



COMMUNICATION DE LA MUNICIPALITE AU CONSEIL COMMUNAL

C 07/2026

Vevey, le 11 mai 2026

Charte pour une restauration collective durable, bilan de la première année de mise en œuvre du Plan d'action 2025 – 2027

Madame la Présidente, Mesdames, Messieurs,

Nous vous informons que la Municipalité a validé ce jour le bilan de la première année de mise en œuvre du Plan d'action 2025 - 2027 relatif à la Charte pour une restauration collective durable (ci-après, la Charte) de la Ville de Vevey.

La Charte comprend 14 principes assortis d'engagements climato-favorables, parmi lesquels : plus de produits locaux et de saison, moins de produits d'origine animale et davantage d'autres sources de protéines, plus de produits issus de modes de production durable (production biologique en particulier) et du commerce équitable, ainsi que moins de gaspillage alimentaire.

La mise en œuvre de la Charte a été confiée au Service de la famille, de l'éducation et du sport (FAM). Un Plan d'action 2025 - 2027 a été établi, fixant des objectifs chiffrés et une planification de réalisation pour tous les sites de restauration collective placés sous la responsabilité de la Ville : 17 structures d'accueil collectif pré et parascolaire (y compris les réfectoires) et chalets au Col des Mosses accueillant les camps scolaires et d'été durant la fermeture, pour rénovation, du chalet communal La Cheneau à Château-d'Oex. En 2025, la restauration collective de la Ville a compté plus de 163'000 repas servis (midi et soir) au sein de ses structures d'accueil collectif, sans compter les petits-déjeuners, et les collations.

La stratégie fixée pour mettre en œuvre le Plan d'action 2025 - 2027 est principalement la suivante :

- Des **objectifs ambitieux** en conformité avec les principes de la Charte, situant la Ville de Vevey parmi les collectivités les plus exigeantes en matière de restauration durable.
- Une **expertise ciblée** confiée à une entreprise spécialisée en restauration et durabilité, LabConsulting. Son mandat durant cette première année a été de former les cuisinier·ère·s des cuisines de production de la Ville dans le domaine de la cuisine végétale, assurer le monitoring des objectifs et soutenir FAM dans la conduite du projet.
- Une **pédagogie collaborative**, basée sur le dialogue, la sensibilisation et la formation continue, des cuisinier·ère·s notamment.
- Une **approche pragmatique** : il a été décidé de renoncer à un calcul précis de l'impact environnemental des menus servis, partant du principe que l'atteinte d'objectifs ambitieux réduirait de fait cet impact¹.

¹ En effet, sachant par exemple qu'un morceau de viande de 200 grammes contribue à l'émission d'environ 7 kilos de CO2 dans le cas de la viande de bœuf, 2.5 kilos de CO2 pour du porc et 1.5 kilos de CO2 pour la volaille, une réduction du nombre de repas carnés/semaine entraîne de fait une réduction significative de l'impact environnemental des mets

LabConsulting a effectué des suivis de l'atteinte des objectifs, principalement, via une analyse des achats alimentaires de toutes les structures d'accueil collectif d'une part (cette analyse a été réalisée à deux reprises, en juin et en novembre 2025, durant 4 semaines à chaque fois). D'autre part, LabConsulting a également analysé les informations relatives à la quantité de déchets alimentaires. Recueillies auprès de toutes les structures d'accueil collectif, ces informations ont été collectées à deux reprises, durant 1 semaine chacune.

Les résultats de ces analyses pour l'ensemble des structures d'accueil collectif de la Ville sont les suivants : à l'issue de cette première année de mise en œuvre du Plan d'action 2025 - 2027, plusieurs objectifs sont atteints. Ainsi, 72% des produits alimentaires achetés par la Ville pour la restauration proposée au sein de ses structures d'accueil collectif vient de Suisse (objectif fixé à 70%), 100% de la viande des menus est suisse, 100% des huiles achetées sont de colza, de tournesol, de noix, de graines de lin et/ou d'olives et la consigne de réduire à 2X par semaine les menus comprenant de la viande et à 2X par mois ceux composés de poisson est respectée.

D'autres objectifs chiffrés ne sont pas atteints, parmi lesquels les parts de produits labellisés biologiques (6%, alors que l'objectif est de 15%) et du commerce équitable (16% alors que l'objectif est de 50%), ainsi que la réduction de la quantité de déchets alimentaires. Concernant ce dernier objectif relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaires, les résultats obtenus indiquent une importante marge de progression. Il convient cependant de relever que les causes du gaspillage peuvent être multiples : pesées des déchets non conformes aux consignes données (mauvaise compréhension de la notion de déchet alimentaire), mais aussi habitudes culinaires distinctes des enfants, manque d'attractivité des mets, manque de communication entre la cuisine de production et la structure d'accueil collectif livrée, crainte de livrer des quantités alimentaires insuffisantes, impossibilité d'utiliser des restes pour un autre menu en raison des normes d'hygiène, etc.

Globalement, la première année de mise en œuvre du Plan d'action 2025 - 2027 de la Charte pour une restauration collective durable est très encourageante, certains objectifs ayant été très rapidement intégrés par les cuisinier·ère·s, ainsi que par les personnes en charge des achats alimentaires au sein des structures d'accueil collectif. D'autres objectifs ne sont pas encore atteints. La seconde année de mise en œuvre se concentrera sur une amélioration de ceux-ci, ainsi que sur la pérennisation des objectifs atteints en 2025. Des mesures structurelles, comme le regroupement de certains achats, seront étudiées et sans doute mises en œuvre. D'autres mesures seront aussi prises, relevant de la formation continue, de la sensibilisation et d'une meilleure communication entre les acteurs clés du secteur de la restauration collective à Vevey.

Sur le plan financier, la mise en œuvre du Plan d'action 2025 - 2027 n'a pas eu d'impact sur le budget des achats alimentaires des structures et il n'a pas été prévu d'augmenter ce budget en 2026. Les gains possiblement issus du regroupement de certains fournisseurs, ainsi que de la réduction du gaspillage alimentaire devraient permettre de compenser l'augmentation du coût de certaines denrées alimentaires (produits labellisés, notamment).

Les résultats obtenus à l'issue de cette première année de mise en œuvre du Plan d'action 2025 - 2027 serviront de référence pour les prochaines étapes de l'implémentation de la Charte pour une restauration collective durable à Vevey.

Il est à relever que cette démarche permet de répondre à la mesure C.A.03 du Plan climat « Privilégier une alimentation de saison, local, biologique et d'origine végétale dans les établissements de restauration collective dépendant de la Commune », ainsi qu'à la mesure C.A.13 « Réduire la quantité de déchets produits dans la restauration collective communale ».

Ainsi adopté en séance de Municipalité, le 11 mai 2026

Au nom de la Municipalité
le Syndic la Secrétaire a.i.



Yvan Luccarini Chloé Milner

Membre de la Municipalité déléguée : Mme Laurie Willommet

Annexe : « Charte pour une restauration collective durable, Plan d'action 2025 – 2027 : bilan de la 1e année de mise en œuvre » et ses annexes



CHARTRE POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

PLAN D'ACTION 2025 – 2027

RAPPORT-BILAN DE LA PREMIERE ANNEE DE MISE EN ŒUVRE

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES	2
1. PREAMBULE.....	3
2. PLAN D'ACTION 2025 – 2027 ET STRATEGIE DE MISE EN ŒUVRE.....	3
3. PERIMETRE DU PLAN D'ACTION 2025 - 2027	4
4. RESTAURATION COLLECTIVE A VEVEY EN CHIFFRES.....	4
5. ACTIONS ENTREPRISE SUR LA PERIODE 2025 - 2026.....	4
6. MONITORING - METHODOLOGIE.....	5
6.1. SUIVI OBJECTIFS ACHATS ALIMENTAIRES	5
6.2. SUIVI OBJECTIFS DECHETS ALIMENTAIRES	5
6.3. SUIVI OBJECTIFS SANTE	6
6.4. SUIVI OBJECTIFS FREQUENCE CONSOMMATION VIANDE ET POISSON.....	6
6.5. SUIVI OBJECTIFS PRODUITS DE NETTOYAGE, ENTRETIEN ET HYGIENE	6
7. MONITORING - RESULTATS ET RECOMMANDATIONS	6
8. ASPECTS FINANCIERS MISE EN ŒUVRE PLAN D'ACTION 2025 - 2027 EN 2025.....	9
8.1. COUT ACHATS ALIMENTAIRES.....	9
8.2. COUTS EXTERNES GESTION DE PROJET	10
8.3. FINANCEMENT FORMATION CONTINUE.....	10
8.4. SOUTIEN FINANCIER.....	10
9. POURSUITE PROCESSUS MISE EN ŒUVRE PLAN D'ACTION 2025 - 2027.....	11
10. CONCLUSION	11

1. PREAMBULE

Face à la prise de conscience des conséquences néfastes et irréversibles du dérèglement climatique pour l'ensemble de la planète, les autorités veveysannes - comme d'autres autorités politiques - ont déclaré l'urgence climatique en juin 2020 et décidé d'adopter un Plan Climat. Etabli en septembre 2022, celui-ci prévoit des actions climato-favorables dans diverses thématiques, parmi lesquelles les modes de consommation, la production et les déchets alimentaires.

Concernant spécifiquement la restauration collective placée sous la responsabilité de la Ville, la Municipalité de Vevey a validé en 2023 une Charte pour une restauration collective durable (ci-après « la Charte », voir annexe 1).

Celle-ci comprend 14 principes, chacun assorti d'engagements, qui peuvent être regroupés au sein de 4 domaines distincts :

DURABILITE

Plus de produits locaux et de saison, moins de produits d'origine animale et davantage d'autres sources de protéines, plus de produits issus de modes de production durable (production biologique en particulier) et du commerce équitable.

ANTI-GASPILLAGE

Mesures destinées à réduire au maximum la production de déchets.

SANTE

Respect de l'équilibre nutritionnel et des quantités prescrites, selon l'âge, par la Société Suisse de Nutrition (SSN).

COMMUNICATION :

origine des produits et labellisation notamment, et sensibilisation du personnel, des enfants et leurs familles aux impacts de l'alimentation sur la santé et l'environnement.

L'implémentation de la Charte a été confiée au Service de la famille, de l'éducation et du sport (FAM) de la Ville de Vevey.

2. PLAN D'ACTION 2025 – 2027 ET STRATEGIE DE MISE EN ŒUVRE

Pour assurer une mise en œuvre commune et traçable des principes de la Charte, la Municipalité a validé en mars 2025 un Plan d'action 2025 - 2027. Celui-ci établit des objectifs, en majorité chiffrés (résultats à atteindre, voir annexe 2) pour concrétiser les principes de la Charte, ainsi qu'une planification de sa réalisation (voir annexe 3).

La stratégie suivante a été fixée pour la mise en œuvre de la Charte, principalement :

- Des **objectifs ambitieux** en conformité avec les principes de la Charte, situant la Ville de Vevey parmi les collectivités les plus exigeantes en matière de restauration durable.
- Une **expertise ciblée** confiée à une entreprise spécialisée en restauration et durabilité, LabConsulting, pour, durant cette première année, former les cuisinier·ère·s des cuisines de production dans le domaine de la cuisine végétale, assurer le monitoring des objectifs et soutenir le Service dans la conduite du projet.
- Une **pédagogie collaborative** basée sur le dialogue, la sensibilisation des parties prenantes et la formation continue des cuisinier·ère·s.

- Une **approche pragmatique** : il a été décidé de renoncer à un calcul précis de l'impact environnemental des menus servis, partant du principe que l'atteinte d'objectifs ambitieux réduirait de fait cet impact¹.

3. PERIMETRE DU PLAN D'ACTION 2025 - 2027

Le Plan d'action 2025 - 2027 s'applique à toutes les structures d'accueil collectif de la Ville qui offrent des prestations de restauration collective. Cela représente 17 sites (voir annexe 4), dont 16 structures d'accueil pré et/ou parascolaire qui se situent en ville, et deux chalets, au Col des Mosses, qui accueillent les camps à la montagne durant la période de rénovation du chalet communal La Cheneau à Château-d'Oex. Les prestations de restauration collective qui y sont proposées comprennent des petits-déjeuners, des collations, des repas de midi, ainsi que des repas du soir (ces derniers ne concernant que les camps à la montagne).

4. RESTAURATION COLLECTIVE A VEVEY EN CHIFFRES

En 2025, la restauration collective à Vevey représente plus de 1 63'000 repas servis (midi et soir, voir annexe 5). A ce chiffre s'ajoutent des petits-déjeuners, ainsi que des collations les matins et/ou les après-midis (non comptabilisés). Environ 78% des repas sont produits par les cuisines de la Ville (gestion directe) et 22% en gestion concédée à la Fondation Beau-Séjour.

Près de la moitié des repas servis le sont dans le contexte de l'accueil préscolaire, 43% aux élèves dans le cadre de l'accueil collectif parascolaire (y compris au sein des deux réfectoires de la Ville) et quelque 7% aux élèves et enfants qui séjournent en camp à la montagne.

5. ACTIONS ENTREPRISE SUR LA PERIODE 2025 - 2026

Pour des raisons de faisabilité, la réalisation de certaines mesures a été modifiée par rapport à ce que prévoyait le Plan d'action 2025 - 2027 :

Mesures	Planification initiale	Mesures prises
Mise en œuvre des objectifs . Communication des objectifs et sensibilisation des personnes concernées: cuisinier·e·s, directions des structures d'accueil et aides de cuisine	En continu	En continu
Monitoring des achats alimentaires . Cuisines de production de la Ville de Vevey (petits-déjeuners, collations, repas de midi et du soir, si applicable) . Toutes les structures d'accueil sans cuisines de production (petits-déjeuners, collations)	4 semaines / an	8 semaines / an
Monitoring des déchets alimentaires . Toutes les structures d'accueil collectif	2 mois / an	2 semaines / an
Suivi de la fréquence viande / poisson		En continu
Monitoring d'autres objectifs : produits d'entretien, de nettoyage et d'hygiène		En cours
Formation des cuisinier·e·s de la Ville de Vevey	2 jours/an	1 jour par an

¹ 200 grammes de viande contribuant à l'émission d'environ 7 kilos de CO2 pour la viande de bœuf, 2.5 kilos de pour le porc et 1.5 kilos pour la volaille, une réduction du nombre de repas carnés/semaine entraîne de fait une réduction significative de l'impact environnemental des mets proposés (source : <https://www.energie-environnement.ch/climat-co2/alimentation-et-climat>)

6. MONITORING - METHODOLOGIE

6.1. SUIVI OBJECTIFS ACHATS ALIMENTAIRES

La méthodologie retenue pour le suivi des achats alimentaires est indiquée ci-après :

- **Annonce par FAM aux directions et cuisinier ère s de la semaine retenue pour l'analyse des menus, le lundi de dite semaine**
 - o Communication par FAM à LabConsulting des menus proposés au sein de chaque structure et du nombre d'enfants/adultes ayant consommé les repas durant la semaine monitorée.
- **Analyse par LabConsulting des achats alimentaires réalisés les 2 semaines précédant la semaine d'analyse des menus, la semaine monitorée et de la semaine la suivant, soit, au total, analyse de 4 semaines d'achats alimentaires.**
 - o Transmission par FAM à LabConsulting des factures des achats alimentaires de toutes les structures d'accueil collectif.
 - o Analyse quantitative par LabConsulting des objectifs du Plan d'action 2025 - 2027 :
 - Provenance des produits (Vaud ou cantons voisins, Suisse, Europe, autre provenance) : saisie de la quantité achetée (en kg) ;
 - Produits labellisés (bio, MSC, ASC, Fairtrade ou équivalent) : saisie du nombre de produits labellisés (en nombre de références achetées) ;
 - Type d'huile alimentaire achetée : identification du type d'huiles achetées ;
 - Composition de base des produits achetés (monosodique glutamate/huile de palme) : contrôle des étiquettes des produits ciblés pouvant contenir ce type de substance au sein des cuisines de production ;
 - Type de transport des produits achetés (avion) et méthodes de production (serres chauffées) : saisie de la quantité achetée (en kg) ;
 - Equilibre des repas selon la SSN : saisie de la quantité achetée (en kg), rapportée au nombre et à l'âge des consommateur ·trice ·s (approche permettant d'obtenir une estimation théorique du respect des quantités recommandées par la SSN).

A noter que le monitoring des achats alimentaires concerne toutes les factures d'alimentation achetée par la Ville durant les périodes monitorées. Cette analyse n'inclut pas les cinq structures d'accueil collectif en gestion concédée à la cuisine de la Fondation Beau-Séjour.

6.2. SUIVI OBJECTIFS DECHETS ALIMENTAIRES

Relevons tout d'abord qu'il a été renoncé au projet initial de recours à un système utilisant l'intelligence artificielle pour peser et numériser les déchets alimentaires. Cette décision a été prise afin de permettre d'inclure dans l'analyse toutes les structures d'accueil collectif et de respecter le budget accordé.

Dès lors, la méthodologie retenue pour le suivi des déchets alimentaires a été la suivante :

- **Mise à disposition de balances par FAM pour chaque structure d'accueil collectif.**
- **Annonce par FAM aux directions des structures et équipes de cuisine de la semaine retenue pour l'analyse des déchets alimentaires et envoi d'un questionnaire y relatif.**
- **Pesée des déchets alimentaires issus de chaque repas (y compris petits-déjeuners et collations) par les équipes de service ou de cuisine et demande de compléter le questionnaire y relatif :**
- **Pesée des retours d'assiettes, en kg : aliments servis et non consommés, y compris les déchets inévitables, comme les os de poulet ou les écorces de citrons pour des menus de poisson par exemple ;**

- **Pesée des retours de plats (surproduction), en kg : aliments cuisinés, mis à disposition des élèves, enfants et adultes les encadrant, non servis et ne pouvant être réutilisés.**

Il convient de relever que l'analyse des déchets alimentaires a été réalisée au sein de toutes les structures d'accueil collectif de la Ville de Vevey, qu'elles soient en gestion directe ou en gestion concédée à la Fondation Beau-Séjour.

L'objectif à atteindre en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire est fondé sur les bonnes pratiques du secteur de la restauration collective en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire établissent à 45gr² la quantité acceptable de déchets par repas principal (midi/soir). En moyenne, un repas principal est composé de 450gr d'aliments pour un adulte et 220gr pour un enfant. Les cuisines collectives « modèles » parviennent à réduire à 20gr la quantité de déchets alimentaires par repas. A contrario, au-delà de 120gr de déchets par repas, il s'agit d'un mauvais résultat. A noter aussi qu'il n'existe pas (encore) de valeur référence pour des collations ou des petits-déjeuners.

A titre indicatif, les résultats des pesées effectuées au sein des structures d'accueil collectif sont traduits en pertes financières, sur une base de CHF 20.-/kg de nourriture³.

L'objectif fixé pour la Ville de Vevey étant de réduire le gaspillage alimentaire au sein de ses structures, les valeurs collectées lors des séquences de monitoring servent de valeurs de référence pour les prochaines séries de mesures.

6.3. SUIVI OBJECTIFS SANTE

Concernant l'objectif de portions respectant les quantités prescrites selon l'âge par la Société suisse de nutrition (SSN), un suivi théorique a été effectué par LabConsulting. Ce suivi a consisté à croiser le poids total des achats alimentaires réalisés durant les semaines de suivi avec le nombre de personnes (adultes et enfants) ayant consommé durant cette période et la quantité de déchets produite pour parvenir à un total théorique de kilos nécessaires pour fabriquer des repas conformes aux portions théoriques pour les adultes et les enfants de la période monitorée. Le résultat doit être de +/- 10% du total des achats réels pour être dans la cible.

6.4. SUIVI OBJECTIFS FREQUENCE CONSOMMATION VIANDE ET POISSON

Le suivi de cet objectif est réalisé par FAM, via un examen des menus proposés au sein de toutes les structures d'accueil collectif de la Ville.

6.5. SUIVI OBJECTIFS PRODUITS DE NETTOYAGE, ENTRETIEN ET HYGIENE

Le monitoring de cet objectif n'a pas été effectué durant la 1^e année de mise en œuvre du Plan d'action 2025 - 2027. Un état des lieux des produits utilisés au sein des structures d'accueil collectif a toutefois été réalisé. Un groupe de travail a été constitué à l'échelle de l'administration communale, piloté par la Bureau de la durabilité, dans le but de mettre en place une stratégie pour cadrer les achats de ces produits pour l'administration. Pour FAM, l'objectif est d'aboutir à une liste de produits labellisés agréés garantissant à la fois l'hygiène requise et les principes de la durabilité. L'analyse est en cours au moment de la rédaction du présent rapport.

7. MONITORING - RESULTATS ET RECOMMANDATIONS

Le rapport de monitoring joint au présent bilan (annexe 6) présente les résultats obtenus pour l'ensemble de la Ville de Vevey (moyenne des suivis 1 et 2 réalisés au sein de chaque structure

² Source : United Against Waste, ZHAW : « Accord intersectoriel sur la réduction des pertes alimentaires - Méthode de quantification, rapports, mesures de réduction les plus efficaces et objectifs sectoriels dans le domaine de la restauration »

³ Source: United Against Waste - https://united-against-waste.ch/uploads/2025/01/FoodWaste_181004.pdf

d'accueil collectif). Il convient de relever que chaque structure a aussi reçu, de manière confidentielle, un rapport chiffré avec les résultats la concernant.

Ci-dessous les principaux résultats obtenus, ainsi que les commentaires et/ou recommandations formulées entre le 1^{er} et le 2^e suivi en vue d'une meilleure atteinte des objectifs du Plan d'action 2025 – 2027.

Provenance (en %)			
Objectifs	Suivi 1	Suivi 2	Commentaire / Recommandation
70% de produits de Suisse	54	72	Respect de la consigne transmise après le 1 ^{er} suivi : privilégier l'achat de produits de Suisse → Résultat atteint
60% de produits vaudois ou d'un canton voisin	8	29	Attention : manque de traçabilité de la provenance cantonale sur les factures. Dès lors, il est possible que des produits proviennent du canton de Vaud ou d'un canton voisin au sein des produits indiqués sur les factures « de Suisse » → Résultat non atteint, mais en progression
100% de viande de Suisse	71	100	Respect de la consigne transmise après le 1 ^{er} suivi : n'acheter que de la viande de Suisse → Résultat atteint
60% de poissons de Suisse	53	55	Respect de l'objectif : désormais 2/3 menus de poissons sont issus de produits de pêche de Suisse. A relever que selon la temporalité du suivi, les résultats peuvent varier de 100% à 50% même si l'objectif est respecté. → Résultat non atteint, mais en progression

Labels (en %)			
Objectifs	Suivi 1	Suivi 2	Commentaire / Recommandation
15% de produits biologiques	6	6	Nécessité de poursuivre la consigne donnée après le 1 ^{er} suivi : cibler systématiquement plus de produits labellisés « biologiques » (par exemple : œufs, certains fruits et légumes) → Résultat non atteint
50% de produits du commerce équitable	6	16	Nécessité de poursuivre la consigne donnée après le 1 ^{er} suivi : cibler systématiquement plus de produits labellisés « commerce équitable » (par exemple : bananes, chocolat, thé, lait équitable) → Résultat non atteint, mais en progression
100% de produits de la mer MSC (pêche) ou ASC (élevage)	11	86	Consigne respectée à 100% par 15 des 17 structures d'accueil collectif → Résultat non atteint, mais en progression

Autres objectifs (en %)			
Objectifs	Suivi 1	Suivi 2	Commentaire / Recommandation
100% d'huiles alimentaires de colza / tournesol / noix / graines de lin / olives	100	100	100% d'huiles alimentaires correspondant à l'objectif → Résultat atteint
0% d'espèces marines en danger			<i>Résultat non monitoré : cependant, avec près de 100% de produits de la pêche labellisés MSC ou ASC, il ne devrait pas être possible que ces produits soient des espèces marines en danger</i> → A suivre dès 2026
0% de produits transportés par avion			<i>Résultat non monitoré : information indisponible. Consigne donnée après le 1^{er} suivi : en cas de doute relatif au mode de transport, renoncer et opter pour un autre produit</i> → A suivre, si possible, dès 2026

0% de produits cultivés sous serre chauffée			Résultat non monitoré : information indisponible. Consigne donnée après le 1 ^{er} suivi : en cas de doute relatif au mode de production, renoncer et opter pour un autre produit de saison – le calendrier des saisons des fruits et légumes a été transmis à toutes les structures d'accueil collectif → A suivre, si possible, dès 2026
0% de produits contenant du glutamate ou huile de palme			Résultat non monitoré systématiquement (seulement à l'occasion de la visite des cuisines de production de la Ville de Vevey par LabConsulting), mais information donnée après le 1 ^{er} suivi par LabConsulting sur la manière de reconnaître ces substances dans la composition des produits transformés

Moins de produits d'origine animale et plus d'autres sources de protéines			
Objectifs	Suivi 1	Suivi 2	Commentaire / Recommandation
Viande : 2X/semaine au maximum			Respect de la consigne transmise après le 1 ^{er} suivi : renoncement à la viande et au poisson pour les collation et nécessité de prendre ces denrées, dans la fréquence hebdomadaire de la viande et du poisson, si elles sont présentes dans les sandwiches lors de pique-niques → Résultat atteint
Poisson : 2X/mois au maximum			

Suivi des déchets alimentaires (en %)			
Objectif : anti-gaspillage	Suivi 1	Suivi 2	Commentaire / Recommandation
Repas de midi/soir : quantité de déchets par jour, en moyenne, en gr.			
Valeur de référence : 45gr	75.07	77.77	Changement de pratique nécessaire → Résultat non atteint

Retours d'assiettes (total, par semaine, en kg)			
Objectifs	Suivi 1	Suivi 2	Commentaire / Recommandation
Petit-déjeuner	2.75	1.39	Causes multifactorielles possibles pour expliquer ces résultats : pesées non conformes aux consignes données (mauvaise compréhension de la notion de déchet alimentaire), mais aussi organisation du service des repas, habitudes culinaires distinctes des enfants, manque d'attractivité des mets notamment → Résultat non atteint
Collations	8.7	10.15	
Midi/soir	72	86.99	
TOTAL	83.45	98.53	

Retours de plats ou surproduction (total, par semaine, en kg)			
Objectifs	Suivi 1	Suivi 2	Commentaire / Recommandation
Petit-déjeuner	2.1	1.96	Causes multifactorielles possibles : pesées non conformes aux consignes données (mauvaise compréhension de la notion de déchet alimentaire), mais aussi manque de communication entre la cuisine de production et la structure d'accueil collectif livrée, crainte de livrer des quantités alimentaires insuffisantes, impossibilité d'utiliser des restes pour un autre menu en raison des normes d'hygiène, notamment → Résultat non atteint
Collations	2.85	3.89	
Midi/soir	207.8	214.29	
TOTAL	212.75	220.14	
A titre indicatif : transcription en CHF des quantités des déchets issus des retours d'assiettes et des retours de plats par semaine (tenant compte de la quantité de déchets admissibles par repas principal)			
	3'732.50	4'088.98	Réduction impérative de la quantité de déchets : avec les sommes économisées, possibilité d'accroître l'atteinte de certains objectifs du Plan d'action 2025 – 2027 (par exemple, plus de produits labellisés)

Concernant l'objectif de portions respectant les quantités prescrites selon l'âge par la Société suisse de nutrition (SSN), les résultats des projections réalisées indiquent une cohérence entre les quantités achetées et celles qui sont consommées.

En conclusion, à l'issue de cette première année de monitoring, les résultats obtenus indiquent une progression globale très positive dans les pratiques de la restauration collective à l'échelle de l'ensemble de la Ville.

Plusieurs objectifs, pourtant ambitieux, ont été atteints en cours d'année, témoignant d'une intégration très rapide des consignes par les cuisinières, cuisiniers et autres personnes en charge des achats alimentaires : cela est en particulier le cas de l'objectif relatif à la provenance suisse des produits alimentaires et de la quasi-disparition, lors du 2e suivi, des origines inconnues de certains produits.

Cette dynamique traduit une forte mobilisation des équipes, ainsi qu'une sensibilisation accrue aux enjeux de durabilité de la restauration collective. Des avancées particulièrement notables sont observées quant à la provenance des viandes, désormais quasiment exclusivement de Suisse, la réduction des produits de mer d'origine lointaine (notamment asiatique), ainsi que la réduction de la fréquence de la consommation à la fois de la viande et du poisson, contribuant ainsi directement à une amélioration de l'empreinte carbone de la restauration collective veveysanne.

Cependant, certains objectifs restent partiellement atteints et constituent des axes de progression prioritaires : la part de produits locaux traçables, le nombre de produits labellisés biologiques et du commerce équitable, ainsi que la quantité de déchets alimentaires par repas. Concernant ce dernier point, l'un des objectifs prioritaires de la 2^e année de monitoring sera d'identifier mieux les causes du gaspillage alimentaire pour être à même de le réduire de manière significative.

OBJECTIFS LARGEMENT ATTEINTS



- 72%** des achats sont issus de la production suisse (cible 70)
- 100%** de viande suisse
- 100%** d'huiles alimentaires conformes à l'objectif
- Suppression de produits carnés dans les collations
- Respect de la fréquence viande – poisson dans les menus

OBJECTIFS EN PROGRESSION



- 29%** des achats issus de la production régionale (cible 60%)
- 55%** de poissons de Suisse (cible 60%)
- 16%** de produits équitables (cible 50%)
- 86%** de produits de la mer durables (cible 100%)

8. ASPECTS FINANCIERS MISE EN ŒUVRE PLAN D'ACTION 2025 - 2027 EN 2025

L'adoption du Plan d'action 2025 - 2027 en mars 2025 ne prévoyait pas d'augmentation du budget disponible pour les achats alimentaires de la restauration collective. En effet, durant cette première année de mise en œuvre, il s'agissait essentiellement de faire un point de situation sur les pratiques de la Ville en matière de restauration collective et d'orienter les résultats obtenus après le premier suivi pour une meilleure atteinte de certains objectifs ciblés, grâce à des recommandations (voir annexe 7). Il convient de relever en outre que les structures d'accueil collectif sont responsables, entre autres, du respect de leur budget alimentaire.

8.1. COUT ACHATS ALIMENTAIRES

Le tableau ci-après présente le coût de l'alimentation au sein des structures d'accueil collectif de la Ville de Vevey en 2024 et 2025 (hors coût de la prestation fournie par la Fondation Beau-Séjour).

Budget alimentation (CHF)	Budget 2024	Comptes 2024	Budget 2025	Comptes 2025
FAM-Famille (Structures d'accueil pré/para scolaires, y compris les réfectoires, sans prendre en compte la prestation de la Fondation Beau-Séjour)	752'900	680'703	804'800	655'659
FAM-Education (Camps scolaires et d'été à la montagne)	73'200	41'246	107'200	79'284

Quelques éléments empêchent toutefois une réelle comparaison entre ces 2 années :

- UAP Veveyse : jusqu'en juin 2025, les repas de midi étaient livrés par la cuisine des Cèdres (l'une des cuisines de production de la Ville). Depuis janvier 2025, c'est la Fondation Beau-Séjour qui assure la fourniture des repas de midi.
- Le nombre de repas servis dans le contexte des camps à la montagne a augmenté fortement entre 2024 (absence de camps entre les vacances de Pâques et octobre en raison de la fermeture de La Cheneau pour rénovation et de la reprise des camps au sein de chalets de location aux Mosses dès octobre 2024 seulement) et 2025 (passant de 5'258 repas en 2024 à 11'803 repas en 2025) : + 124%.

Par ailleurs, la hausse des budgets de l'alimentation s'explique, en plus des changements prévus associés à la fréquentation, par une anticipation des conséquences de la guerre en Ukraine sur le prix des denrées alimentaires. Aucune augmentation du budget de l'alimentation n'avait été prévue en lien avec l'implémentation de la Charte. Pour la 2^e année de mise en œuvre du Plan d'action 2025 - 2027, le budget de l'alimentation n'a pas non plus été augmenté. Les gains possiblement issus du regroupement de certains fournisseurs, ainsi que de la réduction du gaspillage alimentaire devraient permettre de compenser l'augmentation du coût de certaines denrées alimentaires (produits labellisés, notamment).

8.2. COÛTS EXTERNES GESTION DE PROJET

	Budget 2025	Comptes 2025	Financement en 2025		
			Organisme financeur	Montant financé	Commentaire
Travaux préliminaires LabConsulting	691.84	18'798.05	FAM (travaux préliminaires, puis accompagnement de FAM)	4'326.18	
Mandat LabConsulting	20'324.96		SRHU (formation continue)	4'364.53	
			FEDD (monitoring)	5'053.67	Solde de CHF 5'053.68 à recevoir du FEDD en 2026 pour la 1 ^e année de mise en œuvre du Plan d'action 2025 - 2027
Achat balances	1'020.00	1'035.30	FEDD (achat balances)	1'035.30	
Communication	2'000.00	0	FEDD (communication)	0.00	Pas réalisé en 2025
Total	24'036.80	19'833.35		14'779.68	

Le recours au mandataire LabConsulting pour accompagner la mise en œuvre du Plan d'action 2025 - 2027 a représenté un coût de CHF 18'798.05 pour l'année 2025 (offre initiale CHF 20'324.96, adaptée à la baisse en raison de modifications apportées au mandat).

8.3. FINANCEMENT FORMATION CONTINUE

Le montant de CHF 4'364.53 relatif à la formation continue des cinq cuisinier·ère·s des cuisines de production de la Ville a été financé par le service des relations humaines de la Ville (RHU).

8.4. SOUTIEN FINANCIER

La mise en œuvre du Plan d'action 2025 - 2027 de la Charte a bénéficié d'un soutien financier de CHF 16'140.-, du Fonds pour l'énergie et le développement durable (FEDD) de la Ville de Vevey. De ce montant octroyé, CHF 6'088.97 ont été effectivement versés (en lien avec les dépenses effectives au moment du bouclage des comptes). Le solde sera perçu en 2026.

9. POURSUITE PROCESSUS MISE EN ŒUVRE PLAN D'ACTION 2025 - 2027

Afin de poursuivre la mise en œuvre du Plan d'action 2025 - 2027, 5 mesures sont prévues sur la période 2026 - 2027 (année 2) :

MESURES 2026-2027

SELECTION ET REGROUPEMENT DE FOURNISSEURS

Les achats alimentaires sont aujourd'hui effectués par les cuisinier·ère·s des cuisines de production de la Ville et les équipes de cuisine/service (petits-déjeuners et collations) auprès de fournisseurs de leur choix. Une analyse des fournisseurs et des volumes d'achats va être réalisée.

En fonction des résultats, des appels d'offre incluant les exigences du Plan d'action 2025 - 2027 seront lancés par FAM avec le soutien de LabConsulting, dans le but de sélectionner, pour certaines denrées, quelques fournisseurs pour l'ensemble des structures d'accueil collectif de la Ville. Ce processus devrait permettre de garantir plus de traçabilité des produits et obtenir des rabais d'échelle, de façon à accroître l'achat de produits labellisés biologiques et du commerce équitable sans impact financier. Ce processus de regroupement des achats alimentaires ne devrait cependant pas concerner tous les produits afin de permettre aux cuisinier·ère·s de la Ville de continuer à acheter des denrées locales et de saison à de petits producteurs de la région.

FORMATION CONTINUE DES CUISINIER·ERE·S DE LA VILLE

1 nouvelle journée de formation continue à la cuisine végétale par LabConsulting.

SENSIBILISATION DES EQUIPES DE SERVICE A LA DURABILITE

Pour réduire les déchets alimentaires, un travail auprès des équipes de service sera réalisé ; le but est de les sensibiliser aux enjeux de la durabilité en matière de denrées alimentaires, à l'approche pédagogiques à adopter pour susciter l'intérêt et la curiosité gustative des enfants et élèves : 1 journée par LabConsulting.

MONITORING DES OBJECTIFS

Analyse et suivi quantitatif des achats et des déchets alimentaires selon la même fréquence et méthodologie qu'en 2025 par LabConsulting.

POURSUITE DE L'APPROCHE COLLABORATIVE

Poursuite des échanges, en continu, entre les cuisinier·ère·s de la Ville, la Fondation Beau-Séjour, les équipes des sites de service, les directions des structures, FAM, ainsi qu'avec LabConsulting.

10. CONCLUSION

La première année de mise en œuvre du Plan d'action 2025 - 2027 de la Charte pour une restauration collective durable est très encourageante. Certains objectifs ayant été très rapidement intégrés par les cuisinier·ère·s, ainsi que par les personnes en charge des achats alimentaires au sein des structures d'accueil collectif. D'autres objectifs ne sont pas encore atteints, en particulier ceux relatifs à la part de produits labellisés biologiques et du commerce équitable, ainsi que l'objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire.

La seconde année de mise en œuvre se concentrera sur une amélioration de ces objectifs prioritaires, ainsi que sur la pérennisation des objectifs atteints en 2025.

OBJECTIFS PRIORITAIRES



- Lutte contre le gaspillage/la surproduction
- Achat de produits labellisés bio et commerce équitable
- Regroupement de fournisseurs
- Achats de produits locaux et de saison
- Développement des circuits d'achats courts

Des mesures structurelles, comme le regroupement de fournisseurs et le développement de circuits courts dans les pratiques culinaires seront étudiées et mises en œuvre.

D'autres mesures, qui relèvent de la sensibilisation et d'une meilleure communication entre les acteurs clés du secteur de la restauration collective, seront également implémentées.
