

DÉVELOPPEMENT DURABLE

RESTAURATION COLLECTIVE : UNE RESPONSABILITÉ COMMUNE



COMPTE-RENDU
SÉMINAIRE

10 DÉCEMBRE 2015, OPÉRA DE LAUSANNE



Dessiner les pistes permettant d'augmenter la consommation de produits locaux et de saison dans la restauration collective. Donner les moyens à chacun d'agir à son échelle, grâce à la présentation d'outils concrets, d'instruments d'évaluation et d'autres moyens permettant d'accompagner les cuisiniers dans ce changement de mentalité et de pratiques. Voici, en résumé, les objectifs de ce séminaire durant lequel différents acteurs de la filière – agriculteurs, producteurs, cuisiniers et collectivités publiques – sont venus présenter leurs expériences et points de vue.

Une belle occasion pour le public, présent en nombre, de mieux connaître les avantages et les difficultés rencontrées lors de la mise en œuvre de telles démarches, le tout mis en perspective avec les enjeux économiques et environnementaux de la thématique, à diverses échelles. Une opportunité concrète d'apprentissage et d'échange pour mieux préparer les décisions à venir, au sein de nombreuses collectivités, sur cette question d'importance.

Le présent compte-rendu vous propose une vue d'ensemble synthétique des différentes conférences et interventions, ainsi qu'un résumé des différents débats ayant ponctué cet enrichissant séminaire. Le compte-rendu de la table ronde ayant succédé au séminaire est également en lien sur le site www.vd.ch/durable, rubrique «Alimentation». Quant aux documentations citées à la fin de chaque intervention, elles sont également compilées sur le site Internet du Canton de Vaud, à la même rubrique.

PROGRAMME

CONFÉRENCES INTRODUCTIVES

- **La Stratégie du Conseil d'Etat pour la restauration collective**
Viviane Keller, cheffe de l'Unité de développement durable du Canton de Vaud
- **La Ville qui mange : La restauration collective, levier de changement**
Maurizio Mariani, président de Risteco

ATELIER 1 LES ACTEURS D'UNE RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE DURABLE

- **Engagement communal : la Ville de Lausanne**
Samira Dubart, cheffe de l'Unité de Développement Durable, Ville de Lausanne
- **Des producteurs s'engagent pour les circuits courts**
Sacha Riondel, producteur, Ferme de Budé (GE)
- **Une restauration durable, le point de vue du cuisinier**
Mathieu Neukomm, cuisinier de la garderie Tom Pouce, Yverdon-les-Bains
- **Les citoyens, acteurs d'une restauration collective durable**
Rémi Schweizer, chercheur, Université de Lausanne

ATELIER 2 DES OUTILS POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

- **Plateformes logistiques**
Alexandre de Montmollin, chef du Service de la production et du développement agricoles (GE)
- **Beelong, un outil de diagnostic**
Charlotte de la Baume, directrice de Beelong, Ecole Hôtelière de Lausanne
- **«Croquons local au restaurant scolaire»**
Céline Liver, diététicienne, Service des écoles de la Ville de Genève
- **Formation des cuisiniers**
Emmanuel Douillet, responsable Développement durable, Ecole hôtelière de Genève

CONFERENCES PLENIERES

La Stratégie du Conseil d'Etat pour la restauration collective

Viviane Keller, cheffe de l'Unité de développement durable, Canton de Vaud

Echanger et dessiner des pistes pour promouvoir une restauration collective publique et parapublique plus durable, voici l'objectif de ce séminaire organisé par le Département des infrastructures et des ressources humaines en collaboration avec l'association Coord21.

En lien direct avec l'environnement, l'économie et la société, l'alimentation est au cœur du développement durable. Ses enjeux, transversaux, impactent tant l'état de notre planète et de notre territoire, que notre propre organisme. Déforestation, réchauffement climatique, surexploitation des sols et des ressources en eau, pollution due à l'utilisation d'intrants et aux transports, gaspillage alimentaire, épidémies programmées d'obésité et de diabète – voici un aperçu des tendances à inverser, grâce à des choix plus raisonnés et raisonnables.

Sachant que 18 millions de repas sont servis annuellement au niveau cantonal dans la restauration collective publique et parapublique, le Canton de Vaud s'engage pour une restauration collective durable. En réponse au Postulat déposé par le député Yves Ferrari, le Conseil d'Etat a élaboré une Stratégie incitative qui concerne tant les communes qui gèrent des cantines scolaires, que les organismes subventionnés (EMS, institutions socio-éducatives), les hôpitaux privés d'intérêt public et les structures d'accueil de jour des enfants. Cette Stratégie du Conseil d'Etat pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective (2014) se veut en équilibre avec les autres objectifs d'intérêt public dans les domaines de la santé publique, la maîtrise des charges et l'environnement. Elle se décline selon 4 axes.

AXE 1

Formation des cuisiniers et acheteurs de denrées alimentaires

Cycle de formation co-organisé avec la Ville de Lausanne pour permettre à environ 300 cuisiniers d'acquérir la connaissance des outils, de savoir identifier les pistes d'amélioration, d'échanger des bonnes pratiques et de travailler en réseau.

AXE 2

Diagnostic avec Beelong

Promotion de l'outil Beelong, une méthode simple qui permet d'analyser tous les tickets d'achats d'une cuisine et de cerner rapidement comment mieux favoriser les produits locaux et de saison. Beelong traduit cette ferme volonté d'offrir un outil pragmatique permettant de faire concrètement évoluer les pratiques.

AXE 3

Développement de plateformes producteurs/acheteurs

Etudier la faisabilité du développement de plateformes « achat-vente » mettant directement en lien les producteurs et les cuisiniers. Actuellement, des rencontres sont organisées pour sensibiliser les producteurs à ces nouveaux débouchés du marché local.

AXE 4

Mise en concurrence de prestataires de restauration collective via un appel d'offres modèle

Meilleure intégration du développement durable dans les appels d'offres afin de donner plus de poids à la saisonnalité, aux modes de production durables et à la proximité des denrées. Cette action vise spécifiquement les restaurants collectifs fonctionnant en gestion concédée et, donc, les grands prestataires de services mandatés par ces institutions publiques ou parapubliques.

Unité de développement durable

Place de la Riponne 10
1014 Lausanne

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

 **Produits locaux dans la restauration collective**

Pour amorcer le changement, rien de tel que des séminaires comme celui d'aujourd'hui pour échanger, inspirer, faire émerger des bonnes pratiques et ainsi, amorcer avec détermination le virage vers une restauration collective intégrant les principes du développement durable... de la graine à l'assiette !

La ville qui mange : la restauration collective, levier du changement

Maurizio Mariani, président de Risteco

Consortium italien à but non lucratif, Risteco a pour objectif de promouvoir le développement durable dans la restauration collective, en démontrant l'intérêt économique d'une filière et d'un système agroalimentaire qui respectent l'éthique et les principes du développement durable.

En 2010, Risteco a créé la plateforme Eating City pour impliquer les citoyens dans le débat autour de l'alimentation urbaine et stimuler le dialogue entre les différents acteurs de la filière. Se focaliser sur la ville est un choix délibéré, motivé par le fait qu'en 2050, 70% de la population résidera en milieu urbain. S'intéresser à la restauration collective publique a des avantages certains pour repenser la gouvernance de notre système agroalimentaire. En effet, elle concerne un citoyen sur cinq, une famille sur deux et, donc, l'ensemble des catégories socio-économiques. D'autre part, une grande partie des 100 millions de repas servis quotidiennement dans l'Union européenne le sont dans le cadre d'un service public. Elle peut donc s'avérer être un puissant levier de changement, de communication et d'éducation.

En réussissant à ancrer une nouvelle *city food policy* au cœur des préoccupations politiques, en améliorant la durabilité de la restauration collective publique et grâce à la diffusion des enseignements tirés, c'est l'effet tache d'huile qui est recherché, pour l'ensemble de notre système agroalimentaire.

Pour initier cette nouvelle *city food policy*, il faut d'abord repenser nos modes de production et recentrer le débat. Lors de l'exposition universelle de Milan, l'accent a été mis sur des solutions techniques – comprenez gain en productivité et efficacité – pour relever le défi de la faim dans le monde. Faux débat ! On produit déjà suffisamment pour nourrir huit milliards de personnes – le problème se situe clairement dans l'accès à la technologie et le gaspillage.

A ce propos, rappelons que ce dernier équivaut, en Europe, à 25 kg de déchets alimentaires produits annuellement par personne. En disséquant les poubelles de plusieurs institutions, Risteco a démontré qu'un seul repas servi en restauration collective produit environ 250 grammes de déchets.

Il faut donc inverser la tendance pour que ces filières locales ne disparaissent pas, ce qui équivaldrait à une perte conséquente et dommageable d'emplois, mais aussi de diversité, d'identité et de savoir-faire. Malheureusement, ce constat est le même dans le domaine de l'agriculture...

Les déchets de la restauration collective

Exemple d'une analyse réalisée par Risteco

Type de déchets	Grammes	Pourcentage
Organique	185 gr.	71.15 %
Emballages	40 gr.	15.38 %
Couverts en plastique	0 gr.	0 %
Indifférenciés	35 gr.	13.46 %
Total par repas servi	260 gr.	100 %

Résultats de l'étude

Pour chaque repas consommé hors foyer,
Environ 250 grammes de déchets sont produits.

Bio ou local ? Cette question récurrente trouve sa réponse dans le bon sens et dans la mise en perspective de la proximité des produits avec d'autres facteurs tels que la saisonnalité, la disponibilité, le type d'agriculture et les coûts. Cependant, la proximité aura toujours un avantage de taille, celui de réduire la quantité des emballages servant à conditionner des plats préparés ou à protéger des denrées lors de longs transports... et qui remplissent inexorablement nos poubelles. A ce titre et en toute logique, l'utilisation de produits locaux est une solution efficace pour réduire le volume des déchets.

Autre raison de privilégier le local et les circuits courts : éviter une hyper industrialisation de l'agriculture, aux impacts économiques, culturels et sociaux néfastes. Une recherche sur la pêche durable, menée en 2011 avec une compagnie de restauration collective et Carrefour a permis de comparer les modèles industriel (large scale) et artisanal (small scale). Elle a démontré que le soutien financier accordé principalement à la pêche industrielle menace gravement les filières artisanales. Or, ces dernières créent plus d'emplois, consomment moins d'énergie et rejettent moins de CO₂.

Si l'hyper industrialisation permet effectivement d'acheter moins cher, les répercussions se font sentir dans le coût du travail qui baisse continuellement. Avec l'achat de légumes lavés, coupés et conditionnés, plus besoin de travailler le produit, et les brigades des restaurants collectifs se réduisent comme peaux de chagrin. A l'inverse du coût d'un repas servi en restauration commerciale (passé de 7,84 Euros en 1995 à 11 Euros en 2015), celui servi en restauration collective diminue (de 5,25 Euros à 4.3 Euros), conséquence de la volonté politique de rechercher des économies d'échelle, quitte à rogner sur la qualité du produit. Hyper industrialiser notre alimentation pour économiser sur le prix d'une assiette, c'est privilégier une vision à court terme qui occulte totalement l'aggravation attendue des problèmes de santé publique liés à l'alimentation (diabète, obésité, etc.) et les coûts astronomiques qui devront alors être supportés à l'avenir.

Une autre enquête de 15 ans, menée par Risteco sur le marché italien, a démontré que le passage à une restauration collective durable était synonyme de création d'emplois et de rééquilibrage des bénéfices entre les acteurs de la chaîne (producteurs, opérateurs logistiques et services de restauration collective).

Actuellement, c'est le grossiste qui réalise le plus gros gain financier alors qu'il n'offre qu'un service marginal ne créant aucune valeur ajoutée pour le produit. Si vous cherchez celui qui paie les pots cassés, adressez-vous aux producteurs...

Par où commencer pour passer à une restauration collective durable ? Le prérequis à ce changement se situe dans notre façon de considérer les denrées alimentaires. Il faut passer du concept de *commodité* à *aliment pour le bien commun*, en travaillant notamment sur les trois dimensions suivantes :

1) Changement de paradigme

Pour initier ce changement de paradigme, le point de départ peut être la restauration collective ! Il est donc nécessaire de sensibiliser les clients des cantines – principalement les enfants – à cette culture retrouvée de la proximité, de la saisonnalité et de la connaissance des bases d'une alimentation saine et durable. L'incitation au changement des habitudes alimentaires doit être positive et, dans les cantines scolaires responsables, le repas doit également être un moment d'éducation, basé sur le plaisir.

2) Création d'une filière dédiée à l'alimentation durable

Simplifier l'accès à l'information et revoir les réglementations sur les achats publics au niveau européen sont des actions prioritaires à mener. Il faut aussi intéresser les gens à l'alimentation et miser sur la cuisine civique pour stimuler leur interaction, leur mise en réseau. Créer des cuisines de quartier, par exemple, permet de créer du lien social et intergénérationnel. Il faut aussi adapter la formation professionnelle et faire réapprendre les gestes de base pour préparer et valoriser les produits du terroir.

3) Vision globale

Il est nécessaire d'agir à tous les niveaux de gouvernance et d'avoir des politiques alimentaires à diverses échelles – urbaine, régionale, européenne. Il faut aussi considérer les interactions de ces politiques sectorielles avec les autres domaines, par exemple en termes d'urbanisme : créer des espaces publics qui permettent de manger ensemble des plats préparés chez-soi, ce qui est quasi impossible dans presque toutes nos villes. L'acte de manger ensemble facilite le partage et la découverte d'autres cultures. Il peut être un liant entre les peuples, un facteur d'intégration – rappelons-nous en dans un monde qui connaît des flux migratoires si forts.

En guise de conclusion, pour Risteco, privilégier les circuits courts est l'une des clefs de la solution. Cela permet d'éviter une hyper industrialisation et financiarisation de la filière agro-alimentaire, de revitaliser les économies locales et de donner ainsi une chance aux agriculteurs travaillant à petite échelle et localement, de pouvoir vivre de leurs terres et de retrouver du sens dans l'acte de nourrir son prochain.



DEBAT

Quelle est l'influence des règlements internationaux liés à la libre circulation des produits ?

Ils constituent d'énormes contraintes et obstacles à la réorientation de nos modes de production et de consommation vers davantage de proximité et de saisonnalité. Les différents accords et traités internationaux influencent les prix et rendent les produits issus d'une agriculture raisonnée non concurrentiels, en termes de prix uniquement ! Mais les consommateurs sont avant tout des citoyens libres de choisir, selon leurs critères et leurs valeurs. A nous aussi de réfléchir, dans nos pratiques d'achat, cette volonté de donner la priorité à des aliments de qualité, de proximité et de saison. Certes, la politique internationale ne tend pas à favoriser l'émergence d'un système agroalimentaire durable, mais des efforts individuels de responsabilisation et de traduction de bonnes intentions en actes d'achat peut activement contribuer à ce changement de société et de paradigme.

Pourquoi ne pas plus évoquer et prendre en compte les impacts CO₂ liés à l'alimentation ?

Car cet unique indicateur risquerait de fausser le débat, et aurait même tendance à privilégier la tendance inverse, à savoir une hyper industrialisation de la production alimentaire. Le grand défaut de cet indicateur est de ne privilégier que les impacts environnementaux, et de ne pas prendre en compte les aspects sociaux, pourtant essentiels à un rééquilibrage de notre système vers plus de durabilité et d'équité. Le CO₂ doit être pris en compte, mais aux côtés d'autres indicateurs tels que la biodiversité, la préservation des savoir-faire, la création d'emploi, etc.

Risteco

info@risteco.it

+33 (0)4 79 60 39 50



Eating City

Programme d'activités établi par le Consortium Risteco



www.ecomeal.info

ATELIER 1

LES ACTEURS D'UNE RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE DURABLE

Engagement communal : la Ville de Lausanne

Samira Dubart, cheffe de l'Unité de Développement Durable, Ville de Lausanne

Un Plan stratégique pour la restauration collective durable, intégré au Plan directeur communal. Voici la stratégie mise en place par la Ville de Lausanne pour répondre à son devoir d'exemplarité en prenant en compte les différents aspects et impacts de notre système alimentaire.

La restauration collective en Ville de Lausanne, c'est une affaire et une organisation complexes, avec 5'000 repas produits quotidiennement par plus de 35 producteurs et servis dans plus de 150 lieux. Si la réorientation de ce secteur vers plus de durabilité ne va pas de soi, il s'agit d'une mission essentielle pour permettre aux captifs de ce type de restauration – majoritairement des enfants – d'être éduqués à une alimentation responsable et d'adopter les bons réflexes et habitudes dès leur plus jeune âge.

En 2014, l'adoption du préavis sur la restauration collective durable a permis de formaliser une stratégie et de concevoir ainsi un véritable projet de société, stratégique et opérationnel, avec des objectifs posés et des outils de mise en œuvre. La coordination du projet se fait par le Service d'accueil de jour de l'enfance (SAJE), avec un fort soutien de l'Unité Développement Durable et l'intégration d'un grand nombre d'acteurs dont les cuisiniers, véritables fers de lance du changement.

Le plan stratégique, dont l'implémentation est prévue sur cinq ans, est constitué de cinq objectifs qui touchent les trois piliers du développement durable :

- 1) 70% de produits achetés sont d'origine locale (rayon de 70 kilomètres autour de Lausanne) ;
- 2) 30 % des produits doivent être labellisés (production biologique ou autres). Pour ce faire, une augmentation de la subvention de 25 centimes par assiette est prévue ;
- 3) La qualité nutritionnelle des repas doit, au minimum, répondre aux normes de la Société Suisse de Nutrition (SSN) ;
- 4) Chaque établissement doit introduire un repas par semaine sans viande ni poisson ;
- 5) Le plan de formation des cuisiniers est renforcé, avec le soutien de l'Unité de développement durable du Canton de Vaud.

A court terme, les produits de proximité seront introduits systématiquement dans les petits déjeuners et goûters des crèches et les réceptions de la Ville de Lausanne.

D'autre part, les menus de tous les établissements scolaires seront publiés sur Internet afin de miser sur la transparence et la diffusion de l'information.

A moyen terme, les cinq objectifs seront déployés, avec des indicateurs, outils et mesures d'accompagnement ciblés. La formation des cuisiniers sera également renforcée, et un modèle pour les appels d'offres élaboré. En termes de sensibilisation, des programmes et actions pour le grand-public et les enfants sont prévus, avec une implication active du personnel éducatif.

A long terme enfin, le Plan Stratégique sera consolidé à plusieurs niveaux et les indicateurs seront rendus pleinement opérationnels. Le gaspillage et les filières d'approvisionnement seront également traités.

Pour que la démarche réussisse, il est essentiel de bien la coordonner et de prendre en compte les contraintes existantes, notamment celles des cuisiniers dont le cahier des charges est déjà bien rempli. A ces considérations, viennent s'ajouter des facteurs externes, tels que la question des filières. Le terroir vaudois n'est pas encore mature en termes de production et d'organisation, et les structures de proximité doivent être développées pour permettre d'aller de l'avant, avec plus de facilité.

Plan d'implémentation RCD

1) Court terme 2015

- "APEMS Bon goût": projet petit-déjeuner et goûter durable
- Administration exemplaire : réceptions/apéritifs durables
- Projet "Publi-menus Ville"

2) Moyen terme 2016 – 2018

- Plan de financement : subvention CHF 1'300'000.- / +0.25ct/repas
- Déploiement indicateurs RCD
- Mesures et processus de reporting
- Plan de formation: cuisiniers
- Appels d'offre: intégration des critères dd
- Actions de sensibilisation: personnel éducatif, enfants, grand public
- Plan de communication RCD

3) Long terme 2018 – 2020

- Consolidation des indicateurs
- Amélioration continue: mesures anti-gaspillage, etc.
- Filières d'approvisionnement

Lausanne



Unité Développement Durable

Service du développement de la Ville et de la communication

Escaliers du Marché 2 - CP 6904
1002 Lausanne

samira.dubart@lausanne.ch
+41(0) 21 315 24 35

 Le Plan restauration collective durable

Des producteurs s'engagent pour les circuits courts

Sacha Riodel, producteur à la Ferme de Budé, Genève

Micro-ferme genevoise, la Ferme de Budé est la dernière exploitation agricole reconnue de la Commune de Genève. Sise au cœur de la ville, sur un domaine vieux de 250 ans, elle revêt plusieurs rôles, dont la production de denrées alimentaires qu'elle commercialise dans son marché, aux côtés d'autres denrées de producteurs locaux. En parallèle, elle propose des activités pédagogiques sur l'agriculture durable. En outre, elle livre une fois par semaine des produits frais à trois crèches genevoises (environ 200 repas) et porte une attention particulière à l'accompagnement des cuisiniers des restaurants scolaires ravitaillés dans la préparation de ces produits de proximité. La Ferme, qui emploie entre huit et neuf équivalents temps plein, tente ainsi de redonner du sens à notre alimentation, de favoriser la rencontre des différents acteurs et la diffusion des bases d'une agriculture et alimentation durables.

leur créativité pour réapprendre à faire de la vraie cuisine avec des produits de qualité. Cet accompagnement est essentiel pour ancrer ce changement de mentalité, mais demande du temps et des ressources.

Communiquer largement sur les produits servis dans les cantines est également un point essentiel. C'est le moyen de diffuser auprès de chacun les valeurs prônées par la Ferme. A ce propos, il est essentiel d'informer les parents sur les enjeux d'une restauration collective durable afin de pouvoir lever certaines réticences et résistances. Par exemple, une séance d'information et la venue d'une diététicienne ont été nécessaires afin de les rassurer sur l'utilisation du tofu et légitimer sa place au menu des cantines.



n'est pas forcément plus élevé que celui d'un repas « traditionnel ». En plus, les enfants sont prêts à découvrir de nouvelles saveurs et aiment la nouveauté !

En conclusion, l'existence de la Ferme de Budé reste un challenge, au quotidien. Et pour que d'autres exploitations de ce genre puissent participer à l'éducation de tous à l'alimentation durable et à la réorientation voulue vers une restauration collective durable, un soutien plus affirmé du politique et des institutions serait souhaitable. Car il s'agit d'un projet de société, qui nécessite l'adhésion et l'engagement de tous les maillons de la chaîne.

une école

un cycle

un parc public



un quartier résidentiel



et une ferme

Bien que l'exploitation fonctionne, elle se heurte encore à plusieurs difficultés, dont le paiement des salaires, qui reste difficile et traduit la fragilité de l'équilibre financier de la Ferme. De plus, l'organisation logistique de la livraison est complexe et pour remplir sa mission éducative, la Ferme se doit d'aller au-delà des prestations de livraison. Un dialogue est tissé avec les éducateurs et les cuisiniers afin de pouvoir leur expliquer la provenance des légumes, leur donner des idées de menu et stimuler

Si la question du prix reste centrale, changer de mode de réflexion reste fondamental : il ne faut pas confectionner un repas à partir d'un prix défini mais plutôt tabler sur des calculs annuels qui permettent d'absorber les variations dues à la saisonnalité des produits.

De plus, si on diminue la part carnée des repas au profit d'accompagnements de qualité, et si le cuisinier se forme à la préparation de produits locaux ou différents, le coût de repas sains et durables



La Ferme de Budé

ch. Moïse-Duboule 2
1209 Genève

contact@ferme-de-bude.ch
+41(0)22 777 17 00

 L'école à la Ferme



Une restauration durable : le point de vue du cuisinier

Mathieu Neukomm, cuisinier de la garderie Tom Pouce, Yverdon-les-Bains

En matière de restauration collective durable, la garderie Tom Pouce d'Yverdon-les-Bains est un exemple à suivre : Suite à l'arrivée du cuisinier Mathieu Neukomm en 2014, les repas servis quotidiennement aux 40 enfants et 20 adultes, ainsi que ceux livrés à une crèche voisine, sont quasi exclusivement réalisés avec des produits locaux et de saison, ainsi que des préparations maison.

Cet engagement concret pour l'alimentation de proximité est rendu possible, par Mathieu Neukomm. Ce dernier s'est servi de l'outil Beelong qui lui a permis, très facilement, de repérer les potentiels d'amélioration des actes d'achat, dont la préférence à accorder systématiquement aux labels pour les produits importés. Un jardin d'herbes aromatiques a également pu être réalisé, juste devant la cuisine.

Par contre, un des défis de cette réorientation vers la proximité a été de réussir à trouver les producteurs faisant de la vente directe, fonctionnant en circuits courts, avec des volumes suffisants pour couvrir la demande. Ce n'est que grâce à des contacts pris personnellement avec des producteurs que l'approvisionnement en produits locaux tels que farine, miel, fruits et viande a pu être assuré. Dans le Nord vaudois, des structures du type plateforme producteurs/acheteurs n'existent pas. La mise en place de ces

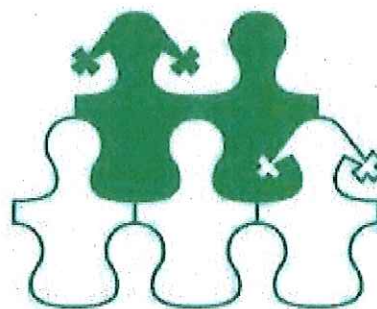
partenariats a pris beaucoup de temps et d'énergie, mais une fois ces contacts et liens de confiance établis, tout roule.

L'expérience réussie de la garderie Tom-Pouce permet de cibler plusieurs éléments essentiels pour anticiper le virage global vers une restauration collective durable. Premièrement, travailler des produits locaux demande du temps et de l'espace. Ceci nécessite d'accompagner les cuisiniers dans la mise sur pied de partenariats fiables avec des producteurs locaux, dans la réorganisation optimale des tâches et de l'espace de la cuisine également. D'autre part, pour que les choix d'achat puissent se faire en toute transparence, il faudrait que l'indication des provenances (surtout pour les légumes et les fruits) soit systématique et contrôlée, car de nombreux grands groupes industriels ne jouent pas toujours le jeu.

Il s'agit aussi d'établir un plan de gestion et un bilan annuel des repas afin de contrebalancer les compromis hivernaux inévitables et avoir un coût global maîtrisé. Concernant la garderie Tom Pouce, le prix du repas a même été revu à la baisse grâce à la diminution de la consommation de la viande et à une estimation très précise des quantités nécessaires à l'année limitant le gaspillage.

Enfin, il est essentiel de mieux former les cuisiniers durant leur cursus et les orienter vers la recherche de qualité et de savoir-faire. Nourrir des enfants doit procurer du bonheur et de la satisfaction, et non pas être exécuté de façon industrielle et dénaturée.

Pour conclure, l'un des principaux déterminants d'une restauration collective durable sera assurément l'amélioration de la visibilité et de l'accessibilité aux producteurs locaux. Car s'il existe des sites internet qui les recensent, ils ne sont cependant pas adaptés aux volumes et contraintes de ce type particulier de restauration. Ce constat accentue la pertinence de, par exemple, mettre en place rapidement des plateformes mettant efficacement en lien les producteurs et les cuisiniers.



Tom Pouce

Rue d'Orbe 19
1400 Yverdon-les-Bains

+41(0)24 425 39 50

 **Achats durables dans la
restauration collective**

Comment une alimentation saine peut-elle être encouragée ? Comment garantir des produits alimentaires sûrs, en quantité suffisante et à des prix abordables ? Comment gérer l'ensemble de la chaîne (production – transformation – distribution) de manière respectueuse de l'environnement ? Prendre le virage de l'alimentation durable nécessite de soutenir la réflexion sur les processus de réforme du secteur agroalimentaire, mais aussi d'affiner nos connaissances sur les comportements des consommateurs.

Une étude de l'Université de Lausanne (UNIL), menée dans le cadre du projet de recherche PNR 69 « Alimentation saine et production alimentaire durable », s'est focalisée sur le cas de la restauration collective en tentant de comprendre comment les intérêts de cette clientèle captive sont pris en compte dans les décisions des acteurs publics et privés concernés. A cette fin, l'étude a analysé les moyens et canaux à disposition des citoyens et consommateurs pour trouver leur place dans ce système de décision, mais aussi les principaux obstacles à leur implication dans cette recherche de durabilité de nos habitudes alimentaires.

Premier constat : la représentation d'un type d'alimentation durable n'est pas la même pour tous et potentiellement contradictoire. Le cadre fixé découle de processus sociaux et politiques complexes, au sein desquels chaque acteur vise la meilleure solution possible, compte tenu de sa représentation et de ses intérêts.

Quant à la participation du consommateur aux décisions, elle est relativement marginale, étant donné sa « captivité » mais aussi son intervention en bout de chaîne, une fois le repas servi. L'étude schématise trois niveaux de participation, sur la base d'études de cas menées dans la région genevoise :

2. Les citoyens-consommateurs comme acteurs

- identification de trois canaux de participation possibles
- analyse de l'influence effective de chacun de ces canaux

Passif ←		→ Actif
Comme image	Comme groupe d'intérêt	Comme acteurs individuels
◆ sondage ◆ études-consommateurs ◆ affirmations générales sur la volonté supposée du consommateur	◆ activités de lobbying classique des associations type FRC ◆ inclusion de représentants de ces associations au sein des groupes de pilotage, des commissions de recours, etc.	◆ démocratie directe ◆ dispositifs participatifs et délibératifs ◆ campagnes de boycotts et de buycotts

La participation passive comme image

Les citoyens ne participent que par le biais de sondages et d'études de consommation. Leurs intérêts, plus ou moins fondés, sont relayés par d'autres acteurs – c'est le cas du « Le consommateur veut ... ».

La participation médiane comme groupe d'intérêt

Les intérêts des consommateurs sont relayés principalement par des acteurs associatifs ou qui pratiquent des activités de lobbying. L'intégration de représentants dans des groupes de travail permet de prendre activement part aux décisions, comme c'est le cas pour le label « Genève Région Terre Avenir ».

La participation active comme acteurs individuels

L'acteur individuel, apte à donner une impulsion, participe délibérément à un processus ou met en place des initiatives (boycotts ou buycotts). Dans le cadre de la restauration collective, il pourrait s'agir d'une démarche initiée directement par des parents.

Les canaux de participation n'ont pas encore pu être finement définis, faute d'études spécifiques, de cas concrets et d'exemples d'impulsions « bottom-up » à analyser. Pourtant, la tendance

générale, favorable à une alimentation plus durable, imprègne assurément ce secteur spécifique. Cependant, la participation des consommateurs est mise à mal par la tension existante entre contingences techniques et idéal de transparence. Avec un client captif, les acteurs de la restauration collective tendent davantage à répondre aux contingences.

D'autre part, il existe un déséquilibre flagrant entre les moyens à disposition des organisations agricoles et ceux de la défense des consommateurs, souvent assurée par des miliciens aux moyens réduits. Dernier risque identifié : celui de résistance des consommateurs face à une décision politique (top-down), comme l'opposition de certains parents à une évolution des menus, souvent par manque d'information et de sensibilisation.

Institut de Géographie et Durabilité - IGP / UNIL

Géopolis
1015 Lausanne

remi.schweizer@unil.ch
+41 (0)21 692 32 00

Programme National de recherche PNR 69

DEBAT

Comment définir la proximité ?

S. Dubart : Cette définition est assurément un casse-tête et il n'existe pas de recette toute faite. Les réalités du territoire et le contexte doivent être considérés au cas par cas pour réussir à ce que cette définition soit pertinente par rapport à la délimitation du territoire, à ses capacités de production et la diversité des produits cultivés sur le territoire délimité. Parler de produits de proximité plutôt que de produits locaux peut aider à éviter les confusions.



Comment intégrer cette définition dans les appels d'offres publics ?

S. Dubart : Un modèle d'appel d'offres est en cours d'élaboration par l'Unité de développement durable du Canton de Vaud. L'objectif est de pouvoir assurer une meilleure prise en compte de la durabilité par le biais de critères en respectant la loi sur les marchés publics. Lorsque la collectivité publique est propriétaire de terrains agricoles, à l'instar de la Ville de Lausanne, elle peut également s'engager à montrer l'exemple en termes de production, de sensibilisation et d'éducation, tout en utilisant les denrées produites pour ravitailler directement ses cuisines.

Comment est assuré le financement de la Ferme de Budé

S. Riondel : La Ferme de Budé fonctionne sans subventions, ni aides, ni paiements directs. Les trois indépendants ont pu réaliser ce projet et exploiter le lieu grâce à la possibilité de louer cette propriété à l'Etat de Genève, propriétaire du domaine. Sans cette opportunité de location, ils n'auraient pas pu matérialiser ce projet et ses nombreuses composantes – de pédagogie pour les enfants qui viennent visiter ce lieu ; de santé publique pour ceux qui se nourrissent des denrées produites ; de formation pour les cuisiniers accompagnés dans l'art d'apprêter des légumes ; de sensibilisation des parents, mais aussi des directions des restaurants collectifs partenaires. L'existence de ce projet est une belle manière de démontrer à l'Etat la justesse de sa décision, le bien-fondé et les plus-values de l'existence d'un tel lieu. Des arguments concrets qui pourraient motiver un soutien étatique plus actif pour ce genre de démarches.



Quel est le prix de revient d'un repas en restauration collective en ville de Lausanne. Et à quoi est dédiée l'augmentation de 25 centimes de la subvention par assiette ?

S. Dubart : Le prix moyen de l'assiette varie entre 4 et 10 francs selon les établissements. Quant aux 25 centimes supplémentaires, ils sont investis lors de l'achat des matières premières, pour absorber le surcoût dû au choix de denrées labellisées. Le reste de la subvention (65'000 CHF par an, sur trois ans) couvrira les axes formation, communication et mise en œuvre des objectifs.

Comment organiser la plateforme et le circuit de distribution censés faire le lien entre producteurs et cuisiniers ?

S. Dubart : Cet aspect est essentiel pour réussir le tournant vers une restauration collective durable. Il faut que davantage de cuisiniers fassent le pas, utilisent des outils comme Beelong ou lancent des initiatives. Une fois que le mouvement sera lancé, ces acteurs doivent se mettre ensemble et créer des liens avec des producteurs déjà sensibilisés – prêts à se risquer au changement également. Car une plateforme c'est la rencontre entre la demande et l'offre – pour autant que celle-ci existe et soit suffisante ! Dans le canton de Vaud, l'intérêt des producteurs est encore trop faible pour répondre à la demande des restaurants collectifs. Livrer des produits et les faire pousser sont des métiers diamétralement différents. Bien que les services cantonaux soient prêts à soutenir et appuyer le changement, rien ne pourra se faire sans une impulsion de la base.

Pourquoi n'y a-t-il pas plus d'initiatives telles que la Ferme de Budé ?

S. Riondel : Ici, la réponse est économiquement simple. Dans ce genre d'exploitation, les marges réalisées sont bien plus basses que dans une exploitation traditionnelle. Dégager suffisamment de ressources pour faire tourner l'exploitation et payer les salaires n'est pas une sinécure. Pour donner envie et motiver la création de ce genre de lieu, il faudrait que les plus-values de notre métier soient davantage communiquées et reconnues. Car produire est une chose, participer à l'éducation des jeunes générations et à l'effort collectif de réorientation de la restauration collective vers plus de durabilité en est une autre. L'Etat doit se montrer convaincu et renforcer l'information et l'implication des consommateurs dans cette évolution des systèmes agroalimentaires et des façons de se nourrir.

ATELIER 2

DES OUTILS POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

La plateforme : un élément du dispositif Genève Région – Terre Avenir » (GRTA)

Alexandre de Montmollin, chef du Service de la production et du développement agricoles, Etat de Genève

En 2004, le Canton de Genève a lancé le dispositif GRTA en réponse à la volonté politique, exprimée en 2001, de promouvoir des modes de production agricole respectueux de l'environnement. Avec une panoplie d'actions et de mesures, le dispositif travaille sur tous les fronts, de la qualité et la traçabilité des produits à la sensibilisation des cuisiniers et des consommateurs.

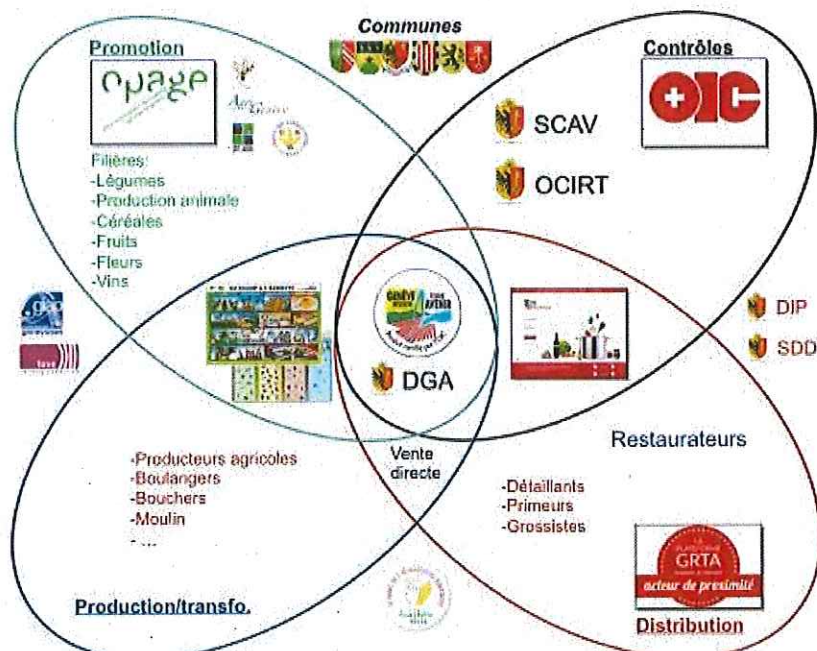
verte, pour la composition des menus ; Organisme Inter cantonal de Certification (OIC), Service de la consommation et des affaires vétérinaires, et Office cantonal de l'inspection et des relations du travail.

Pour obtenir la certification GRTA, les producteurs ont un cahier des charges à remplir, avec un accent fort mis sur

2015, entre 600 à 1000 produits ont été proposés quotidiennement par une septantaine de fournisseurs. Cette vision exhaustive et diversifiée du marché en temps réel facilite assurément l'approvisionnement des cantines en produits locaux de qualité.

Le défi actuel est d'accompagner la croissance de la marque, d'innover et de continuellement valoriser la démarche. A terme, il est envisagé que l'Office de la promotion des produits agricoles de Genève reprenne l'ensemble de la gestion de la plate-forme. En 2016, l'indice de consommation GRTA sera lancé.

L'ensemble de la démarche GRTA a indéniablement permis de préparer au changement et d'éveiller les consciences à tous les niveaux – politiques, administration, producteurs, cuisiniers et consommateurs. Son approche holistique porte aujourd'hui ses fruits et contribue activement à la réorientation de la restauration collective genevoise vers davantage de qualité, de respect de la terre, de ses produits et de ses fournisseurs



La mise sur pied et le fonctionnement du dispositif n'a pas été chose aisée étant donné la multitude d'acteurs publics et privés engagés. La coordination globale de la marque est assurée par la Direction générale de l'agriculture, mais de nombreux autres acteurs et services de l'Administration sont également impliqués.

- Pour la mise en place des outils pédagogiques : Département de l'instruction publique, Service du développement durable et Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire ;
- Pour la réalisation des contrôles en matière d'hygiène et de santé : Diététiciennes du label Fourchette

la qualité et la traçabilité des denrées. Quant aux restaurants collectifs, ils doivent utiliser au moins trois produits GRTA par jour et permettre aisément leur identification. Aujourd'hui, ce ne sont pas moins de 345 entreprises et 200 restaurants (dont des restaurants d'entreprise) qui sont déjà certifiés.

Pour la restauration collective, la mise sur pied de la plateforme en 2014 a été décisive, avec la possibilité offerte aux cuisiniers d'avoir un aperçu global de tous les produits GRTA à disposition, mais aussi de pouvoir déposer leurs propres appels d'offres. La livraison se fait par des grossistes et des primeurs certifiés GRTA, qui se greffent sur le système de livraison existant. En



Service de la production et du développement agricoles

Direction générale de l'agriculture
109 ch. du Pont-du centenaire
1228 Plan-les-Ouates

alexandre.demontmollin@etat.ge.ch
+41(0) 22 388 71 71

📄 **Plateforme GRTA**
📄 **Service de l'agriculture du Canton de Genève**

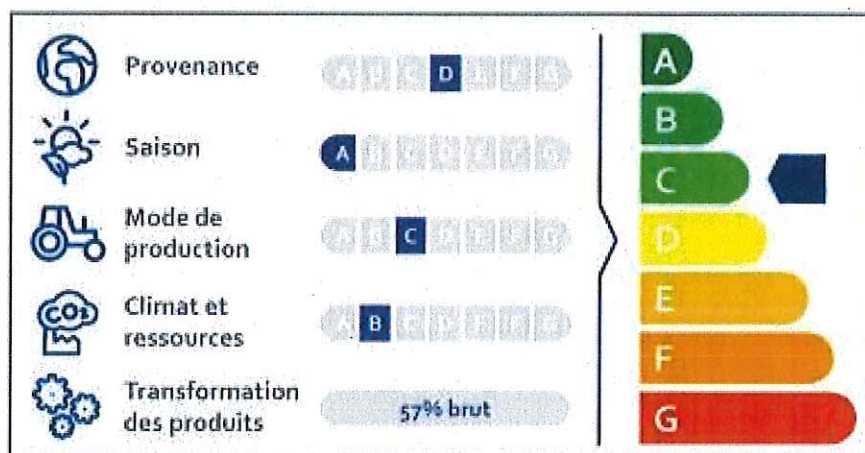
Un outil de diagnostic: l'exemple de Beelong

Charlotte de la Baume, directrice de Beelong, Ecole hôtelière de Lausanne

Un tiers de nos émissions de CO₂ proviennent de notre alimentation et dans ce domaine, plutôt opaque et complexe, les décisions à prendre pour améliorer le bilan de nos repas n'est pas simple : doit-on privilégier le bio ou le local ? Les produits frais ou surgelés ? Quant aux labels, ils ne couvrent qu'une partie des denrées et l'on a tendance à se perdre devant leur prolifération.

Et les particuliers ne sont pas les seuls à manquer de repères : les cuisiniers de la restauration collective sont également confrontés à ces épineuses questions, au quotidien, lors de leurs actes d'achats. C'est précisément pour accompagner ces derniers que l'indicateur Beelong a été développé.

Le fonctionnement de Beelong est simple : utiliser les tickets d'achats et les analyser afin d'identifier rapidement les potentiels de diminution de l'impact environnemental des repas préparés. Ainsi, en additionnant l'ensemble des



Un exemple parlant est celui de l'omelette campagnarde. Si des produits standards et principalement importés sont achetés, l'analyse Beelong attribue la note D à l'assiette. Par contre, dès que l'on opte, autant que faire se peut, pour des produits locaux, la note passe à B. Dans ce cas précis, l'impact sur le prix est totalement insignifiant, ce qui démontre que la réorientation de la restaura-

tion collective est également un outil de communication intéressant, qui permet aux collectivités publiques de faire preuve de transparence et d'afficher leur volonté de responsabilisation et de recherche d'exemplarité. Ce système de notation facilite également le partage et l'échange d'expériences, facteur essentiel à une diffusion rapide des bonnes pratiques. Enfin, son grand avantage est qu'il s'agit d'une méthode peu contraignante et peu chronophage, appréciée des cuisiniers. En effet – et pour une fois – elle ne leur donne pas du travail en plus, mais davantage d'informations et des pistes concrètes pour aboutir à des solutions sur-mesure qui prennent en compte les spécificités de leur établissement.



Réduire l'impact de la nourriture : la problématique d'aujourd'hui !

1/3 des émissions
de CO₂ viennent de la
nourriture



C'est un impact
plus important
que les **transports** !

beelong
L'indicateur écologique de la nourriture

denrées composant l'assiette, l'outil attribue une note allant de A à G reflétant la prise en compte de critères tels que la provenance, la saisonnalité, le mode de production, l'impact sur le climat et les ressources et le processus de transformation des produits. Suite à une analyse Beelong, très accessible et orientée pratique, le cuisinier peut aisément identifier les produits mal notés, les remplacer par d'autres et, ainsi, améliorer l'empreinte des plats préparés.

ration collective vers plus de durabilité est avant tout un effort d'information et d'attention à porter à la provenance des produits achetés.

Dans la restauration collective, Beelong a indéniablement un rôle de facilitateur à jouer. De plus, il permet de redonner une force de proposition au cuisinier, de valoriser son métier et son savoir-faire. D'autre part, grâce à son système de notes s'apparentant à l'étiquette éner-

Beelong

École hôtelière de Lausanne
Route de Cojonex 18
1000 Lausanne 25
Suisse

info@beelong.ch

 www.beelong.ch

Les outils de communication: l'exemple de la campagne «Croquons local»

Céline Liver, diététicienne, Service des écoles de la Ville de Genève

« Croquons local » est une campagne de communication et promotion des produits locaux, lancée par la Ville de Genève, en 2011. Elle concerne les restaurants scolaires des écoles primaires et des crèches subventionnées par la Commune.

De façon concrète, « Croquons local » repose sur deux principes : l'introduction de deux produits locaux par repas et l'offre mensuelle d'un menu entièrement local. Pour définir le « local », la Ville de Genève s'est basée sur la définition du label GRTA. Outre cette offre quotidienne, dans l'assiette, de produits locaux, la campagne contient également un volet de sensibilisation et de communication à l'égard de l'ensemble des acteurs concernés, dont les animateurs, les enfants et les parents.

Ainsi, dans les restaurants scolaires de la Ville de Genève, la campagne se décline sur trois volets distincts.

Information : un dépliant est distribué à chaque enfant inscrit pour lui expliquer la démarche et le concept de proximité.

Communication : la visibilité de la campagne est assurée grâce à un affichage des menus attrayant qui valorise les produits locaux et de saison, grâce à l'imposition du logo GRTA. Ainsi, enfants et parents peuvent identifier les produits de proximité proposés. D'autre part,

pour assurer le relai de la communication dans les foyers, des cartes postales de saison, des sachets de graines de radis et des recueils de recette édités lors de la semaine du goût 2014 ont été distribués aux 17'000 élèves inscrits dans un restaurant scolaire.

Sensibilisation : des animations de 45 minutes autour de la provenance des produits sont organisées ponctuellement durant les pauses de midi. Elles visent à approfondir la thématique de l'alimentation et introduire les élèves aux multiples enjeux de durabilité liés à l'acte de se nourrir, tels que la variété des produits locaux, les questions de provenance et de proximité, de saisonnalité et de mondialisation des échanges. Créées et développées par l'Etat de Genève, ces animations sont mises à disposition gratuitement. Seule la coordination des actions et le financement des animateurs sont à la charge de l'établissement scolaire.

Une des perspectives du projet est de poursuivre cet effort d'information et de sensibilisation des écoliers en mettant sur pied d'autres projets qui renforcent l'aspect pédagogique de la démarche de la Ville de Genève pour une restauration collective durable.

La Campagne a également comme retombée positive de valoriser le travail et l'engagement des cuisiniers scolaires. Loin d'une approche purement utilitariste, « Croquons local » leur permet ainsi de retrouver un sens à la pratique de leur métier, mais aussi de s'impliquer dans la concrétisation de cette volonté politique d'offrir aux écoliers une nourriture saine, respectueuse de l'environnement et profitable à l'économie locale.

Croquons local!
au restaurant scolaire!

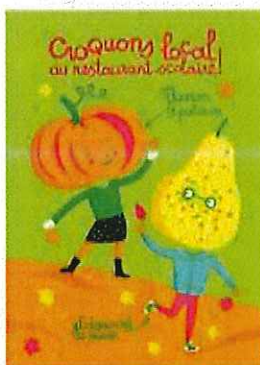


Sachet de graines de radis



Carte postale de l'hiver

Carte postale de l'automne



Service des écoles et institutions pour l'enfance, Ville de Genève

Rue de la Servette 100 - CP 192
1211 Genève 7

+41(0)22 418 48 02

celine.liver@ville-ge.ch

📄 Ville de Genève : développement durable, économie locale et restauration collective

Pour améliorer la durabilité de nos assiettes, améliorons la formation de nos cuisiniers ! Malheureusement, force est de constater qu'en matière de sensibilisation des apprentis aux enjeux de développement durable, le cursus de formation est plutôt lacunaire.

Au niveau du certificat fédéral de capacités (CFC), les apprentis sont tout juste informés sur quelques aspects environnementaux, mais le développement durable en tant que tel n'est pas abordé. Il faut attendre le brevet fédéral pour que les cuisiniers soient formés aux achats économiques et écologiques, et apprennent à se servir du guide des achats responsables. Pour ceux qui poursuivent jusqu'au diplôme fédéral, la question de la provenance des produits et de la proximité est davantage abordée, mais à travers des questions pratiques, telles que l'agencement de la cuisine ou l'espace de stockage nécessaire pour des produits locaux.

Ainsi, les questions de la saisonnalité et de la proximité des produits ne sont donc que marginalement traitées, et uniquement sur les plans économique et environnemental. Les enjeux de santé publique et autres aspects sociétaux en lien avec nos habitudes d'achat et de consommation sont totalement absents de la formation. Dommageable, étant donné que le cuisinier en formation se retrouvera, qu'il le veuille ou non, au cœur de cette problématique !

Comment améliorer la formation des cuisiniers et les préparer à œuvrer pour une restauration collective durable ? Un des premiers pas à faire est de ne plus les considérer comme des coupeurs de sachets et utilisateurs de produits tout prêts. Car opter pour des produits locaux demande de savoir les travailler et les apprêter. Dès lors, il faut mieux les épauler afin qu'ils puissent, matériellement, remettre le travail du produit au centre de leur métier. Actuellement, ils jonglent déjà entre leurs différents devoirs de tenue des budgets, de respect des règles d'hygiène et des normes imposées en termes de composition équilibrée des menus. Pour qu'ils soient prêts à se tourner vers des produits de proximité, il faut absolument que l'accès-

Gammes de produits

B C S pàc pàm			exemple	conséquences
	1	Produits à l'état brut		temps +
	2	Conserves		
	3	Produits surgelés		
	4	Produits frais préparés		
	5	Produits fini emballés et cuits sous vide		temps -

Ressources

sibilité de ces derniers soit améliorée et que les brigades soient remplumées ! Faute de quoi, la promotion d'une alimentation saine et équilibrée risque d'être considéré comme une contrainte de plus et peinera à s'ancrer véritablement dans les cuisines des restaurants collectifs. Véritables chevilles ouvrières du changement, les cuisiniers doivent ainsi mieux être informés aux bienfaits de ce changement de paradigme et de la revalorisation de leur métier induite par le travail de produits de proximité.

Améliorer la formation des cuisiniers est donc une nécessité, mais n'oublions pour autant pas le rôle des producteurs ! Car eux aussi doivent jouer le jeu de la proximité et être suffisamment nombreux pour couvrir la demande. Or, pour tenter ce pari et se découpler des grands distributeurs, ils doivent également être sensibilisés aux plus-values de l'agriculture biologique et à la vente directe ou de proximité. C'est en considérant ces deux variantes principales que sont la formation des cuisiniers et l'engagement des producteurs, que le virage de la restauration collective durable pourra être amorcé de façon harmonieuse. Les facteurs de réussite sont donc nombreux et nécessitent l'engagement de chaque maillon de la chaîne. Car le changement se construit – et s'accompagne.

Ecole d'agriculture du Valais

Av. Maurice Troillet 260 - CP 437
1950 Sion (Châteauneuf)

+41 (0)27 606 77 00
chateauneuf@admin.vs.ch

Présentation de l'école d'agriculture du Valais

* En remplacement de L. Delaloye, Ecole d'agriculture du Valais

DEBAT



Comment et par qui sont pondérés les critères de l'outil Beelong ? Et comment dépasser une approche strictement environnementale ?

C. de la Baume : La pondération a été mise au point par des représentants de plusieurs institutions (dont Quantis, l'EPFL et l'UNIL) qui possèdent une solide expertise environnementale. La posture choisie a été de privilégier une pondération égale des différents critères.

Concernant l'approche holistique, les aspects sociaux de la production sont beaucoup plus difficiles à mesurer, surtout si l'on se base sur les tickets d'achat pour réaliser l'analyse. Cependant, pour les produits exotiques, la labellisation Fair Trade des produits achetés est comptabilisée dans l'analyse. A noter qu'il existe le label international EcoCook qui intègre les trois dimensions du développement durable et qui distingue les restaurants durables, à tous points de vue, avec une certification faite par un organisme neutre. A Lausanne, la Pinte vaudoise vient d'ailleurs d'être labellisée.



Où commence et s'arrête le cycle de vie du produit considéré par Beelong ?

C. de la Baume : L'analyse va du lieu de production à l'arrivée en cuisine, le but était de couvrir la partie du cycle sur laquelle le cuisinier a un pouvoir de décision. Ainsi, l'ensemble des étapes de la production et du transport est comprise; mais pas l'acte de cuisiner en soi, car le cuisinier ne peut pas avoir d'impact sur l'efficacité du matériel à sa disposition.

Bio, local, bio mais hors saison, non-bio mais de saison, etc. – comment trancher ?

E. Douillet : En utilisant son bon sens ! Par exemple, opter pour de la vaisselle 100% biodégradable en bambou n'est pas sensé, si l'on peut utiliser de la vaisselle lavable ! Se baser sur le bon sens permet aussi d'éviter de faire de coûteuses analyses de cycle de vie, pour lesquelles les moyens nécessaires ne sont pas toujours à disposition. Heureusement, le goût pour l'exotisme tend à disparaître au profit de légumes oubliés et de spécificités locales, et le consommateur, désormais éduqué et sensibilisé, privilégie plus volontiers des produits localement disponibles.



Comment faire face aux critiques d'avoir choisi des produits locaux ?

A. de Montmollin : Le fait de privilégier les produits de proximité doit faire partie de l'éducation, tout comme la sensibilisation aux autres enjeux du développement durable. Communiquer les choix faits en cuisine sur l'implication de la brigade et les efforts du cuisinier est essentiel si l'on veut que le consommateur ne se sente pas frustré mais, au contraire, qu'il se sente impliqué dans l'effort collectif visant à faire évoluer nos pratiques alimentaires vers plus de durabilité.



Qu'en est-il de la formation des cuisiniers à la préparation de repas végétariens, souvent très (voir trop) gras ?

E. Douillet : Dans les faits, la formation du CFC de cuisinier reste traditionnelle et ne fournit que les rudiments en matière de végétarisme et d'aspects nutritionnels. Bien que des formations continues existent (CFC en diététique par exemple), il serait souhaitable de laisser une plus grande place à ces aspects lors de l'apprentissage. Or, s'il est clairement nécessaire de mieux promouvoir cette approche nutritionnelle de l'alimentation, il faut aussi que les cuisiniers en herbe se sentent motivés à s'engager dans cette voie.

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



Ce séminaire a été organisé par le Département des infrastructures et des ressources humaines, avec Coord21, Association des collectivités et institutions de droit public de Suisse romande et du Tessin engagées dans une démarche de développement durable.

Impressum

Lausanne, Juin 2016
Unité de développement durable, Département des
infrastructures et des ressources humaines

Rédaction et mise en page : Camille Rol, equiterre