

Directive sur les achats responsables – Annexe

Directive sur les achats alimentaires

Consciente des enjeux économiques, sociaux, environnementaux et sanitaires liés aux achats de nourriture, la Ville de Vevey s'engage dans une politique d'achat de produits agroalimentaires responsables.

Pour cela, la Ville de Vevey agit :

- sur le **choix des produits agroalimentaires**, qui doivent répondre aux critères d'achats énumérés ci-dessous ;
- sur la **préparation et la cuisson des produits agroalimentaires**, qui doivent répondre à des critères de santé publique, liés à l'équilibre alimentaire des jeunes enfants.

Ces critères en matière d'achats et de préparation/cuisson des produits agroalimentaires sont issus d'un travail de collaboration entre les cuisiniers et responsables des garderies et unités d'accueil parascolaire (DASF), le cuisinier et les responsables de l'école à la montagne « La Cheneau » (DEJS), ainsi que l'Office du développement durable (ODD).

Mise en œuvre

Les cuisiniers de l'école à la montagne, des garderies et UAPE de la ville sont chargés de la mise en œuvre de la présente directive. En tant que principaux acteurs du processus d'achats de produits alimentaires pour la Ville de Vevey, ils veillent à l'application des principes de la directive sur les achats responsables, ainsi que des principes et critères énoncés ici.

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

Critères d'achats

Origines et label
Exiger que le bœuf soit d'origine suisse
Exiger que la volaille soit d'origine suisse*
Exiger que le porc soit d'origine suisse*
Exiger que l'agneau soit d'origine suisse ou néo-zélandaise surgelé
Exiger que les produits laitiers soient d'origine suisse*
Exiger que les œufs soient d'origine suisse
Exiger que 50% des fruits et légumes sur l'année soient d'origine suisse (cantons de Vaud, Valais, Fribourg)
Exiger que 100% du poisson soit labellisé MSC (Marine Stewardship Council), indigène ou appartenant à la liste des espèces qualifiées de « recommandables » par le WWF.

*sauf spécialités typiques d'un terroir.

Critères de préparation/cuisson

- La préparation et la cuisson des produits agroalimentaires doit respecter les principes du label Fourchette Verte (Tout-petits et Junior), auxquels l'école à la Montagne et toutes les garderies et UAPE de la Ville de Vevey sont affiliés. Le label Fourchette Verte édicte des critères garantissant des plats sains, équilibrés et respectueux des principes nutritionnels garants d'un bon équilibre alimentaire. Le label garantit également des conditions d'hygiène optimales, ainsi que le tri et le recyclage des déchets.
- Les cuisiniers de l'école à la Montagne, des garderies et UAPE de la ville préparent/cuisinent au moins une fois par semaine un plat végétarien.

Décision du 3 avril 2014

Au nom de la Municipalité
le Syndic le Secrétaire



Laurent Ballif Grégoire Halter