentiels d'optimisation clairement identifiés.

Ainsi, l'amélioration concrète des pratiques est fortement simplifiée.

« Cuisiner maison a un impact sur l'organisation de la cuisine, mais le changement est surmontable en s'accordant un peu de flexibilité : si le repas de midi prend plus de temps de préparation, alors on peut par exemple compenser par un goûter plus simple. »

Nicole Schornoz

FORMATION & INFORMATION COMME CLES DU CHANGEMENT

A travers le diagnostic des achats alimentaires avec Beelong, les cuisiniers et les acheteurs sont en mesure d'obtenir des informations précises sur la provenance et sur la qualité des denrées. L'utilisation de Beelong a un avantage évident : la simplicité du système de notation. Chaque produit est ainsi noté selon 5 critères. Le résultat est illustré de manière similaire à l'étiquette énergétique.

Dès lors, les produits possédant un fort potentiel d'amélioration sont immédiatement identifiables et les alternatives existantes étudiées selon les priorités du cuisinier.

Résolument tournée vers la pratique, la Stratégie cantonale sensibilise les brigades aux enjeux environnementaux tout en leur donnant les moyens de réorienter les achats et la pratique de leur métier vers davantage de proximité.

« Avant de réaliser l'évaluation Beelong, je craignais que le résultat ne soit pas à la hauteur de nos espérances. En réalité c'était tout le contraire et je suis très fière du résultat, de même que ma direction ! »

Nicole Schornoz

« Avant nous produisions une grande partie de nos menus à l'avance, ce qui entraînait plus d'opérations pour le stockage et la régénération. Aujourd'hui, grâce à un ensemble de réaménagements, nous produisons beaucoup plus le jour-même. De cette façon, ce sont à la fois les tâches en cuisine et l'utilisation des restes qui sont facilitées. »

José Redondo

« Je constate que mes collègues adhèrent très bien à la démarche. Ils sont satisfaits de pouvoir travailler avec des produits frais et de qualité. Cela contribue grandement au plaisir d'exercer notre métier de cuisinier ! (...) Il faut aussi en discuter avec les personnes concernées, expliquer la raison de nos choix et c'est en général très bien accepté. »

Christian Pahud

UNE STRATÉGIE SUR MESURE, DES AVANTAGES SAVOUREUX

Grâce à une formation concentrée sur deux demi-journées, ainsi qu'un diagnostic Beelong, la Stratégie ne bouscule pas les pratiques en place dans les établissements. Intégrer cette démarche est ainsi envisageable pour tous les établissements de restauration collective.

Au niveau budgétaire, pas de bouleversement non plus. Intégrer des denrées locales et de saison dans les menus ne grève pas le budget, au contraire. L'exemple de l'omelette campagnarde parle de lui-même : composée d'ingrédients importés, elle obtient la note de D et coûte CHF 13.99. Réalisée avec des ingrédients principalement locaux, elle remporte la note finale de B, pour un prix de revient de CHF 13.95 ! Alors halte aux idées reçues.

D'autres avantages de la démarche sont notamment la valorisation du travail et du savoir-faire des cuisiniers, la diminution des déchets et du gaspillage alimentaire, mais aussi le plaisir retrouvé de préparer des produits frais et la satisfaction de se sentir acteur du changement.

Quant à la clientèle, elle adhère à 100 % à cette évolution des pratiques, lorsqu'elle en est bien informée.

« Acheter des produits locaux ou suisses peut avoir un impact négatif sur le budget. En contrepartie, certaines mesures complémentaires apportent des économies. »

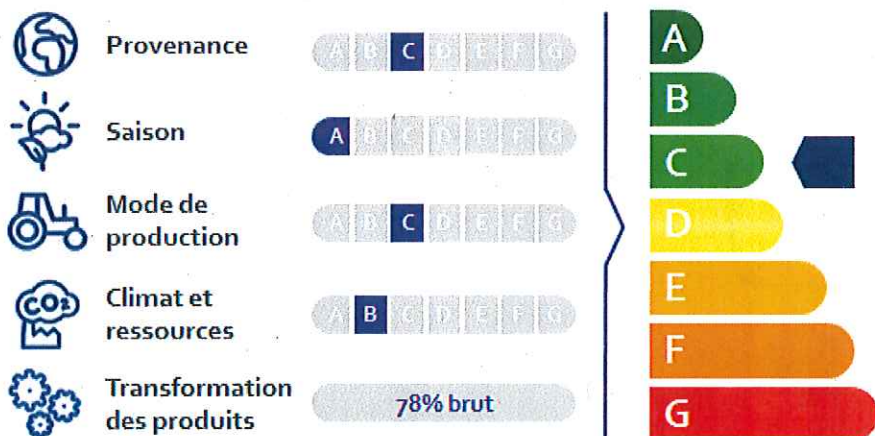
De mon côté, j'ai réduit le budget de 25 % en adaptant les portions. Les économies réalisées ont ensuite pu être réutilisées ailleurs. Cela permet en plus de réduire les quantités de déchets, c'est donc un double avantage ! »

Mathieu Neukomm

« Les changements se sont faits petit à petit, en apportant un grand soin à la communication : expliquer les raisons des changements, valoriser les efforts de chacun et montrer l'exemple sont des facteurs clés de succès. (...) »

Au final, l'équipe est très motivée et fière du résultat ! La marge de progression montrée par Beelong a de plus un effet stimulant. »

José Redondo



L'indicateur Beelong évalue l'impact de la nourriture selon les 5 principaux groupes de critères ci-dessus. Ainsi, un aliment, un plat ou l'ensemble des achats d'un restaurant peuvent obtenir une note entre A et G, déterminant leur performance environnementale. www.beelong.ch

AUX CUISINIERS ET RESPONSABLES D'ACHAT ALIMENTAIRE

Vous souhaitez réduire l'impact environnemental et social de vos achats ? Vous cultivez l'amour du produit et souhaitez valoriser votre savoir-faire dans une approche de durabilité ? Profitez d'un appui pour effectuer un diagnostic de vos achats et suivez la formation gratuite.

SAISISSEZ L'OPPORTUNITÉ QUI VOUS EST OFFERTE !

DIAGNOSTIC DES ACHATS

Objectifs

Calculer et visualiser, sans surcharge de travail, l'impact écologique des denrées achetées.

Comment ?

Grâce à l'analyse des tickets d'achats, la performance écologique de chaque produit est mesurée et les potentiels d'optimisation clairement identifiés.

Ainsi, l'amélioration concrète des pratiques est fortement simplifiée.

Coût ?

Le prix varie selon le volume de tickets d'achats à analyser.

Soutien pour qui ?

Pour tout établissement public ou parapublic participant à une analyse Beelong, un soutien de CHF 2'000.- est accordé.

« La formation m'a ouvert les yeux sur certains aspects de notre métier : nous sommes le maillon d'une chaîne et chaque maillon a son rôle à jouer pour générer au final de grands changements ! »

José Redondo

« La démarche du canton de Vaud est très intéressante et motivante, car elle incite à s'améliorer tout en laissant les cuisines choisir leurs actions et à quel rythme avancer. »

Nicole Schornoz

« De plus en plus de cuisiniers ont également cette fibre. C'est simplement le travail d'un chef de cuisine qui aime son métier, qui aime faire et se faire plaisir ! »

Christian Pahud

FORMATION POUR LES CUISINIERS ET RESPONSABLES D'ACHATS ALIMENTAIRES

Objectifs de la formation

Comprendre les enjeux d'une consommation de produits locaux et de saison et les principes d'une restauration collective durable.

- Identifier les impacts économiques et environnementaux des denrées alimentaires achetées.
- Utiliser des outils adaptés pour cibler concrètement des pistes d'amélioration pratiques.

Au menu

- Rappel du contexte des achats de produits locaux et de saison
- Présentation de bonnes pratiques, outils et autres appuis existants
- Echange d'expériences et réflexion en groupes sur les situations personnelles

Où et Quand ?

La formation sur deux demi-journées a lieu au Mont-sur-Lausanne. Elle est gratuite.

Formations prévues en 2017

- 9 et 23 mai
- 12 et 19 juin
- 13 et 20 juin
- 3 et 11 septembre
- 8 et 15 novembre

« La formation permet de comprendre dans quelle direction aller et comment s'y prendre. »

Mathieu Neukomm

INTÉRESSÉS PAR LA DÉMARCHE ?

Contactez directement l'Unité de développement durable de l'Etat de Vaud pour plus de renseignements !



MIX & REMIX



DÉVELOPPEMENT DURABLE

DÉPARTEMENT DES
INFRASTRUCTURES ET DES
RESSOURCES HUMAINES

UNITÉ DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Place de la Riponne 10
1014 Lausanne

Viviane Keller
+41(0)21 316 73 24
viviane.keller@vd.ch