

#### **IMPRESSUM**

#### Editeur

Office fédéral du développement territorial (ARE)

#### Responsables du projet

Anne DuPasquier, ARE Jean-Blaise Trivelli, ARE

#### Rédaction

Jean-Blaise Trivelli, ARE Camille Rol, equiterre Claudia Bogenmann, equiterre

#### Relecture

Jean-Noël Rochat, equiterre

#### Graphisme

Susanne Krieg Grafik-Design (SGD)

#### **Photos**

Couverture, p.12/13 et p.51, margie/photocase.de; p.15, Beelong Sàrl; p.16, Bettina Matthiessen; p.17, www.urbanagriculture.ch | Generationengärten; p.17, www.urbanagriculture.ch | Generationengärten; p.20, JackF/fotolia.com; S.21, adina80xx/photocase.de; p.22/23, Fourchette verte Schweiz, Gesundheitsförderung Schweiz; p.24/25, Stadt St. Gallen; p.26/27, Eaternity AG; p.28/29, Stadt Lausanne; p.30/31, Glarus Nord; p.32/33, Stadt Gent, Bart Gabriel; p.35, Krishnendu Kocheril, Elsbeth Tanner; p.37, Beelong Sàrl; p.39, Michel Bloch; p.40/41, GRTA; p.43, Stadt Genf; p.44, dioxin/photocase.de; p.45, ARE; p.46, RestEssbar; p.47, Rage de Vert; p.48, Essento Food AG; p.49, Mein Küchenchef, ARE

#### Citation

Office fédéral du développement territorial ARE, 2016 Vers une alimentation responsable Bonnes pratiques pour les cantons et les communes

#### Production

Communication ARE

#### Commande

www.publicationsfederales.admin.ch No d'art. 812.105.f

#### Version électronique téléchargeable sous:

www.are.admin.ch/developpementdurable Aussi disponible en allemand.

01.17 / 1000 / Imprimé sur papier FSC

#### DÉVELOPPEMENT DURABLE

Vers une alimentation responsable

Bonnes pratiques pour les cantons et les communes

L'ARE remercie les intervenants au Forum du développement durable du 28 janvier 2016, ainsi que les différentes parties prenantes pour leur contribution dans la présente publication.

#### TABLE DES MATIÈRES

INT	RODUCTION	5
BOI	NNES PRATIQUES	12
01	Promotion des produits de proximité et de saison dans la restauration collective CANTON DE VAUD	14
02	Innovations alimentaires urbaines CANTON DE BÂLE-VILLE	16
03	Commune bio, sans pesticides, l'histoire d'un succès COMMUNE DE BARJAC, FRANCE	18
04	Des repas savoureux et durables pour les enfants VILLE DE BERNE	20
05	Un label national pour l'alimentation durable dans la prise en charge extrafamiliale FOURCHETTE VERTE – AMA TERRA	22
06	<i>clevergeniessen</i> : bacs potagers dans les quartiers et menus préservant le climat VILLE DE SAINT-GALL	24
07	Des bilans CO <sub>2</sub> pour les menus de la restauration collective EATERNITY ET COMPASS GROUP (SUISSE) SA	26
08	Restauration collective et production urbaine VILLE DE LAUSANNE	28
09	Fair Trade Town, une commune distinguée COMMUNE DE GLARIS NORD	30
10	Gent en garde VILLE DE GAND, BELGIQUE	32
11	Achats durables, gaspillage alimentaire et Zürich isst: des exemples de coopération réussie VILLE DE ZURICH	34
12	Un outil pour analyser l'impact de l'alimentation sur l'environnement BEELONG	36
13	De la politique d'achat à l'alimentation durable en garderie VILLE DE VEVEY	38
14	Genève Région – Terre Avenir, le label de proximité de l'agriculture genevoise CANTON DE GENÈVE	40
15	Nourrir la ville – programme pour une alimentation durable VILLE DE GENÈVE	42
INI	TIATIVES POUR LE FUTUR	44
	hème de l'alimentation responsable rencontre aujourd'hui beaucoup de succès.	45
	tEssBar – Un frigo dans la rue	46
	e de Vert – Votre jardin citadin de proximité	47
	ento – Des insectes pour friandises	48
ivieli	n Küchenchef – Cuisine zéro déchet	49
	NEXE	50
	gramme 29ème Forum du développement durable, 28 janvier 2016, Berne	

# L'alimentation au cœur du développement durable

Anne DuPasquier, cheffe suppléante section Développement durable, Office fédéral du développement territorial (ARE)

L'alimentation est au cœur du développement durable. Elle nous concerne tous, en tant qu'individu et en tant que société. Elle touche toutes les échelles, du local à l'international.

L'alimentation est un enjeu majeur et doit être vu comme une thématique transversale concernant de nombreux domaines : agriculture et économie, sol-air-eau, énergie et climat, déchets et transports, santé et qualité de vie, équité et solidarité.

De plus en plus de ressources naturelles sont utilisées pour la production, la transformation et la distribution des denrées alimentaires. En Europe, c'est le secteur ayant l'impact le plus lourd sur l'environnement, avec 30 % de la charge écologique totale (suivi du logement et de la mobilité). Au niveau social, les conditions de production ne sont souvent pas équitables, et la répartition sur la planète n'est pas équilibrée. D'un côté, un milliard de personnes souffrent de la faim à travers le monde, dont trois quarts sont des enfants. Chaque jour, des milliers d'entre eux meurent des suites de la faim ou de malnutrition et 800 millions de personnes n'ont pas accès à de l'eau potable. De l'autre côté, dans le monde occidental, la surabondance de nourriture et la « malbouffe » causent de gros problèmes de santé publique (obésité, diabète et autres).

Dans cet esprit, la lutte contre le gaspillage est une priorité. En Suisse, deux millions de tonnes de denrées alimentaires intactes sont jetées chaque année, ce qui représente à peu près un repas par personne et par jour. Près de la moitié provient des ménages et 13 % sont perdus à la production déjà.

L'alimentation doit, par conséquent, être considérée comme un système global, incluant tous les facteurs, tout au long de la chaîne de valeur et du cycle de vie des produits. Cela implique de nombreux acteurs, des institutions aux chefs de cuisines, des producteurs et fournisseurs aux consommateurs.

En Suisse, plusieurs initiatives – notamment pour la sécurité alimentaire et l'alimentation équitable – occupent le devant de la scène politique. Au niveau international, l'alimentation est aussi à l'agenda politique : elle figure, de manière directe ou indirecte, dans plusieurs des 17 objectifs de développement durable (ODD) adoptés en septembre 2015 par l'Assemblée générale des Nations Unies. Il s'agit, par exemple, de : promouvoir l'agriculture durable, éliminer la faim, préserver et restaurer les écosystèmes, assurer la sécurité alimentaire, favoriser une consommation plus responsable, et promouvoir la santé. La Suisse s'y est ralliée en s'engageant pour le Programme de développement durable à l'horizon 2030. Dans sa *Stratégie pour le développement durable 2016–2019*, le Conseil fédéral y fait également référence par le biais de plusieurs champs d'action, comme par exemple, la consommation et la production (champ d'action 1).

Longtemps considérée comme une affaire privée et individuelle, la responsabilité de nourrir et se nourrir incombe pourtant aussi aux pouvoirs publics. En effet, en Suisse, un million de personnes mangent chaque jour en restauration collective : crèche et cantine scolaire, restaurant d'entreprise, hôpital ou établissement médico-social.

Dès lors, quels rôles les cantons et les communes peuvent-ils jouer pour orienter la consommation vers plus de durabilité ? Quels choix s'offrent donc à eux et quelles décisions politiques peuvent-ils prendre pour promouvoir une restauration collective plus responsable, alliant santé, sécurité alimentaire et respect de l'environnement ? Comment inciter les fournisseurs à davantage de transparence, par exemple au moyen de labels ? Comment, enfin, encourager des initiatives innovantes, soutenir les circuits courts, lutter contre le gaspillage alimentaire et prendre en compte les aspects éthiques ?

Le Forum du développement durable de janvier 2016 avait pour but de chercher des réponses et présenter des solutions. Par la présente brochure, l'ARE veut poursuivre le débat et diffuser les bonnes pratiques présentées lors de cette journée. Celles-ci constituent des projets exemplaires concrètement réalisés, des pistes et des sources d'inspiration, tant au niveau privé que public, individuel que collectif.

# Alimentation, développement durable et territoire

Stephan Scheidegger, directeur suppléant, Office fédéral du développement territorial (ARE)

Le domaine de l'alimentation pose, de nos jours, d'importants défis au monde politique et à la société, en lien notamment avec la santé, l'environnement et les ressources naturelles. L'idée que l'alimentation doit devenir réellement durable ne cesse de gagner en importance. Ce thème est solidement ancré aux plans national et international, tout en faisant l'objet de vifs débats.

#### Au plan international

L'Agenda 2030 pour le développement durable a été adopté en septembre 2015. Ses 17 objectifs et ses 169 cibles en constituent le cœur. Deux de ses objectifs concernent l'alimentation : l'objectif 2 Faim zéro (Eliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable) et l'objectif 12 Consommation et production responsables (Etablir des modes de consommation et de production durables).

#### Au plan national

Le 27 janvier 2016, à l'issue d'un vaste processus de dialogue avec les parties prenantes, le Conseil fédéral a adopté *la Stratégie pour le développement durable 2016–2019*, fondée sur l'Agenda 2030 international pour certains aspects essentiels. Trois de ses nouveaux champs d'action visent l'alimentation durable : 1) Consommation et production, 4) Ressources naturelles et 9) Santé.

Par ailleurs, d'autres instruments abordent également ce thème au niveau fédéral, comme par exemple le *Plan d'action Economie verte*, dont le premier des trois domaines clé (Consommation et production) a notamment pour but une alimentation durable. On peut aussi mentionner la *Stratégie suisse de nutrition*, élaborée par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), ainsi que le *Programme national alimentation et activité physique* (*PNAAP*) de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP).

Dans le domaine du développement territorial, ce sont surtout les efforts consentis pour renforcer la protection des terres cultivées qui contribuent à la sécurité alimentaire. Afin de mieux préserver les meilleurs sols agricoles – appelés « surfaces d'assolement » – la cheffe du Département fédéral de l'environnement, des transports, de l'énergie et de la communication, Mme. Doris Leuthard, a institué une commission d'experts chargée de préparer le réexamen et le renforcement du *Plan sectoriel des surfaces d'assolement* qui date de 1992. Ces travaux se poursuivront jusque vers l'été 2017. Sur la base des orientations générales et des recommandations formulées par la commission, le plan sectoriel sera ensuite révisé sous la direction de l'Office fédéral du développement territorial (ARE) et de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Par ailleurs, l'urbanisation vers l'intérieur du milieu bâti (densification) et la qualité urbaine constituent des thèmes centraux, dont l'importance a été renforcée depuis le 1er mai 2014, date de l'entrée en vigueur de la *loi sur l'aménagement du territoire* (modification du 15 juin 2012 de la loi du 22 juin 1979, LAT, RS 700).

#### Aux plans cantonal et communal

De nombreuses initiatives montrent que les villes, les communes et les cantons assument une responsabilité centrale en matière de promotion d'une alimentation durable. Dans diverses villes comme Toronto, Cologne ou Berlin, des Conseils de politique alimentaire ont vu le jour. Lors de l'Exposition universelle 2015 de Milan, cent villes - dont Genève, Bâle, Zurich et Lugano ont signé le Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan, qui vise à favoriser une alimentation plus durable. Parallèlement à ces engagements stratégiques, les collectivités publiques s'activent aussi de manière très concrète : elles introduisent des stratégies d'approvisionnement durable dans les écoles, les homes et les institutions publiques, favorisent l'utilisation de certaines parcelles pour du jardinage urbain, proposent des terres agricoles sous contrat de bail et sensibilisent la population aux changements de comportement nécessaires pour parvenir à une alimentation plus durable. Les projets de jardinage en milieu bâti répondent à divers besoins : ils constituent des éléments de l'aménagement des villes, jouent un rôle social important pour les rencontres, les loisirs et la production alimentaire, tout en sensibilisant la population à la saisonnalité des productions de fruits et légumes. L'agriculture urbaine s'avère également pertinente lorsqu'elle est pratiquée à titre provisoire, en attendant qu'une parcelle soit réaffectée.

# Le système alimentaire durable de la Suisse

Bernard Lehmann, directeur, Office fédéral de l'agriculture (OFAG)

Le système alimentaire suisse est un ensemble complexe au sein duquel interagissent de nombreux intervenants. Ouvert sur l'extérieur, il est inévitablement en étroite relation avec le système mondialisé et subit son influence. Lors du processus de production, différents intrants (comme le fourrage ou les engrais) sont en partie importés de l'étranger. Ainsi, lors de chaque repas, et même si ce dernier est composé majoritairement de denrées produites en Suisse, nous consommons des ressources naturelles provenant de l'étranger et utilisées à différents moments de la chaîne de production. Le chemin menant à une alimentation plus durable passe donc inévitablement par une intégration accrue des aspects économiques et écologiques de notre système alimentaire : il s'agit d'utiliser les ressources avec parcimonie et d'internaliser les coûts et externalités liés à la consommation de celles-là.

#### Des défis mondiaux

La croissance démographique mondiale et la hausse des revenus vont continuer à faire progresser la demande en denrées alimentaires à l'échelle planétaire. Cette pression engendre déjà un certain nombre de difficultés, dont voici les principales :

- Ecosystèmes et biodiversité : au plan mondial, la fourniture de denrées alimentaires est actuellement assurée, à près de 60 %, par la culture de quatre genres de plantes (riz, pomme de terre, blé et maïs), ce qui la rend très vulnérable en termes de sécurité d'approvisionnement.
- Sols : à l'échelle mondiale, un tiers des sols agricoles a déjà subi des dégradations importantes (agriculture intensive, déforestation, lessivage des sols, etc.).
- Changements climatiques : on s'attend à davantage de températures et d'événements météorologiques extrêmes.
- Gaspillage alimentaire : un tiers des denrées alimentaires sont perdues, jetées ou gaspillées, lors du processus de production et de consommation.
- Santé : deux milliards de personnes souffrent de carences en micronutriments, bien qu'elles aient assez à manger en termes de calories. Simultanément, 1,4 milliard de personnes sont en surpoids.

La communauté internationale a pris conscience que ces défis ne pouvaient être relevés qu'en unissant les efforts. Adoptés en septembre 2015, les objectifs de développement durable (ODD) concernent notamment le secteur alimentaire et placent tous les Etats, dont la Suisse, face à leurs responsabilités. Par ailleurs, notre pays dirige le Programme pour des systèmes alimentaires durables du Cadre décennal de programmation des Nations Unies. Ce programme, qui concerne les modes de production et de consommation durables, déploie ses effets à la jonction des deuxième et douzième objectifs de développement durable (n°2 : élimination de la faim et promotion de l'agriculture durable ; n°12 : consommation et production durables).

#### **尽** Informations

Office fédéral de l'agriculture (OFAG) www.ofag.admin.ch

#### En Suisse

Les indicateurs de durabilité que l'Office fédéral de l'agriculture publie chaque année dans son *Rapport agricole* montrent que des efforts importants restent nécessaires – malgré les progrès déjà réalisés – dans le domaine des produits phytosanitaires et de l'utilisation efficace de l'azote, du phosphore et de l'énergie. L'inquiétude du public à ce sujet se reflète aussi dans les diverses interventions déposées au Parlement<sup>1</sup>.

En outre, le taux d'auto-approvisionnement est régulièrement mentionné dans les débats sur le caractère durable de la production alimentaire. Il est actuellement d'environ 55 % (sans les fourrages) et une comparaison internationale montre que la Suisse, malgré sa petite taille, se situe tout à fait dans la moyenne.

Afin de préserver la sécurité alimentaire de la Suisse, sur une base durable, le Conseil fédéral veut définir un cadre général permettant notamment de parvenir à une agriculture compétitive, une production adaptée aux conditions locales et économe en ressources, et une consommation ménageant les ressources. En tant que partie d'un système mondial, la Suisse se doit de réfléchir de manière globale également et d'envisager de renoncer à certains privilèges. Pour mieux tenir compte des besoins des autres citoyens du monde, il s'agit de remettre en question notre consommation de ressources dans le domaine de la production alimentaire et d'essayer de réduire l'empreinte écologique de la Suisse qui atteint bientôt quatre planètes.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup>Un produit dangereux pour la santé : le glyphosate (180-2015); Pollution des cours d'eau par les pesticides (298-2015); Utilisation du phosphore des os comme engrais (08.3429)

# II. BONNES PRATIQUES

- 01 Promotion des produits de proximité et de saison dans la restauration collective
- 02 Innovations alimentaires urbaines
- 03 Commune bio, sans pesticides, l'histoire d'un succès
- 04 Des repas savoureux et durables pour les enfants
- 05 Un label national pour l'alimentation durable dans la prise en charge extrafamiliale
- 06 clevergeniessen: bacs potagers dans les quartiers et menus préservant le climat
- 07 Des bilans CO, pour les menus de la restauration collective
- 08 Restauration collective et production urbaine
- 09 Fair Trade Town, une commune distinguée
- 10 Gent en garde
- 11 Achats durables, gaspillage alimentaire et Zürich isst : des exemples de coopération réussie
- 12 Un outil pour analyser l'impact de l'alimentation sur l'environnement
- 13 De la politique d'achat à l'alimentation durable en garderie
- 14 Genève Région Terre Avenir, le label de proximité de l'agriculture genevoise
- 15 Nourrir la ville programme pour une alimentation durable



# Promotion des produits de proximité et de saison dans la restauration collective

#### **CONTEXTE**

Dans le canton de Vaud, 18 millions de repas sont servis, chaque année, en restauration collective publique et parapublique. Par cet exemple, on comprend que les cantons ont un rôle important à jouer pour rendre les systèmes alimentaires plus durables, vu les quantités en jeu et les engagements financiers publics. Le potentiel d'amélioration est grand, notamment en ce qui concerne l'augmentation en produits locaux et de saison dans les menus. La majorité des professionnels de la restauration collective, gestionnaires et cuisiniers, sont déjà sensibilisés à cette problématique, mais la traçabilité des produits et la localisation des producteurs ne sont pas toujours mentionnées par les grossistes. Quant aux produits en 4ème gamme (lavés, coupés et prêts à l'emploi), ils ne sont que rarement disponibles directement auprès des producteurs. Un grand travail reste donc à faire dans ce domaine.

Conscient de ces enjeux, le Conseil d'Etat vaudois a intégré, en 2010 déjà, l'« Exemplarité de l'Etat » dans sa loi sur l'agriculture (Art. 23 : «Le Conseil d'Etat favorise la consommation de produits agricoles locaux dans les manifestations »). Il a réaffirmé son engagement dans le Programme de législature 2012-2017, qui intègre ses objectifs de développement durable dans son Agenda 21. Dans ce cadre et pour aller plus loin que les manifestations, il a adopté, en 2014, une Stratégie pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective. Si le Conseil d'Etat considère que le rôle des autorités politiques est, en effet, de modifier les cadres institutionnels et légaux, il considère également que les objectifs du développement durable ne pourront être atteints qu'en impliquant tous les acteurs de la société, les collectivités, les milieux économiques, les associations, ainsi que les citoyens.

# Conseil d'Etat Programme 2012 de législature 2017

#### **尽** Informations

#### Etat de Vaud

Département des infrastructures et des ressources humaines Unité de développement durable www.vd.ch/durable

#### **DESCRIPTION**

La Stratégie pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective se base sur quatre principes:

- Approvisionnement en produits de proximité.
- Choix privilégié de produits agricoles durables (prestations écologiques requises, productions intégrée, extensive ou biologique, détention très respectueuse des animaux, Swissness, commerce équitable, Suisse Garantie, marques régionales de terroir, appellations d'origine protégée AOP ou de provenance protégée IGP, désignations publiques Montagne ou Alpage, etc.).
- Maîtrise des coûts et offre de repas adaptée aux besoins et possibilités de la clientèle.
- Réduction de l'empreinte écologique et lutte contre le changement climatique.

Pour sa concrétisation, la Stratégie se décline en cinq axes :

- Formation des cuisiniers: pour les accompagner dans ce virage, un nouveau module est proposé par l'Unité de développement durable du canton, en collaboration avec la ville de Lausanne. Le but est d'améliorer la connaissance des produits locaux, de stimuler le réseau, de permettre d'échanger sur les bonnes pratiques et de mieux connaître les outils d'évaluation à disposition. 300 cuisiniers pourraient être concernés par cette formation.
- Promotion de l'outil Beelong : cet instrument permet d'analyser de façon simple les bulletins de livraison des achats alimentaires, en prenant en compte divers facteurs liés au développement durable, comme la provenance, la saison, le mode de production, les transformations, le climat et les ressources (cf. Bonnes Pratiques 12 et 13).
- Aide et soutien à la mise en place de plateformes producteurs/acheteurs : le canton veut jouer le rôle de facilitateur et souhaite construire, avec les acteurs concernés, les bases nécessaires au fonctionnement de plateformes de vente directe.

- Création d'un appel d'offre modèle : cet axe vise une meilleure intégration de critères de durabilité dans les appels d'offres publics, notamment pour les restaurants collectifs fonctionnant en gestion concédée (travaillant avec des prestataires externes). Le but est ainsi d'inciter les entreprises à s'engager en faveur des produits locaux et de saison afin de remporter le marché (obtention de points supplémentaires).
- Sensibilisation et communication : la volonté de l'Etat de Vaud est d'impliquer les différentes entités concernées – communes, hôpitaux, établissements médico-sociaux (EMS) et autres institutions parapubliques, milieux de l'accueil de jour des enfants, jusqu'aux consommateurs-citoyens – et de les informer, afin de les faire adhérer à ce changement de paradigme.



Le Conseil d'Etat souhaite une mise en œuvre qui se fasse par étapes. C'est l'Unité de développement durable qui en est chargée.

La concrétisation de la Stratégie est un travail de longue haleine. Si aujourd'hui, un quart des EMS, un tiers des structures d'accueil d'enfants, des hôpitaux et autres institutions se sont déjà engagés pour améliorer leurs pratiques en termes d'alimentation, la clef du succès réside dans le relai de la démarche par les communes et institutions parapubliques, ainsi que la mobilisation des acteurs à tous les maillons de la chaîne.





### Innovations alimentaires urbaines

#### **CONTEXTE**

Les villes prêtent de plus en plus attention à l'alimentation.L'évolution démographique explique en partie cet intérêt, puisque trois quarts de la population suisse vit désormais en zone urbaine. En outre, le système alimentaire des villes fait face à de nombreux défis écologiques et sociaux : émissions de gaz à effet de serre, maladies liées à l'alimentation, gaspillage de nourriture, etc. En tant que berceaux de l'innovation, les centres urbains constituent des leviers importants pour induire des changements et proposer des solutions.

Le canton de Bâle-Ville, dont le territoire couvre 37 km², ne compte que huit exploitations agricoles (dont trois pratiquent l'agriculture biologique). Il dépend donc, pour son approvisionnement, des régions avoisinantes ou plus éloignées. Son engagement en faveur de l'alimentation durable repose sur plusieurs piliers. Ainsi, le développement durable est inscrit comme principe directeur de l'action publique dans la constitution cantonale. Le programme politique est, lui aussi, axé sur le principe du développement durable. Enfin, Bâle-Ville s'engage en tant que région pilote en faveur de la société à 2000 watts et au travers du Pacte des Maires à réduire ses émissions de gaz à effet de serre.

#### **DESCRIPTION**

C'est l'Exposition universelle 2015 de Milan qui a incité le gouvernement cantonal à s'intéresser plus attentivement aux projets qui contribuent à un système alimentaire durable. Avec Genève et Zurich, Bâle-Ville a, en effet, représenté la Suisse dans le pavillon helvétique à Milan et abordé les innovations du système alimentaire urbain dans le cadre d'une exposition. Suite à cela, Bâle-Ville a signé le Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan avec plus de cent autres villes. Le cantonville intègre ainsi l'alimentation mondiale, thème de l'exposition universelle, dans son programme politique et s'engage à rendre son système alimentaire local plus durable. L'accord définit 37 mesures recommandées pour atteindre sept buts: Notamment, l'approvisionnement en denrées alimentaires doit être fiable, sain et financièrement supportable pour toute la population; les déchets alimentaires doivent être réduits ; la



biodiversité protégée et le système alimentaire local adapté au changement climatique, afin de le diminuer.

#### MISE EN ŒUVRE

Dans le cadre du *Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan*, Bâle-Ville fédère les initiatives existantes et profite des synergies possibles pour élaborer ou développer des projets contribuant à un système alimentaire durable. Au niveau administratif, cette démarche est coordonnée par la division du développement cantonal et urbain, au sein d'un groupe de travail interdépartemental. Dans le canton, de nombreux acteurs montrent déjà l'exemple. Au plan administratif et politique, plusieurs projets amènent une contribution importante, avec notamment plus de 5000 jardins potagers familiaux, des cours gratuits de compos-

#### → Informations

#### Canton de Bâle-Ville

Kantons- und Stadtentwicklung www.entwicklung.bs.ch/ernaehrung www.foodpolicymilano.org/en/







tage, l'adhésion des parcs et jardins à BioSuisse, une stratégie pour les buvettes, de nombreuses propositions pour les écoles, le blog alimentaire www.aufgeschmeckt.ch, des lignes directrices pour le mouvement et l'alimentation dans l'accueil de jour des enfants, l'obligation d'utiliser de la vaisselle réutilisable lors de manifestations publiques, une stratégie contre les déchets sauvages (littering) dans les espaces publics, ainsi que la promotion des marchés en ville ou dans les quartiers, etc. Au plan économique, Bâle-Ville dispose, avec UrbanFarmers, d'une entreprise modèle sise dans le secteur du Dreispitz, qui produit poissons et légumes sur le toit d'un dépôt de locomotives. Les Ports rhénans suisses ou la Markthalle (ancien marché couvert reconverti en lieu de restauration) travaillent quant à eux avec des entreprises de restauration locales. Pour ce qui est de la société

civile, le Réseau bâlois d'agriculture urbaine regroupe plus de 40 projets, dont les jardins de l'université, le jardin communautaire du Landhof ou encore le jardin des générations. En coopération avec la Fondation ProSpecieRara, les Jardins Merian exploitent aussi des surfaces de démonstration. Enfin, certaines initiatives locales luttent contre le gaspillage alimentaire comme par exemple le foodsharing, le marché de Caritas, les pâtisseries bradées pour réduire les déchets alimentaires ou encore Table couvre-toi. Pour appliquer le Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan, il faut créer des synergies intersectorielles. C'est pourquoi le canton de Bâle-Ville veut identifier les approches concrètes possibles et définir des priorités en collaboration avec d'autres acteurs de l'économie et de la société civile, afin d'avancer dans la mise en œuvre.

## Commune bio, sans pesticides, l'histoire d'un succès

#### **CONTEXTE**

La commune de Barjac, dans le département français du Gard, sous l'impulsion de son Maire Edouard Chaulet, a fait de l'alimentation à l'école une priorité publique et a décidé de se tourner. sans compromis, vers l'agriculture locale et biologique. La qualité des produits servis aux enfants dans les restaurants scolaires, en France comme ailleurs, répond en effet à des normes d'hygiène strictes, mais les résidus de pesticides présents dans les fruits, les légumes et les céréales représentent des risques inquiétants en termes d'impacts sur la santé des jeunes générations. Partant de ce constat, les autorités et la population de Barjac se sont engagées pour devenir une commune bio et sans pesticides. Retraçant l'histoire de ce village du sud de la France, le film Nos enfants nous accuserons a fait connaître son combat pour préserver la santé de ses enfants, la fertilité des sols et la qualité de ses paysages.



Depuis 2006, la municipalité de Barjac s'est engagée pour une alimentation saine, avec une approche résolument transversale qui intègre la qualité de produits locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique, mais aussi l'équilibre nutritionnel des repas servis aux écoliers. Cela implique aussi la promotion de l'agriculture biologique sur le territoire communal et le raccourcissement des circuits d'approvisionnement.

La commune a organisé les restaurants scolaires (et non les cantines), de telle manière à en faire des lieux propices à l'éducation des papilles, à la curiosité et à la découverte de produits locaux. Pour assurer leur approvisionnement, les élus soutiennent activement les producteurs biologiques de la commune. Ce virage pour une alimentation collective durable a permis également de créer des emplois dans l'agriculture biologique, de revaloriser les métiers et le savoir-faire, de préserver la fertilité des terres agricoles, ainsi que le charme du petit parcellaire rural, argument touristique non négligeable. Les paysages agraires ainsi préservés et finement façonnés par l'assiette, (re)deviennent authentiques et attractifs.



#### MISE EN ŒUVRE

La première action fut de restructurer les espaces au sein de l'école afin d'offrir des locaux adaptés pour la confection des repas et le stockage des produits, mais aussi de faire du restaurant scolaire un lieu convivial et vivant. Un service de livraison de repas à domicile pour les personnes âgées ou handicapées a également été mis sur pied.

Des cuisiniers qualifiés ont été titularisés et l'équipe de cuisine a été renforcée pour réussir à préparer quotidiennement les 250 repas. Une diététicienne a également rejoint le Conseil municipal dans le but de nourrir la réflexion sur l'équilibre des repas, mais aussi sur les problèmes environnementaux liés aux pesticides chimiques. Pour éviter tout gaspillage et emballages inutiles, les quantités nécessaires sont précisément évaluées. Ainsi, lors des récréations, chaque élève reçoit un fruit bio et une tranche de pain fait maison.

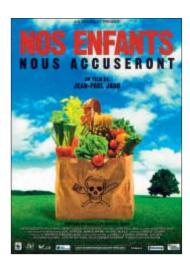
Des petits potagers ont pris leurs quartiers dans les cours des jardins d'enfants, autrefois bétonnées, afin de permettre aux tout-petits d'observer le cycle de la plante, de (re)connaître le rythme des saisons et les productions locales.

Pour impliquer l'ensemble de la population, des actions telles que des semaines du goût, des échanges culinaires, des repas à thème ou encore des dégustations de spécialités étrangères sont régulièrement menées. Ces actions sont essentielles, afin que chacun puisse adhérer à

#### **↗** Informations

Mairie de Barjac (F)

www.barjac.fr



Site officiel du film

Nos enfants nous accuseront:

www.nosenfantsnousaccuseront-lefilm.com

la démarche, se l'approprier et devenir des acteurs-relais, à l'image des nombreux retraités qui viennent régulièrement donner un coup de main aux cuisiniers, par exemple, quand il faut désosser les poulets fermiers.

Le virage financier est également réussi avec un prix de l'assiette qui a même baissé. De plus, la commune a facilité l'acquisition par l'association *Terres de liens*, d'une vieille métairie au sein de laquelle un vacher, un maraîcher et un boulanger se sont installés et suivent désormais un cahier des charges bio. Ainsi, les restaurants scolaires sont en partie approvisionnés grâce à ces 100 hectares permettant aux élus de se passer d'intermédiaires.

Mettre sur pied un service de restauration de qualité dans le service public, avec une mission éducative forte, demande beaucoup de volonté et de temps. Mais le résultat procure aujourd'hui une grande fierté aux élus. Voir des écoliers grandir et se nourrir dans un environnement convivial et préservé suffit à donner du sens à leur engagement allant, pour le maire, jusqu'à aider les écoliers à se laver les mains avant les repas!

Porté par toute la population grâce à l'implication des élus, des cuisiniers, des enseignants et des parents, ce projet de société a également permis de renforcer la cohésion sociale entre les habitants de la commune. En ne considérant plus le repas des écoliers comme une simple variable budgétaire à rationnaliser, mais en privilégiant une approche globale attentive aux impacts environnementaux, à la santé des enfants et au bien-être des agriculteurs, Barjac et son économie locale se sont ainsi progressivement tournés vers des modes de production et de consommation écologiquement et socialement responsables.

En remportant le prix *Commune bio 2015* et la distinction de Commune sans pesticide, Barjac a été récompensée pour son fort engagement exemplaire.





## Des repas savoureux et durables pour les enfants



#### **CONTEXTE**

La ville de Berne gère une quarantaine d'institutions d'accueil extrafamilial. Une trentaine de sites ont leur propre cuisine, mais celles-ci sont souvent vétustes ou atteignent leurs limites de capacité. Quatorze autres établissements ne disposent d'aucune cuisine et sont approvisionnés par diverses entreprises externes. La centralisation des mandats de traiteur doit permettre d'optimiser les coûts, mais la ville de Berne souhaite également que les enfants qui fréquentent ces infrastructures d'accueil extrafamilial profitent de repas sains et produits de manière durable.

#### **DESCRIPTION**

Par le biais d'un projet pilote courant sur une année, adopté par le Conseil municipal au printemps 2014, la ville de Berne souhaitait tester un approvisionnement centralisé en repas froids à réchauffer (« cook & chill »). Trois objectifs figuraient au centre de ce projet : la qualité de la nourriture, le caractère durable de la production des repas, ainsi que la réduction des coûts liée au regroupement de divers mandats de traiteur. En raison du volume concerné (2'000 repas par semaine, pour un budget annuel dépassant largement les 200'000 francs), le mandat a fait l'objet d'un appel d'offres public. Dès lors, les concurrents ne devaient subir aucune discri-

mination. Il n'était pas possible, par exemple, de privilégier des entreprises locales en excluant certains prestataires sur la base de leur lieu de domicile.

L'appel d'offres incluait plusieurs critères relatifs au développement durable (produits régionaux, produits bio, commerce équitable, emplois d'intégration, valeurs d'émission de la flotte de véhicules), pondérés à 40 % dans l'évaluation. En comparaison, le prix offert jouait un rôle plus restreint (30 %). C'est finalement Menu and More AG qui a été retenue. Cette société zurichoise se distingue par un management environnemental étendu (réduction des déchets, neutralité en CO2), par l'utilisation de produits labellisés (Max Havelaar, BioSuisse, MSC, etc.), par la préparation de menus diététiques, par sa normalisation ISO en matière de sécurité alimentaire, ainsi que par sa prise en compte de la responsabilité sociale de l'entreprise.

#### MISE EN ŒUVRE

Trois fois par semaine, Menu and More AG a livré des repas à réchauffer dans les institutions d'accueil. Grâce à une coopération étroite entre l'entreprise et les divers sites, la ville a pu améliorer sans cesse son concept. Le service a été jugé très professionnel et les repas ont été appréciés tant par les enfants que par le personnel. Cependant, le fait que les repas soient transportés plusieurs fois par semaine de Zurich à Berne a suscité des réactions négatives dans la population et le monde politique, déclenchant un vif débat. Avant même l'achèvement du projet pilote, la ville de Berne a ainsi décidé d'étudier d'autres solutions qu'un traiteur externe et a chargé une entreprise privée d'examiner la faisabilité économique des divers modèles.

Le Conseil municipal a en outre défini trois critères impératifs pour la préparation des repas : la qualité de la nourriture, le développement durable, ainsi que l'écho auprès des enfants, des parents, des établissements et des milieux politiques.

#### **↗** Informations

#### Ville de Berne

Direktion für Bildung, Soziales und Sport www.bern.ch/kinderbetreuung



Depuis mars 2016, se fondant sur l'évaluation du projet pilote, la ville mise dorénavant sur un mélange de trois modèles : des cuisines de quartier, des cuisines internes aux institutions et un service traiteur externe.

Les cuisines de quartier constituent des sites de production élargis, capables de livrer des repas de manière économique aux structures de prise en charge extrafamiliale des alentours. Les cuisines internes aux institutions sont mises en place dans les écoles à horaire continu, les accueils extrascolaires et les crèches lorsque le volume de repas nécessaires garantit une production économique et que la place disponible est suffisante. Le service traiteur est choisi lorsqu'on ne dispose d'aucune cuisine de quartier et qu'il n'est pas possible d'installer une cuisine interne.

Les cuisines de quartier, en particulier, sont propices à la création d'emplois d'intégration et de formation par le Kompetenzzentrum Integration (KI) et le Kompetenzzentrum Arbeit (KA). Les produits régionaux et de saison doivent être privilégiés pour la préparation des repas dans les cuisines de quartier et les cuisines internes, de manière à ce qu'une partie de la valeur ajoutée provienne de la région et que l'on puisse renoncer à de longs trajets pour les denrées alimen-

Finalement, les repas doivent être savoureux, sains et équilibrés, et ils doivent plaire aux enfants. Une alimentation saine inclut une culture gastronomique adaptée à l'enfance, avec des rituels et des règles de comportement à table. C'est pourquoi il est prévu d'élaborer des directives de qualité, en collaboration avec les écoles à horaire continu, les accueils extrascolaires et les crèches. Le Conseil municipal a en outre décidé que toutes les institutions d'accueil extrafamilial de la ville devront s'efforcer d'obtenir la certification Fourchette verte (Cf. Bonne pratique 5).

# Un label national pour l'alimentation durable dans la prise en charge extrafamiliale

#### **CONTEXTE**

Fourchette verte – Ama terra, le nouveau label national pour l'alimentation durable dans la prise en charge extrafamiliale, est né de la fusion de deux projets régionaux. Le label romand Fourchette verte a été lancé en 1993 par le Département genevois de l'action sociale et de la santé. Son but était d'offrir aux adultes des plats du jour sains dans des locaux non-fumeurs.

Au fil des ans, il a été étendu à d'autres publics cibles tels que les tout-petits, les 4 à 20 ans et les personnes agées. Le label Ama terra a été développé à partir du projet schnitz und drunter, lancé en 2007 par le Centre agricole d'Ebenrain du canton de Bâle-Campagne, dans le cadre d'un programme cantonal de lutte contre le surpoids. En 2015, il est venu compléter le label Fourchette verte, ajoutant ainsi d'autres aspects du développement durable, comme l'alimentation équilibrée, l'éthique, l'environnement et la pédagogie.



#### 

www.fourchetteverte.ch/fr

Canton de Bâle-Campagne Fourchette verte – Ama terra

Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain www.ebenrain.ch

#### **DESCRIPTION**

Par l'attribution de son label qualité et santé, l'association Fourchette verte – Ama terra a pour but de faire progresser l'offre de repas équilibrés et sains dans la restauration collective, afin d'encourager la population à soigner ses habitudes alimentaires. Elle vise aussi à élargir l'offre de repas équilibrés proposés dans un environnement agréable et sain, ainsi qu'améliorer les connaissances liées à la nutrition chez les collaborateurs et les clients des établissements de restauration collective. Ses buts sont fondés sur la stratégie de la Santé pour tous de l'OMS.

En 2016, Fourchette verte – Ama terra compte quatorze sections cantonales (Argovie, Bâle-Campagne, Bâle-Ville, Berne, Fribourg, Genève, Jura/Jura bernois, Neuchâtel, Saint-Gall, Soleure, Thurgovie, Tessin, Valais, Vaud). L'association est financée en grande partie par Promotion Santé Suisse et par les cantons participants. La certification des établissements incombe aux sections cantonales. Certaines le font gratuitement, d'autres exigent que l'entreprise participe



aux coûts. Chaque section cantonale dispose d'un organe stratégique et d'une direction opérationnelle, ainsi que d'une personne chargée de coordonner le service de conseils et de collaborer avec la commission cantonale de certification. Les sections cantonales bénéficient de sources de financement variées, mais elles sont soutenues en bonne partie par les programmes d'action cantonaux *Poids corporel sain*.

#### MISE EN ŒUVRE

Le label Fourchette verte est accessible à toutes les entreprises du domaine de la restauration collective qui offrent des repas équilibrés fondés sur les principes de l'alimentation saine. Dans le cadre de la procédure de certification, les établissements candidats, accompagnés par une diététicienne diplômée, optimisent la planification des menus. Parallèlement aux exigences de base, certains critères s'appliquent à des publics cibles spécifiques (des tout-petits aux personnes du troisième âge) ou en fonction du nombre de repas proposés (repas de midi, offres spécifiques pour le week-end, etc.). Outre la composition des denrées alimentaires ou leur présentation, les critères retenus concernent aussi le tri des déchets et les efforts de sensibilisation. Un label supplémentaire Ama terra existe pour les tout-petits (moins de 4 ans) et les juniors (4 à 20 ans). Il propose des critères supplémentaires liés au développement durable, tels que la diminution des aliments d'origine animale,

l'achat de produits écologiques, socialement acceptables et respectant les animaux, ou la lutte contre le gaspillage. Dans ce domaine également, les sections cantonales peuvent conseiller et soutenir les entreprises.

Plus de 1400 établissements sont actuellement certifiés en Suisse – offrant au total plus de 125 000 places assises. Les catégories des toutpetits et des juniors constituent presque 70 % des certifications.

L'association souhaite que les cantons déjà impliqués dans la certification Fourchette verte introduisent le label supplémentaire Ama terra en 2016 dans le cadre d'une phase de conseil pilote. Il est par ailleurs prévu d'étendre ce label à d'autres catégories (adultes, personnes du troisième âge, etc.). Dans l'idéal, les projets similaires au sein d'un même canton collaborent étroitement et utilisent efficacement les ressources disponibles.



# *clevergeniessen* : bacs potagers dans les quartiers et menus préservant le climat



#### **CONTEXTE**

En 2011, la ville de Saint-Gall a entièrement revu sa politique de l'énergie. Sa Stratégie énergétique 2050, adoptée cette année-là, a pour but d'assurer la transition des énergies fossiles aux énergies renouvelables dans les domaines de l'électricité, de la chaleur et de la mobilité, de renoncer progressivement à l'énergie nucléaire, de favoriser les économies d'énergie et de mettre en œuvre la société à 2000 watts. Ces objectifs ambitieux ne peuvent pas être atteints uniquement par le progrès technique et l'efficacité énergétique. Les collectivités publiques, les entreprises et la société civile doivent s'engager. L'objectif de sobriété de la société à 2000 watts, par exemple, n'est réalisable que si les ménages réduisent leur consommation d'énergie. La tâche de la ville consiste donc à ancrer sa politique énergétique dans la population et à inciter cette dernière à l'action. Dans un premier temps, les autorités s'appliquent à montrer qu'il est possible de bien vivre avec moins d'énergie et que dans le domaine de l'alimentation, par exemple, des changements de comportement modestes mais réfléchis permettent de réduire fortement la consommation d'énergie.

#### **DESCRIPTION**

Avec clevergeniessen, la ville de Saint-Gall a mis sur pied une campagne de sensibilisation sur les relations entre l'alimentation et la consommation d'énergie. Une première partie du projet visait à montrer à la population que notre mode de vie actuel, et notamment notre alimentation, nécessite beaucoup d'énergie. Pour réduire sa consommation énergétique, tout un chacun peut manger et profiter mâlin (clever) : utiliser des aliments frais, locaux et de saison, consommer peu de viande, préparer avec parcimonie et limiter les déchets. Cultiver ses propres fruits et légumes - dans le jardin, sur le balcon ou même sur le rebord de la fenêtre - permet en outre de limiter le transport des légumes et et rend la cuisine et l'alimentation encore plus amusante. La ville a placé divers bacs potagers dans les quartiers et a diffusé du matériel d'information auprès de la population. La seconde partie du projet s'adressait au secteur de la restauration, avec pour objectif d'inciter les divers établissements à contribuer à la réduction de la consommation d'énergie et à proposer davantage de menus préservant le climat.

#### **↗** Informations

#### Ville de Saint-Gall

Amt für Umwelt und Energie www.umwelt.stadt.sg.ch



#### MISE EN ŒUVRE

De mai à octobre 2015, en collaboration avec la Haute école spécialisée de Saint-Gall et deux associations de quartier, la ville a mis des bacs potagers à disposition sur cinq sites. Accompagnés du service municipal des espaces verts, les habitants ont pu y cultiver des légumes, des fruits et des herbes, ingrédients nécessaires à une alimentation favorable au climat. À côté des bacs potagers, des panneaux d'information fournissaient des renseignements sur le projet clevergeniessen et invitaient les gens à y participer avec des conseils sur le jardinage en bac, la construction de bacs potagers, des recettes de cuisine, etc. Ce projet de communication a entraîné de nombreuses réactions très positives. L'organisation autonome de groupes de jardiniers de quartier a très bien fonctionné et aucun problème de vandalisme n'a été signalé.

Lors de la deuxième partie du projet, la ville et *Gastro Stadt St. Gallen* ont envoyé à tous les restaurants une lettre les invitant à proposer des menus préservant le climat. L'envoi a eu peu d'écho, mais grâce à des contacts personnels, dix restaurants ont finalement participé à cette

action. Dans le cadre de la Journée du goût, un souper gastronomique a aussi été proposé sous le titre *clevergeniessen*. En fin de compte, le bilan tiré par la ville est positif : les médias et le public ont manifesté beaucoup d'intérêt et les expériences faites avec les bacs sont si positives que ce projet a été reconduit en 2016. Les restaurants seront une nouvelle fois invités à participer en 2017 : il est prévu de leur proposer une semaine d'activités avant la Journée du goût, un contrôle énergétique de leur cuisine, ainsi qu'une formation organisée en partenariat avec l'école professionnelle Gastrofachschule de Saint-Gall.

# Des bilans CO<sub>2</sub> pour les menus de la restauration collective

#### **CONTEXTE**

Startup issue de l'EPFZ, la société Eaternity s'est donné pour but de sensibiliser la population aux relations entre l'alimentation et le réchauffement climatique, et d'introduire des repas préservant le climat dans le secteur de la restauration. Cette approche est née du constat suivant : un comportement alimentaire approprié permet de contribuer fortement à la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Pour que cela devienne une habitude, les restaurants et cantines doivent eux aussi proposer davantage de menus de ce type. Toutefois, les connaissances nécessaires font encore souvent défaut dans la branche. La charge de travail élevée, les impératifs du marché (comme la forte demande de viande), les directives en matière d'hygiène et les déclarations obligatoires freinent également le passage à une offre préservant le climat. Eaternity propose donc son expertise aux entreprises de restauration, de même que des formations continues et des outils de gestion et de planification.

La société Compass Group (Suisse) SA est quant à elle l'un des principaux acteurs dans le secteur de la restauration collective en Suisse. Elle gère quelques 260 établissements en Suisse et occupe 1700 employés. Elle fournit chaque jour des repas à près de 100'000 personnes dans des entreprises, des écoles, des maisons de retraite et des hôpitaux. Elle s'engage pour le développement durable et collabore avec Eaternity pour offrir des repas respectueux du climat.



#### **尽 Informations**

Eaternity AG

www.eaternity.ch

Compass Group (Suisse) SA

www.compass-group.ch

#### **DESCRIPTION**

Eaternity est fondé sur un logiciel qui calcule les émissions de  $\mathrm{CO}_2$  causées par les menus et formule des propositions d'optimisation afin de les réduire. Il constitue un outil de travail utile aux cuisiniers et chefs de cuisine. Une fois la recette introduite dans le programme, ce dernier calcule les émissions de  $\mathrm{CO}_2$  de chaque ingrédient, et du plat entier, en combinant les écobilans issus de sa base de données et les informations communiquées par les fournisseurs sur la production, la conservation et le transport des denrées. Ensuite, le logiciel indique à l'aide de couleurs



(vert, orange, rouge) si l'on peut considérer que le menu est respectueux du climat. C'est le cas pour les recettes dont la quantité de  $\mathrm{CO}_2$  émise est inférieure de 50 % à celle d'un menu standard. Si la valeur est trop élevée, on peut adapter le plat et remplacer les ingrédients incriminés. Des menus complets engendrant peu de  $\mathrm{CO}_2$  sont aussi proposés par le logiciel.

Au printemps 2014, Compass Group (Suisse) SA a lancé avec succès son projet pilote *Ich esse die Welt gesund* en collaboration avec Eaternity et la Haute école zurichoise des sciences appliquées de Winterthour (ZHAW). Son but est de réduire de 20 % les émissions de  ${\rm CO_2}$  liées aux repas d'ici à 2020.



#### MISE EN ŒUVRE

Eaternity compte actuellement 74 entreprises partenaires, dont Compass Group (Suisse) SA. Depuis le lancement du projet pilote en 2014, cette dernière a introduit Eaternity dans 44 de ses établissements. Son but est de favoriser une alimentation préservant l'environnement et d'accroître la transparence de la chaîne de valeur ajoutée. L'introduction d'Eaternity représente surtout un défi pour les cuisiniers et chefs de cuisine, qui sont parfois réticents parce que ce système interfère avec leur planification des menus. C'est la raison pour laquelle des cours complets sur l'utilisation du calculateur, ainsi que des échanges d'expériences leur sont proposés. Après les premières utilisations, les chefs peuvent mieux évaluer les paramètres déterminants: les produits animaliers, y compris la graisse, ont une influence négative sur le bilan de CO<sub>2</sub>, alors que le recours aux légumes, aux fruits et aux céréales exerce un effet positif, tout comme l'emploi de produits régionaux et de saison. Le logiciel incite ainsi à créer des menus novateurs. Pour les clients, c'est la communication qui occupe le premier plan : le menu causant peu d'émissions est mentionné comme tel et les restaurants bénéficient du label *Eaternity Award*. Les consommateurs réagissent de manière variable : alors que le label est très bien accueilli dans la cafétéria de l'Office fédéral de l'environnement, il suscite moins d'écho dans d'autres entreprises.

La société Eaternity souhaite continuer à développer son logiciel. Elle compte l'adapter à de nouveaux groupes cibles (petits restaurants, particuliers, autres pays, etc.), tout en y intégrant d'autres paramètres comme la santé ou l'agriculture biologique, notamment.

## Restauration collective et production urbaine

#### **CONTEXTE**

Près de 2.5 millions de repas sont servis par an à des enfants et des adultes, dans les cantines et cafétérias de la ville de Lausanne. En réponse à plusieurs interventions du Conseil communal et soucieuse d'être exemplaire en matière d'environnement et de santé publique, la municipalité de Lausanne a mis sur pied un Plan d'action pour une restauration collective durable (RCD). De plus, afin de contribuer à l'approvisionnement de ses cantines en fruits et légumes cultivés sur son propre territoire, elle a dédié le domaine agricole de Rovéréaz à la production maraîchère biologique. Elle met ainsi l'accent sur la souveraineté alimentaire et les circuits courts. Cette volonté s'est concrétisée au travers de deux préavis adoptés en 2015.

#### **DESCRIPTION**

Le Plan RCD est piloté par l'Unité développement durable de la ville de Lausanne et coordonné par le Service d'accueil de jour de l'enfance (SAJE). Il implique dix autres services municipaux et se base sur cinq objectifs qui visent :

RESTAURABLE OF CONTROLLER OF C

- 70 % de produits de proximité
- 30 % d'achats labellisés
- une performance économique et le respect des budgets alloués
- une optimisation continue de la qualité nutritionnelle et la conformité aux standards de la Société Suisse de Nutrition pour la restauration collective
- une journée végétarienne hebdomadaire

Le Plan est doté d'un budget total de 1'194'000 francs, sur trois ans, prélevé sur le Fonds communal du développement durable. Le Plan RCD s'applique à 159 lieux de consommation (cantines scolaires/crèches et cafétérias pour adultes), ainsi qu'à 49 lieux de production/cuisines professionnelles. Il prévoit un ensemble de mesures complémentaires, impliquant notamment la formation des cuisiniers sur les enjeux du développement durable dans l'alimentation, l'intégration de critères de durabilité dans les appels d'offre alimentaires, et aussi le développement de filières d'approvisionnement de proximité en partenariat avec les cuisiniers de la ville.

Pour mesurer le succès de la démarche, les autorités ont décidé de miser sur un ensemble d'outils qui permettront d'effectuer des relevés annuels sur chaque indicateur, durant les trois ans de subventionnement.

Avec la mise en valeur du domaine agricole lausannois de Rovéréaz, l'approche, transversale, vise à développer une agriculture biologique de proximité, tout en incluant des activités pédagogiques, commerciales et sociales. Le but est non seulement de faire de ce domaine une vitrine valorisant les notions de souveraineté alimentaire régionale, mais aussi de préserver les qualités paysagères et patrimoniales du site et des bâtiments de ferme classés. Il s'agit également de garantir l'accès du site à la population, comme zone de délassement, de ressourcement, de « reconnexion avec la terre ».

#### **↗** Informations

#### Ville de Lausanne

Service du développement de la
Ville et de la communication
Unité développement durable
http://www.lausanne.ch/lausanne-officielle/
administration/enfance-jeunesse-etquartiers/accueil-de-jour-de-lenfance/restauration-collective-durable.html

Service des parcs et domaines http://www.lausanne.ch/thematiques/ nature-parcs-et-domaines/espaces-verts/ domaines-agricoles/domaine-de-rovereazun-avenir-proche-et-durable.html



#### MISE EN ŒUVRE

L'ensemble de la mise en œuvre est planifiée sur cinq ans, et se décline en trois phases avec les mesures suivantes :

#### I. 2014 - 2015

- Introduction de petits-déjeuners et goûters durables
- Administration exemplaire avec réceptions et apéritifs durables
- Projet de publication des menus sur le web
   Publi-menus Ville

#### II. 2016 - 2018

- Implémentation des indicateurs RCD et reporting ; entrée en vigueur du plan de financement (subvention de 1,3 million de francs, soit 25 ct supplémentaires par repas)
- Plan de formation pour les cuisiniers
- Sensibilisation des fournisseurs/grossistes pour une meilleure offre de proximité et traçabilité des produits
- Intégration des critères de développement durable dans les appels d'offre
- Actions de sensibilisation pour le personnel éducatif, les enfants et le grand public ; plan de communication RCD

#### III. 2018 - 2020

- Consolidation des indicateurs ; développement des filières d'approvisionnement
- Amélioration continue dans les domaines de l'anti-gaspillage, des transports, des emballages, etc.

Une mise en œuvre réussie passera également par une meilleure sensibilisation des producteurs aux nouvelles opportunités de marché induites par l'essor de l'agriculture contractuelle de proximité, mais aussi des différents fournisseurs, des cuisiniers et des consommateurs. Malgré une forte croissance de la demande de produits sains et de proximité, l'offre reste encore faible et, en termes de logistique, peu organisée sur le terrain. En misant également sur l'accueil du public et une approche pédagogique, le projet novateur du domaine de Rovéréaz, lancé en été 2016, est un bel exemple de l'engagement pris par la ville de Lausanne pour recréer et renforcer les liens entre l'agriculture et les consommateurs, notamment les enfants.

## Fair Trade Town, une commune distinguée

#### **CONTEXTE**

L'alimentation responsable, c'est aussi contribuer à la lutte mondiale contre la pauvreté en améliorant durablement les conditions de vie et de travail de milliers de personnes. Tels sont les objectifs principaux de la campagne internationale Fair Trade Town. Sous l'égide de l'association faitière des organisations suisses de commerce équitable Swiss Fair Trade, cette campagne permet aux communes de toutes tailles d'affirmer leur volonté de privilégier des relations commerciales Nord-Sud équitables, des prix transparents, des conditions de travail décentes, des méthodes de culture durables et un respect de l'environnement.

Au niveau mondial, plus de 1700 villes dans 25 pays ont déjà reçu cette distinction grâce à leur engagement fort pour la promotion du commerce équitable. En Suisse, la campagne a été lancée en juin 2014 et, en février 2016, Glaris Nord est devenue la première commune distinguée. D'autres, comme Zweisimmen, Wil et Berne sont en passe de l'être.

#### **DESCRIPTION**

Pour obtenir la distinction Fair Trade Town, toute collectivité publique candidate doit démontrer que, grâce à l'engagement de tous – autorités, commerces, entreprises, institutions, restaurants et individus – elle répond à cinq différents critères. à savoir :

- La commune se prononce en faveur du commerce équitable, par exemple par le biais d'une déclaration politique.
- Un groupe de travail coordonne l'engagement de la ville ou de la commune en faveur du commerce équitable avec la constitution d'un groupe de coordination et de surveillance.
- Les commerçants et les restaurateurs proposent au moins cinq produits issus du commerce équitable.
- Les institutions et les entreprises utilisent au minimum trois produits issus du commerce équitable, dont le café.
- 5. Un travail de sensibilisation permet de familiariser la population avec le commerce équitable.



Le nombre de commerçants, de restaurateurs, d'institutions et d'entreprises devant être parties prenantes de la démarche varie en fonction du nombre d'habitants de la commune.

#### MISE EN ŒUVRE

Pour briguer la distinction Fair Trade Town, toute commune candidate doit remplir un formulaire sur le site Internet www.fairtradetown.ch/fr, en décrivant les activités et mesures prises par les différents acteurs impliqués en faveur du commerce équitable.

Une fois la fiche renseignée et les cinq critères satisfaits, l'évaluation du dossier est faite par Swiss Fair Trade. Si la distinction est accordée, des contrôles sont régulièrement effectués afin de voir si l'engagement de la commune est réel et pérenne.

#### **↗** Informations

Commune de Glaris Nord www.glarus-nord.ch

Fair Trade Town

www.fairtradetown.ch/fr

**Swiss Fair Trade** 

www.swissfairtrade.ch/fr



Le coût de la distinction, qui inclut la mise à disposition des logos pour la communication et des prestations de conseil, est relativement modeste et dépend de la taille de la commune. Par exemple, pour une commune de plus de 50'000 habitants, cela représente 2'000 francs par an.

Glaris Nord est la première commune suisse à recevoir la distinction *Fair Trade Town*. Le Conseil communal a voté la résolution à l'unanimité. Son engagement dans ce processus a été motivé par différents facteurs:

 La recherche de valeurs fortes et partagées, à même de forger l'identité de cette jeune commune constituée en 2011, suite à une fusion.

- L'envie de faire perdurer l'esprit de pionnier et de précurseur dont la région a fait preuve à diverses occasions (protection des consommateurs, assurance chômage, droit de vote dès 16 ans. etc.).
- Le souhait des autorités d'assumer un réel leadership public pour orienter l'ensemble des acteurs de son territoire vers plus de durabilité, et de contribuer activement et concrètement au changement des mentalités et des habitudes de consommation.

Ainsi, Glaris Nord a amélioré son comportement d'achat, notamment dans le domaine des habits de travail, et a œuvré à l'implication active d'institutions, d'entreprises, d'hôtels, de restaurants et d'associations sises sur son territoire. Au printemps 2016, ce sont au total quatre magasins, sept hôtels et restaurants, dix institutions et cinq entreprises qui se sont investis. Quant à la commune, elle s'y retrouve avec des retombées positives pour l'économie et des échos largement favorables, les coûts des achats publics n'ayant que légèrement augmenté. Aujourd'hui, les différents bénéficiaires (les clients, les hôtes, les employés, les écoliers, les sportifs, etc.) peuvent profiter à Glaris Nord d'une offre diversifiée de produits issus du commerce équitable café, thé, et jus de fruits aux bananes, dattes, barres aux fruits, noix, sans oublier le sucre, le miel et le chocolat.

Par ailleurs, la commune a pu fonder son identité sur des valeurs fortes et partagées, qui la différencient des autres et lui apportent une plusvalue. Synonyme d'un véritable projet de société, cet engagement lui permet aujourd'hui non seulement de gagner en visibilité, mais également d'émettre un signal fort aux autres communes, démontrant avec succès que le fait de s'engager pour le commerce équitable peut être porteur de sens. Un modèle à suivre si l'on veut pouvoir atteindre l'objectif visé par Swiss Fair Trade, soit l'attribution de cette distinction à 55 communes suisses d'ici 2018.



## Gent en garde

#### **CONTEXTE**

La ville de Gand (Gent en flamand) s'engage pour le climat. En témoigne notamment le Plan climat, approuvé par le conseil municipal en janvier 2015. Ainsi, la ville a décidé d'investir 105 millions d'euros dans ce programme, pour la période de législature 2013-2018, afin de réaliser des mesures qui contribuent directement à réduire les émissions de CO2. Un budget additionnel de 40 millions est consacré à des mesures liées au développement durable et touchant de manière indirecte le thème de l'alimentation. L'objectif final est de devenir, d'ici 2050, une ville « climat neutre », c'est-à-dire ne générant aucun impact négatif dans le domaine. En ce sens, l'alimentation fait naturellement partie des domaines d'action prioritaires, car l'on ne peut construire une cité exemplaire que si l'on se donne les moyens de la nourrir de manière durable. Proactive et engagée, Gand est également l'une des 100 villes au monde à avoir signé le Pacte de politique alimentaire urbaine, dans le cadre de l'Exposition universelle 2015 de Milan.

#### **DESCRIPTION**

Consciente du rôle que la production et la consommation de nourriture jouent dans le réchauffement climatique, la ville de Gand a lancé, en 2013 déjà, sa stratégie sur l'alimentation durable *Gent en garde*.

Pour atteindre la durabilité du système alimentaire, cette initiative implique les Gantois et leurs hôtes, et les sensibilise aux effets de l'alimentation sur leurs émissions de CO<sub>2</sub>. Ainsi, une approche holistique, intégrant acteurs publics et privés, a été privilégiée à toutes les étapes de la chaîne alimentaire : production, consommation, transformation, distribution, déchets.

Dans cette optique, la ville élabore et soutient diverses initiatives visant à consommer le plus possible de produits issus de circuits courts, à rapprocher les consommateurs et les producteurs et à nouer des alliances durables entre les différentes parties prenantes travaillant avec des denrées alimentaires. Elle a aussi permis de libérer des espaces pour les dédier à l'agriculture urbaine durable et aux potagers partagés.



#### MISE EN ŒUVRE

La stratégie *Gent en garde* comprend cinq objectifs, assortis de mesures :

- Créer une chaîne alimentaire plus courte et mieux visible : étude agricole, compétition chaînes courtes; potagers partagés.
- Soutenir une production et une consommation durables: accompagnement dans la mise en place de jardins dans les quartiers et dans les écoles; mise en œuvre des Jeudis végétariens dans les écoles et les cantines gérées par la ville (également d'autres institutions privées); campagne de sensibilisation à une restauration qui privilégie les produits locaux, bio, fair trade, végétariens et de saison; intégration d'une politique d'achats durables pour les restaurants scolaires; mise à disposition d'une plateforme Internet donnant de nombreuses informations, notamment sur les producteurs et fournisseurs locaux.
- Renforcer l'impact social des initiatives : inventaire des surplus alimentaires afin de récupérer le plus possible de nourriture non consommée. Sur cette base, mettre en place un réseau de distribution ad hoc afin de limiter le gaspillage et combattre la pauvreté; potagers intergénérationnels; business modèles de nouvelles approches d'agriculture urbaine.

#### → Informations

#### Ville de Gand (B)

www.gentengarde.be www.klimaat.stad.gent/nl/themas/eten www.gentfairtrade.be

- Eviter et réduire les déchets alimentaires : Festival « rien n'est perdu » ; cuisine avec les surplus ; Rest-o-pack (terme choisi pour doggy bag).
- Valoriser les déchets alimentaires : amélioration de la collecte de déchets verts ; installation de poules et de cochons dans les quartiers.
- Systèmes de gouvernance : création d'un Food Council de 25 membres, composé d'agriculteurs, de fournisseurs, de représentants d'associations et de commerces ; mise en place d'un groupe de travail regroupant tous les services de l'administration communale touchés par l'alimentation comme la santé, l'agriculture, l'économie, etc.





# Achats durables, gaspillage alimentaire et *Zürich isst:* des exemples de coopération réussie

#### **CONTEXTE**

Le 30 novembre 2008, à une majorité de 76,4 %, les Zurichois ont dit oui à la société à 2000 watts. Concrètement, cela signifie que la ville souhaite faire passer sa consommation d'énergie par habitant par an de 3900 watts (en 2014) à 2000 watts d'ici 2100. Dans le même temps, les émissions de CO<sub>2</sub> doivent reculer de 4,5 tonnes à une tonne par personne et par an. Comme le progrès technique ne permet pas à lui seul d'atteindre le seuil des 2000 watts, un changement culturel doit aussi avoir lieu dans la société. Dans ce contexte, l'alimentation durable constitue un champ d'action intéressant, puisque le système alimentaire actuel contribue pour près d'un tiers aux atteintes à l'environnement et pour environ 20 % aux émissions de CO<sub>2</sub>. La ville veut aussi profiter des possibilités importantes d'économiser des ressources et de réduire les rejets de gaz à effet de serre dans le domaine de l'alimentation.

#### **DESCRIPTION**

Le Service de la protection de l'environnement et de la santé de la ville de Zurich (Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich) favorise l'alimentation durable dans le cadre de divers projets qu'il mène lui-même ou qu'il soutient.

En 2011, il a élaboré une offre de restauration collective optimisée au plan climatique dans le cadre du projet-pilote Menu Plus. Il mise sur des ingrédients régionaux et de saison, issus de l'agriculture biologique et n'ayant pas été transportés par avion, ainsi qu'une réduction de la consommation de viande. Le Menu Plus génère ainsi environ 50 % d'émissions de CO, de moins qu'un menu conventionnel. Il est disponible de manière permanente dans les cafétérias du personnel municipal. Les établissements médico-sociaux fournissent des menus végétariens créatifs à leurs résidents au moins un jour par semaine. Quant à la cafétéria du bâtiment administratif IV, elle utilise la terrasse sur le toit comme jardin potager pour produire des herbes et des légumes pour sa cuisine, dans le cadre du projet Terrasse comestible lancé en 2014.

Dans le domaine des achats publics, le Service de la protection de l'environnement et de la santé a collaboré avec les responsables des achats afin de définir des critères de durabilité pour les denrées alimentaires, ainsi que des solutions destinées à réduire le gaspillage alimentaire. Les offres de restauration des 330 écoles et jardins d'enfants municipaux ont par exemple été complétées par des critères de ce type. Dans d'autres institutions de la ville, ce sont les déchets alimentaires qui ont été valorisés.

Enfin, le service met en réseau les divers services municipaux, les organisations spécialisées, les milieux scientifiques ainsi que les entreprises, et fournit un travail de sensibilisation dans le domaine de l'alimentation durable.

#### MISE EN ŒUVRE

En septembre 2015, dans le cadre du mois de découverte Zürich isst (Zurich mange), la ville a mis sur pied une campagne de sensibilisation de la population en collaboration avec la Fondation Mercator Suisse et diverses organisations spécialisées. Ce projet a été mené en partenariat avec une centaine d'organismes publics et privés, de nombreuses associations, 43 entreprises de restauration et 15 services municipaux. Pendant un mois, la population zurichoise a eu l'occasion d'aborder les questions liées à l'alimentation durable, de différents points de vue, dans le cadre de 200 manifestations. Lectures, exposés, visites guidées d'écoliers dans des potagers, trajets dans un tram slow food et soirées cuisine ont rendu cette problématique très concrète, tout comme les menus spéciaux Zürich isst dans les restaurants et les cafétérias municipales. Des activités spécifiques ont aussi été proposées pour les écoles, les enseignants et les jeunes. Lors d'une première évaluation, les organisations ont tiré un bilan très positif de ce projet.

#### **↗** Informations

#### Ville de Zurich

Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich www.stadt-zuerich.ch/gud > Umwelt > Umweltpolitik > Ernährung





# Beelong, un outil pour analyser l'impact de l'alimentation sur l'environnement

#### **CONTEXTE**

La nourriture contribue de manière significative aux problèmes de pollution, de réchauffement climatique ou encore d'épuisement des ressources naturelles. A elle seule, elle est responsable d'un tiers des émissions de CO, planétaires, une contribution supérieure à celle du transport mondial! Avec une population de 10 milliards d'êtres humains en 2050, nous devons nous questionner sur les moyens de réorienter concrètement nos pratiques alimentaires vers plus de durabilité. Comment conscientiser les cuisiniers à l'impact de leurs choix en matière d'approvisionnement ? De quelle façon privilégier systématiquement l'achat de produits plus respectueux de l'environnement ? Quels critères autres que le prix mettre dans la balance lors des achats ? De ces préoccupations est né l'outil Beelong.

Ce dernier a été créé par des étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) en 2008, à l'intention des professionnels de la restauration. Il a été testé sur les différents restaurants du campus de l'école entre 2008 et 2012 et, en 2013, il a été le grand vainqueur du prix du concours Genilem. Fin 2014, après une phase pilote de deux ans soutenue par l'EHL, Beelong a pris son envol au sein de l'incubateur d'entreprises de l'EHL.



#### **DESCRIPTION**

Pour tendre vers une alimentation durable, le recours à un label est un début de solution. Cependant, il existe dans le monde plus d'un millier de labels différents et par ailleurs, moins d'1 % des produits sont certifiés. Pour les autres 99 % qui ne sont pas labellisés, on peut donc recourir à l'outil Beelong, indicateur écologique de la nourriture. Ce dernier sert à évaluer un produit alimentaire, un plat ou encore l'ensemble des achats d'un restaurant.

L'outil Beelong est adapté à la réalité du terrain : difficultés d'accéder aux informations sur les produits, manque de temps, contraintes budgétaires et besoin de simplicité pour une prise de décision rapide. Il procède avant tout à l'étude des pratiques d'achats alimentaires au travers d'une analyse quantitative et qualitative basée sur les bulletins de livraison des fournisseurs existants (audit). Cela comprend une analyse fine (produit par produit), la recherche d'informations auprès des fournisseurs, la présentation des résultats, le rapport écrit détaillé, la valorisation des bonnes pratiques, ainsi que l'impact sur les coûts.

L'outil est basé sur 5 indicateurs clés :

- la provenance (distance et mode de transport)
- la saison (cycles naturels des fruits et des légumes)
- le mode de production (biodiversité, sols et eaux, conditions d'élevage, état des stocks de poissons, techniques de pêche et taille à maturité)
- le climat et les ressources (CO<sub>2</sub>, utilisation du sol, stress hydrique, pollution de l'eau)
- la transformation des produits (degré de transformation des produits, bruts ou surgelés)

Chaque indicateur reçoit une note indépendante de A à G (similaire aux étiquettes énergétiques), puis une note finale de A à G reprenant le résultat des cinq indicateurs est attribuée à l'élément évalué. Cela permet de déterminer relativement facilement et rapidement la performance environnementale d'un produit alimentaire, d'un plat ou encore de l'ensemble des achats d'un restaurant

#### MISE EN ŒUVRE

L'outil s'adresse aux cuisiniers des cantines publiques comme des restaurants privés. En pratique, il a un impact marginal sur la charge de travail régulière. Outre le fait que l'indépendance opérationnelle reste intacte et que des solutions adaptées et réalistes soient proposées, l'utilisation de l'outil Beelong comporte encore bien d'autres avantages, tels que permettre de ré-

#### **7 Informations**

Beelong

www.beelong.ch/fr

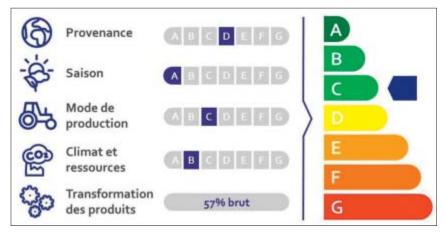


pondre à des exigences environnementales élevées, s'aligner sur des nouvelles directives et recommandations cantonales et communales en matière d'alimentation durable (cf. Bonnes pratiques 8 et 13), satisfaire les consommateurs et les partenaires, communiquer et valoriser les bonnes pratiques et l'engagement pour la proximité et la saisonnalité, renforcer la responsabilité sociale et environnementale de l'entreprise, faire preuve de transparence, ainsi que valoriser le métier de cuisinier et mettre en avant des valeurs comme le « fait maison » ou encore le développement durable.

Pour accompagner les chefs de cuisine de la restauration collective vers des achats durables, le canton de Vaud et Beelong ont, depuis 2016, mis sur pied des formations ouvertes et gratuites pour tout le personnel de cuisine des établissements qui ont effectué un audit Beelong.

### Beelong en chiffres, c'est :

- plus de 30'000 produits alimentaires analysés
- 550 fournisseurs et marques
- plus de 70 clients en Suisse romande, majoritairement des EMS, hôpitaux, crèches, cantines et restaurants (cf. Bonnes Pratiques 13 et 15)



En 2016, Beelong propose également des services pour les distributeurs, les marques ou les producteurs afin de mieux communiquer leurs bonnes pratiques environnementales. L'objectif, à moyen terme, est également de rendre disponible le calculateur Beelong (actuellement en développement) pour permettre à tout un chacun d'évaluer l'empreinte de son menu ou de ses aliments.

### 13

## De la politique d'achat à l'alimentation durable en garderie

### **CONTEXTE**

Parmi les leviers de mise en œuvre des principes du développement durable, une politique d'achat responsable constitue un instrument d'une efficacité incontestable. De par la diversité de types de biens considérées, elle constitue, en effet, une opportunité unique d'agir sur l'ensemble du cycle de vie des biens acquis par les collectivités publiques dans une perspective de soutenabilité. C'est dans cette optique que la municipalité de Vevey s'est engagée à travers son programme de législature à mettre en place une politique d'achat responsable, comprenant un volet consacré à l'alimentation.

#### **DESCRIPTION**

La ville de Vevey dispose, depuis 2013, d'une directive générale sur les achats responsables, ainsi que de cinq directives spécifiques (papier, fournitures de bureau, mobilier, véhicules et vêtements/textiles). Un an plus tard, elle en élaborait une 6ème concernant les achats alimentaires. Cette dernière s'adresse à toutes les cantines scolaires veveysannes (environ 460 repas par jour) et vise une politique d'achat de produits agroalimentaires responsables. Par-là, la municipalité entend privilégier des denrées qui respectent l'être humain, tiennent compte des exigences de la protection de l'environnement et favorisent l'activité économique locale (circuits courts), par la recherche d'efficacité, d'amélioration de la qualité et d'optimisation globale des

La ville de Vevey agit principalement sur le choix des produits agroalimentaires, ainsi que sur leur préparation et leur cuisson. Les critères en matière d'achat et de préparation sont issus d'un travail de collaboration avec les différentes parties prenantes (principalement la structure en charge de l'Agenda 21, les cuisiniers, les responsables des garderies et les unités d'accueil parascolaire). Les critères d'achats exigent notamment que le bœuf, la volaille, le porc, l'agneau (sauf surgelé de Nouvelle-Zélande), les produits laitiers et les œufs soient d'origine suisse ; que 50 % des fruits et légumes sur l'année soient d'origine vaudoise, valaisanne et fribourgeoise ; et que 100 % du poisson soit labellisé MSC

(Marine Stewardship Council), indigène ou appartienne à la liste des espèces qualifiées de recommandables par le WWF.

De même, la préparation et la cuisson des produits agroalimentaires doivent respecter les principes du label Fourchette Verte (tout-petits et junior). Ce dernier édicte des critères garantissant des plats sains et respectueux des principes nutritionnels à la base d'un bon équilibre alimentaire (cf. Bonne Pratique 5). Les conditions d'hygiène, le tri et le recyclage des déchets, l'offre d'un plat végétarien une fois par semaine, ainsi que la valorisation des restes sont également pris en compte par le label.

### MISE EN ŒUVRE

Les cuisiniers des garderies, des unités d'accueil de la petite enfance et de l'école à la montagne « La Chenau », sont en charge de la mise en œuvre de la directive sur les achats alimentaires.

Afin d'en évaluer les impacts, une démarche Beelong a été mise en place dans trois garderies, dont celle des Cèdres, et l'école à la montagne « La Chenau » depuis octobre 2014 (cf. Bonne pratique 12). L'utilisation de l'outil a confirmé les impulsions positives données par la mise en place d'une politique globale d'achat responsable, soit les mesures préalablement mises en œuvre et les efforts déjà réalisés dans certains secteurs d'achats.

La démarche est soutenue par la Direction des Affaires sociales et familiales et l'Agenda 21 de la ville. Elle consiste notamment en une collecte de tous les bulletins de livraison de marchandise (deux fois par an), une prise de contact avec les fournisseurs, des discussions concernant les marchandises, ainsi que des recherches personnelles sur les moyens d'améliorer la qualité des achats (labels, provenances, prix, etc.). L'outil Beelong est une aide précieuse. Il suscite de l'intérêt et est perçu comme ludique, générant ainsi une émulation motivante. Grâce à des critères d'évaluation clairs, il permet aux cuisiniers de voir concrètement le résultat de leur travail et de vérifier les améliorations apportées par leur engagement.

### **↗** Informations

### Ville de Vevey

Agenda 21 – Développement durable www.vevey.ch/agenda21 www.vevey.ch/beelong

Directive sur les achats alimentaires www.vevey.ch/data/dataimages/ Upload/2014-04-03\_10-1-2\_05-1-Annexe-Directive.pdf

### Garderie Les Cèdres

www.vevey.ch/N3212/garderie-communaleles-cedres html C'est notamment le cas à la garderie des Cèdres, dont les résultats en janvier 2016 étaient excellents : jus de fruits 100 % biologique et 100 % suisse, confiture 100 % suisse (nouvelle offre du fournisseur) et viande 100 % suisse (sauf agneau). En ce qui concerne les légumes et produits de 4ème gamme, un travail est en cours sur la provenance et les labels.

Dans le futur, certains aspects de la démarche seront améliorés, tels que les contacts établis avec les fournisseurs locaux et/ou labellisés, ainsi que le rapport qualité-prix des produits, en raccourcissant la chaîne d'approvisionnement (par exemple jus de fruits du Valais). Le rapport Beelong a permis de pointer certaines pistes d'amélioration concrètes : augmenter la part du bio dans les fruits et légumes ; préférer le riz italien au riz asiatique et/ou labellisé ; mieux valoriser le travail des cuisiniers et des producteurs.

En termes de sensibilisation, diverses actions sont également prévues : édition de supports d'information visuels pour les parents, invitation à participer à un repas, cours de cuisine avec les enfants. Une réévaluation de l'évolution des pratiques est prévue en 2018.

Une réflexion se poursuit en collaboration entre les acteurs concernés par cette directive, afin d'évaluer la possibilité d'intégrer des critères d'achat liés au commerce équitable et à la production biologique.





### 14

# *Genève Région – Terre Avenir*, le label de proximité de l'agriculture genevoise



### **CONTEXTE**

Dans l'objectif de promouvoir une agriculture productrice, rémunératrice, concurrentielle et qui réponde aux besoins du marché, ainsi qu'à ceux de la population, le canton de Genève a développé en 2004 un label, intitulé *Genève Région – Terre Avenir* (GRTA). Il l'a ancré dans la loi cantonale sur la promotion de l'agriculture entrée en vigueur le 1er janvier 2005. Cette démarche innovante répond ainsi au souhait exprimé par le consommateur d'avoir accès plus facilement aux produits locaux. Elle s'inscrit également dans une nécessité d'agir selon les principes du développement durable. Consommer des produits GRTA c'est soutenir l'économie locale et générer une diversification de la production agricole régionale.

### **DESCRIPTION**

Ce label de proximité de l'agriculture genevoise, propriété de l'Etat de Genève est géré par la Direction générale de l'agriculture. Il certifie toutes sortes de productions agricoles, à tous les stades de transformation et de distribution, du producteur au consommateur. Il concerne un grand choix de produits locaux : légumes frais de saison, fruits, produits carnés et laitiers, herbes aromatiques, boissons, fleurs et plantes. Les règles d'utilisation de la marque et les conditions à remplir pour la certification sont fixées dans la directive générale GRTA.

Le label se décline en quatre grands principes : la qualité des produits, la proximité qui crée un lien de confiance entre les agriculteurs et les consommateurs, la traçabilité et l'équité qui garantit des conditions de travail justes.

Gratuite, la certification est réalisée par un organisme indépendant :

- Les producteurs doivent notamment produire et/ou transformer sur le territoire du canton (avec quelques extensions autorisées) en production intégrée ou bio, sans OGM, dans le respect des conventions collectives de travail (CCT).
- Les restaurants peuvent être labellisés s'ils proposent au minimum deux produits GRTA par jour et si ces derniers sont clairement identifiables sur le menu et au buffet. En outre, ils doivent annoncer leurs achats en produits GRTA au moins deux mois par année.

Gage de transparence, l'étiquetage du produit fournit toutes les informations pour les consommateurs. Les exploitations agricoles et les entreprises bénéficiant de la certification s'engagent à utiliser la marque GRTA dans leurs communications.

### **7 Informations**

### République et canton de Genève

Département de l'environnement, des transports et de l'agriculture www.ge.ch/deta

Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève Maison du Terroir www.geneveterroir.ch



### MISE EN OEUVRE

Fin 2015, près de 350 entreprises étaient certifiées GRTA. Le label a gagné en notoriété auprès de la population locale passant de 25 % en 2006, à 79 % en 2015.

Les produits GRTA sont distribués par divers canaux : grandes surfaces, vente directe, agriculture contractuelle de proximité (ACP), grossistes, intermédiaires, coopératives, restaurants collectifs publics/privés, plateformes de distribution et marchés. De plus, une plateforme professionnelle dédiée à la mise en relation de fournisseurs certifiés GRTA et de restaurateurs en quête d'approvisionnement en produits labellisés a été créée. Cette plateforme offre un catalogue de produits certifiés GRTA dont la disponibilité est affichée en temps réel et qui fonctionne comme une plateforme d'échange. Elle permet également de faire des appels d'offres spécifiques auprès de producteurs et grossistes primeurs certifiés.

Afin de valoriser le travail des restaurants collectifs labellisés, l'Indice GRTA permet de mesurer par catégorie de produits (féculents / fruits et légumes / produits carnés / produits laitiers) la quantité de marchandises certifiées consommées au sein du restaurant, et ce par rapport à une consommation potentielle basée sur les normes de *Fourchette verte* (cf. Bonne pratique 5).

Pour sensibiliser le jeune public aux enjeux du développement durable et de l'alimentation de proximité, la Direction générale de l'agriculture a développé des ateliers pédagogiques destinés aux enfants de 4 à 12 ans. Ces animations touchent quelques 3'000 enfants par année. Elles peuvent être dispensées aussi bien par des animateurs que par des enseignants ou encore des parents.

Les perspectives d'avenir de GRTA sont la poursuite du soutien à la diversification des produits, la consolidation des liens avec les différentes parties prenantes, la mise en place de l'Indice GRTA dans tous les restaurants labélisés (et pas seulement les collectifs), le maintien de l'attractivité de la marque en innovant, la coordination entre acteurs publics et privés et la poursuite de la sensibilisation de la population à l'agriculture locale.

### 15

## Nourrir la ville, programme pour une alimentation durable

### **CONTEXTE**

Genève, ville-centre, concentre la majeure partie des consommateurs de la région et se caractérise par une agriculture dite périurbaine, bénéficiant d'une relation étroite entre ville et campagne. Les enjeux de l'alimentation (distribution, qualité des produits, prix, etc.) sont aujourd'hui fortement liés au centre urbain, d'autant plus que l'industrie alimentaire et la grande distribution se substituent de façon croissante à l'agriculture paysanne régionale, éloignant de plus en plus les consommateurs des producteurs. Dans une logique de souveraineté alimentaire, les citadins sont concernés au premier plan par les produits alimentaires auxquels ils ont accès, ainsi qu'aux modes de production, de transformation et de distribution. Ils doivent pouvoir se procurer des produits de qualité et, dans une certaine mesure, être impliqués dans la définition des politiques alimentaires. Ils doivent au moins bénéficier d'une information transparente sur les filières alimentaires.

La ville de Genève entend jouer un rôle dans ce domaine. En promouvant les circuits courts, elle veut réduire les distances d'acheminement des produits et donc la pollution qui en découle, et encourager une agriculture locale attentive au respect de l'environnement et à la préservation des sols. Sur les plans économique et social, elle entend favoriser les échanges et les emplois locaux, tout en améliorant la traçabilité des filières et des procédés de production. La proximité permet aussi de renforcer les liens entre agriculteurs et consommateurs.

### DESCRIPTION

Pour faire face à ces enjeux, la ville de Genève, par son Service Agenda 21 – Ville durable, a mis en place le programme *Nourrir la ville*. Celui-ci se concentre sur trois objectifs principaux:

 Promotion des produits agricoles locaux : la ville de Genève encourage la production, la distribution et la transformation de produits alimentaires locaux au sein des établissements publics (restaurants mis en gérance par la ville, écoles, crèches), des cafés et res-

- taurants situés sur la commune, ainsi que lors des événements qu'elle organise (manifestations, réceptions, etc.).
- Sensibiliser au bien manger: la ville encourage la population à intégrer d'autres critères du développement durable dans ses comportements en matière de production et de consommation alimentaire: biodiversité, culture biologique, rémunérations équitables, etc.
- Développer l'agriculture urbaine : la ville soutient son développement dans son rôle d'animation des quartiers et de fédération autour d'initiatives de nature en ville et de petite production urbaine, comme les potagers collectifs, les ruches ou encore les poulaillers urbains. De telles actions suscitent la réflexion sur le lien à la terre et à la campagne, l'agroécologie et, plus globalement, sur d'autres manières de s'alimenter (bio, local, etc.).

### MISE EN ŒUVRE

En pratique, le programme *Nourrir la ville* recouvre trois types d'actions :

— Actions initiées par la ville : par exemple, la Semaine du Goût en ville de Genève est l'occasion d'inciter les restaurants à utiliser des produits locaux, frais et de saison. A travers un partenariat avec la faîtière de la restauration (Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève), tout établissement situé sur le territoire de la ville est invité à y participer. La municipalité prend en charge toute la communication et la promotion des quelque 50 restaurants participants (chiffre 2015), encadre les restaurateurs et leur fournit des outils pour s'approvisionner local. Elle récompense également les établissements les plus engagés par des prix (Prix du Jury et Coup de cœur du public). Deux objectifs principaux sont poursuivis : dans une logique de réseau, resserrer et développer des liens entre la restauration et la distribution/production, et par ailleurs, insuffler des changements de pratiques durables tant dans la cuisine des restaurants que dans les habitudes de la clientèle. Afin de promouvoir les produits régionaux auprès des restaurants, la ville de Genève mise principa-

### **↗** Informations

### Ville de Genève

Département des finances et du logement Service Agenda 21 – Ville durable www.ville-geneve.ch/themes/developpementdurable-energie/economie-durable-insertion/ programme-nourrir-ville

### Semaine du Goût

www.semainedugout-ge.ch

- lement sur le label *Genève Région Terre Avenir* (GRTA), qui permet de garantir la traçabilité et la qualité des produits (cf. Bonne pratique 14).
- Actions réalisées en partenariat avec d'autres acteurs : par exemple, avec le projet *Tomates* urbaines, la ville de Genève et la Fondation ProSpecieRara invitent les citadins à cultiver diverses variétés anciennes sur leur balcon ou dans leur jardin, et encouragent le développement d'une communauté de jardiniers urbains. En 2015, plusieurs milliers de personnes ont participé à cette action. Le projet Cocorico, quant à lui, propose un mode d'emploi pratique pour réintroduire des poulaillers collectifs dans des quartiers. L'élevage de poules suisses non hybrides permet, en outre, de susciter une réflexion sur la place de l'animal et de la souveraineté alimentaire dans une société où l'industrie fournit désormais la grande majorité de la viande consommée par la population. La ville attribue une aide financière à Cocorico pour mener à bien son travail de conseil et de suivi. Elle renforce également la communication autour du projet. Depuis sa création en 2011, le projet a permis le démarrage de plus de 20 poulaillers privés ou collectifs.
- Des actions financées et accompagnées par la ville : par exemple, par l'acquisition d'un moulin traditionnel, le Moulin des Verpillères, la ville soutient la reconstitution d'une filière paysanne, artisanale et biologique de farines d'épeautre et de polenta, moulues, transformées et distribuées localement.







# Le thème de l'alimentation responsable rencontre aujourd'hui beaucoup de succès



La présente publication est axée sur les bonnes pratiques de cantons et de communes, ainsi que de partenaires en lien avec les collectivités publiques. Mais de nombreux autres acteurs, notamment parmi les jeunes générations, ont décidé de se préoccuper de ce qu'ils mangent et d'agir en conséquence.

En guise de conclusion, nous souhaitons donc laisser la parole à des associations et jeunes entreprises engagées pour des solutions innovantes dans le domaine de l'alimentation responsable.

Créatives, originales et source de plaisir, nombre d'actions portées avec beaucoup d'engagement, jouent aussi un rôle pour le lien social et dans le système économique. Parmi celles-ci nous avons voulu en faire témoigner quelques-unes :

- Deux start-up (Essento Food AG et Mein Küchenchef) proposent des solutions et des techniques viables économiquement pour minimiser l'utilisation de ressources et pour trouver des alternatives à la viande, comme sources alternatives de protéines.
- Deux associations (RestEssBar et Rage de Vert) veulent promouvoir les produits cultivés sur place, de manière participative, et lutter contre le gaspillage alimentaire, tout en créant des occasions de relations sociales.

Le plaisir de faire, de partager et de manger est aussi l'un des buts de ces actions et de leurs auteurs. Voici leur histoire!

## RestEssBar – Un frigo dans la rue

Le projet *RestEssBar* a été créé en février 2014, dans le but de réduire le gaspillage alimentaire. Ainsi, les denrées des commerces destinées à être jetées sont mises à disposition de tous, dans des frigos installés dans l'espace public. Des contrôles de respect des normes d'hygiène et de santé sont régulièrement effectués. L'association s'auto-organise, via Doodle®, pour approvisionner et gérer les frigos, en fonction des ressources humaines bénévoles disponibles.

Suite à la mise en service du premier frigo à Winterthour, de nombreuses demandes ont émané d'autres villes. L'association *RestEssBar* a vite été débordée et recherche des relais pour diffuser

et répliquer le projet ailleurs. Elle organise notamment des séances d'informations pour partager les valeurs portées par le projet et pour que d'autres acteurs puissent se l'approprier et le matérialiser dans d'autres territoires urbains.

Si l'effet recherché – diminution du gaspillage alimentaire – est atteint, le projet a d'autres retombées intéressantes, notamment pour les personnes aux moyens financiers limités. Ce projet répond ainsi à une réelle demande – les frigos sont systématiquement vidés! – et permet également de créer des liens entre les principaux bénéficiaires, ce qui n'est pas anodin en milieu urbain!

**尽** Informations

Association RestEssBar

Winterthur

www.restessbar.ch

■ Control

www.restessbar.ch

www.restessbar.ch

■ Control

www.restessbar.ch

www.restess



## Rage de Vert - Votre jardin citadin de proximité

Rage de Vert est une association qui travaille dans l'agriculture biologique contractuelle de proximité. L'emploi du terme « Rage » vient de l'incroyable volonté qui a été nécessaire pour que cette initiative voie le jour. Les jardins étaient initialement installés au centre de la ville de Neuchâtel sur des terrains en friche. Or, suite à la concrétisation de projets immobiliers, ils ont dû être déplacés en bordure de la ville. Malgré cela, preuve de l'engagement pour le développement durable, les produits sont livrés à vélo.

Le principe de fonctionnement de l'association est simple : tous les abonnés prennent leur engagement sur l'année. Les récoltes sont équitablement réparties entre les membres qui reçoivent un panier toutes les semaines et partagent ainsi les risques de frugalité et d'abondance. Les intéressés viennent également participer aux travaux des champs (deux demi-journées par année) pour épauler les trois professionnels engagés à mi-temps pour le travail de production. Cette implication active permet de redonner du sens à la relation producteur-consommateur et donne une note complètement différente aux produits finaux. En mettant les mains à la terre et en venant composer eux-mêmes leur panier. les consommateurs se rendent ainsi compte des contraintes, des plaisirs et des aléas du travail de la terre. Des activités pédagogiques, de sensibilisation, d'insertion professionnelle et de formation sont également effectuées afin d'inciter à la réflexion de tous, de déranger un peu, et d'impulser plus largement un changement de mentalité. C'est un modèle vertueux qui permet non seulement d'éviter tout gaspillage alimentaire, mais aussi de redonner goût au travail de la terre et de retrouver des relations économiques saines.





Informations
Association Rage de Vert
Neuchâtel
www.ragedevert.ch

## Essento – Des insectes pour friandises



☐ Informations
Essento Food AG

www.essento.ch

Essento est une start-up qui s'est fixé pour objectif de mettre des friandises à base d'insectes dans les assiettes de Suisse. Son credo : les insectes sont sains, durables et délicieux.

- Santé : les insectes sont riches en protéines, en vitamines, en sels minéraux et en acides gras sains.
- Développement durable : les insectes constituent le moyen le plus efficace de produire suffisamment de protéines animales.
- Goût: dans de nombreuses cultures correspondant à plus de deux milliards de personnes les insectes sont considérés comme des friandises, mais les consommateurs suisses n'y sont pas habitués, car ces animaux ne font pas (encore) partie de notre culture gastronomique.



Essento achète des insectes auprès de partenaires européens et les transforme en plats préparés tels que nouilles, boules de viande ou hamburgers. À long terme, cette jeune entreprise, qui se trouve encore en phase de développement, souhaite aussi élever des insectes en Suisse. mais ceux-ci ne peuvent pas encore y être vendus. Trois espèces (ver de farine, grillon et sauterelle) ont maintenant été proposées dans le cadre de la procédure de consultation liée à la révision de la loi sur les denrées alimentaires.

### Mein Küchenchef - Cuisine zéro déchet



Informations
Mein Küchenchef
Köniz
www.mein-kuechenchef.ch

Mein Küchenchef, une jeune entreprise qui lutte contre le gaspillage alimentaire, prépare des plats précuisinés à l'aide de denrées excédentaires fournies par des exploitations agricoles. Pommes de terre de trop petite taille ou carottes rouges invendues passent ainsi de la ferme au consommateur final, généralement en région urbaine. Alimenté par du courant photovoltaïque, le système de cuisine sophistiqué de Mein Küchenchef permet d'éviter toute perte.

Les produits finis sont vendus dans le magasin ou livrés en principe à vélo. *Mein Küchenchef* a aussi ouvert le premier restaurant de Suisse fondé sur le principe d'une cuisine zéro déchet. L'entreprise transforme chaque mois 1,6 tonne d'excédents agricoles (dont 80 % de production biologique) et prépare 260 menus.



# Programme 29<sup>ème</sup> Forum du développement durable 28 janvier 2016, Berne

### **PROGRAMME**

Traduction simultanée allemand-français Modération: Anne DuPasquier – Office fédéral du développement territorial (ARE) 08.30 Acqueil café

09.00 ALIMENTATION, DÉVELOPPE-

MENT DURABLE ET TERRITOIRE Stephan Scheidegger – directeur suppléant, ARE

LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE DE LA SUISSE

**Bernard Lehmann** – directeur, Office fédéral de l'agriculture (OFAG)

RESTAURATION COLLECTIVE : LA STRATÉGIE DU CANTON DE VAUD

Nuria Gorrite – conseillère d'Etat, cheffe du département des infrastructures et des ressources humaines, Etat de Vaud

**10.30** Pause

11.00 INNOVATIONS POUR L'ALIMEN-

TATION URBAINE À BÂLE Guy Morin – président du gouvernement, Bâle-Ville

BARJAC, COMMUNE BIO, SANS PESTICIDES, L'HISTOIRE D'UN SUCCÈS

Edouard Chaulet – maire, Bariac (F)

**12.00** Lunch

13.30 Ateliers

Modération: Inés Mateos

**15.15 INITIATIVES POUR LE FUTUR** 

avec **Renate Amstutz** – directrice, Union des villes suisses et

Reto Lindegger –

directeur, Association des

Communes Suisses

Fast food végane

Christina Schürch -

Captain Plant

Un frigo dans la rue

Sarah Weibel - RestEssBar

Votre jardin citadin de proximité

Raphaël Coquoz – Rage de Vert

Manger des insectes

Christian Bärtsch – Essento

Cuisine zéro déchet

Mirko Buri - Mein-Küchenchef

**16.15** Apéritif surprise

**ATELIERS** 

13.30-15.00

1 <u>Moderation: Elke Kellner – Bundesamt für</u> Raumentwicklung (ARE), D

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG IN STÄDTISCHEN BETREUUNGSANGEBOTEN

Pilotprojekt der Stadt Bern

Reto Moosmann – Generalsekretariat Direktion für Bildung, Soziales und Sport, Stadt Bern Nationales Label für nachhaltige Ernährung in familienexterner Betreuung: «Fourchette verte – Ama terra» Maya Mohler – Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Basel-Land

2 Moderation: **Heidrun Moschitz** – Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), D

ÖFFENTLICH-PRIVATE PARTNERSCHAFTEN FÜR KLIMAFREUNDLICHES ESSEN

« clevergeniessen »: Hochbeete mit Quartiervereinen und klimafreundliche Menus in St.Galler Restaurants Karin Hungerbühler – Amt für Umwelt und Energie, Stadt St. Gallen

CO<sub>2</sub> – Bilanz der Menus und Restaurants

Judith Ellens – Co-Founder & COO, Eaternity

Axel Dröge – Leiter Culinary Developement &

Eaternity Program, Compass Group (Schweiz) AG

Stephan Widmer – Chefkoch, Culinary Developement & Menuplanning, Compass Group
(Schweiz) AG

3 Moderation/Modération: René Longet – Mitglied des Vorstands von Semaine du goût Genf/membre du comité de la Semaine du goût Genève, D/F Simultanübersetzung/Traduction simultanée

DE LA PRODUCTION À L'ASSIETTE VOM FELD ZUM TELLER

Restauration collective et production urbaine

Samira Dubart – déléguée développement durable, Devcom, ville de Lausanne

**Roland Schmidt** – service des parcs et domaines, ville de Lausanne

Fair Trade Town, das Beispiel von Glarus Nord

**Toya Krummenacher** – Kampagnenleiterin, Swiss Fair Trade

Martin Laupper – Gemeindepräsident, Glarus Nord 4 Moderation / Modération : Manon Delisle –

<u>Verantwortliche Nachhaltige Entwicklung, Kanton</u>
<u>Freiburg/responsable développement durable,</u>
<u>Etat de Fribourg, D/F</u>

Simultanübersetzung/Traduction simultanée

STRATÉGIES ALIMENTAIRES DURABLES ET ACTIONS

NACHHALTIGE ERNÄHRUNGSSTRATEGIEN UND AKTIONEN

« Gent en garde »

Katrien Verbeke – adjointe de direction, ville de Gand/Stadt Gent (B) Nachhaltige Beschaffung, Foodwaste und «Zürich isst» als Erfolgsbeispiel einer Kooperationsaktion Beat von Felten – Umwelt- und Gesundheitsschutz, Stadt Zürich

**Sonja Gehrig** – Umwelt- und Gesundheitsschutz, Stadt Zürich

5 Modération: Gaëtan Morel – Agenda 21, ville de Genève. F

**OUTILS ET LABELS POUR LA RESTAURATION** 

Analyser l'impact de notre alimentation sur l'environnement

**Charlotte de La Baume** – Beelong Sàrl, Ecole hôtelière de Lausanne

Michel Bloch – délégué à l'Agenda 21, ville de Vevev

De la politique d'achat à la cantine

Daniel Théreaud – cuisinier, garderie Les Cèdres, ville de Vevey Le label de proximité de l'agriculture genevoise Elodie Marafico – direction générale de l'agriculture, Etat de Genève



