



Charte pour une restauration collective durable

Table des matières

| | | |
|----------|--|----------|
| 1 | Préambule..... | 3 |
| 2 | 14 principes pour une restauration collective durable..... | 3 |
| 2.1 | Principe n° 1 : Éviter le gaspillage alimentaire..... | 3 |
| 2.2 | Principe n° 2 : Favoriser les produits locaux | 3 |
| 2.3 | Principe n° 3 : Favoriser les produits de saison | 4 |
| 2.4 | Principe n° 4 : Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale..... | 4 |
| 2.5 | Principe n° 5 : Bannir les espèces marines en danger..... | 4 |
| 2.6 | Principe n° 6 : Privilégier les produits issus de modes de production durable et du commerce équitable..... | 5 |
| 2.7 | Principe n° 7 : Éviter tous les contenants à usage unique | 5 |
| 2.8 | Principe n° 8 : Réduire les emballages des denrées alimentaires..... | 5 |
| 2.9 | Principe n° 9 : Respecter l'équilibre nutritionnel des plats | 6 |
| 2.10 | Principe n° 10 : Informer les consommateurs sur les allergènes | 6 |
| 2.11 | Principe n° 11 : Privilégier les produits d'entretien naturels et écologiques | 6 |
| 2.12 | Principe n° 12 : Favoriser un transport écologique des plats, de la cuisine de production au lieu de restauration..... | 7 |
| 2.13 | Principe n° 13 : Réduire la consommation d'énergie dans les cuisines..... | 7 |
| 2.14 | Principe n° 14 : Établir un suivi de la durabilité dans le temps..... | 7 |

1 Préambule

La présente Charte s'inscrit dans le cadre des recommandations pour des achats publics responsables émises par l'Office fédéral de l'environnement (OFEV). Elle s'adresse à toutes nos parties prenantes, aussi bien internes (structures d'accueil pré et parascolaire, chalet communal, personnel de cuisine et de service) qu'externes (parents, enfants, fournisseurs de produits alimentaires, d'équipements de cuisine, de produits d'entretien et de service de restauration collective).

Elle a pour but d'aider nos parties prenantes à comprendre les engagements écologiques pris par la Ville de Vevey dans ses cuisines de production et pour les repas livrés par des prestataires externes, ainsi que les implications éventuelles de ces objectifs sur notre façon de travailler, le choix des produits alimentaires utilisés et des menus proposés, et sur les prix.

Cette Charte a également pour but de communiquer les orientations souhaitées par la Municipalité en matière de restauration collective durable.

2 14 principes pour une restauration collective durable

2.1 Principe n° 1 : Éviter le gaspillage alimentaire

Une grande partie des aliments produits n'est pas consommée : c'est ce qu'on appelle le gaspillage alimentaire. Il survient à différentes étapes de la filière, que ce soit au niveau de la production primaire, de la transformation, de la vente ou de la consommation. Ce gaspillage représente une perte de précieuses ressources (terres agricoles, eau, énergie, produits phytosanitaires, engrais) mais aussi d'argent et de main d'œuvre. Il est également une source de pollution inutile et évitable.

Au vu de ces enjeux, nous nous engageons à :

- Mesurer la quantité de déchets alimentaires de manière régulière, identifier leur origine et fixer des objectifs de réduction.
- Éviter les restes et les retours d'assiette, en achetant, en cuisinant et en servant les bonnes quantités selon les prescriptions de la Société Suisse de Nutrition.

2.2 Principe n° 2 : Favoriser les produits locaux

Les produits « locaux » sont des produits qui bénéficient de chemins de transports courts ; ce sont ainsi des produits frais. Les matières premières agricoles sont originaires de la région, c'est-à-dire qu'elles ont été cultivées dans la région. Idem pour d'autres produits issus de l'élevage ou de la pêche. Mais attention, le terme « local » ne fait ici pas référence au lieu de transformation, d'élaboration ou de conditionnement du produit.

Afin de promouvoir une économie locale responsable et durable, nous nous engageons à :

- Privilégier l'achat de produits cultivés, élevés, pêchés et élaborés dans la région.
- Éviter les produits importés par avion.
- Communiquer clairement et systématiquement les origines des viandes et poissons sur les menus et/ou sur un affichage séparé conformément à l'art. 5 OIDA¹.
- Privilégier les produits bénéficiant d'une bonne traçabilité des matières premières et ingrédients.

¹ Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)

2.3 Principe n° 3 : Favoriser les produits de saison

La saisonnalité se rapporte au cycle naturel de production des fruits et légumes dans leur pays de production agricole. Un produit « de saison » n'est donc pas produit sous une serre chauffée artificiellement. Mais attention, « saisonnalité » ne rime pas forcément avec « régionalité » ; il est facile par exemple de trouver en hiver des tomates suisses produites sous serre chauffée : celles-ci sont certes locales mais hors-saison.

En vue de réduire notre impact environnemental, nous nous engageons à :

- Privilégier l'achat de fruits et légumes non cultivés sous serre chauffée en utilisant un calendrier des saisons.
- Modérer la fréquence de consommation des fruits et légumes exotiques².
- Éviter les produits importés par avion, en utilisant un calendrier des saisons.

2.4 Principe n° 4 : Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale

La consommation de protéines en quantité suffisante et d'origine variée est essentielle pour garantir un régime alimentaire équilibré. Mais consommer trop de produits d'origine animale exerce une grande pression sur les ressources naturelles, le climat, le bien-être animal et notre santé. Une consommation modérée de protéines animales avec l'intégration de davantage de protéines végétales est donc la clé pour des repas plus sains, plus écologiques et plus éthiques.

Dans le cadre de ce principe, nous nous engageons à :

- Varier les protéines animales et les protéines végétales (par ex. légumineuses).
- Réduire les produits d'origine animale : proposer de la viande 2 à 3 fois par semaine maximum, selon les recommandations de la Société Suisse de Nutrition³.
- Respecter les quantités de 120g maximum de viande par portion, selon les recommandations de la Société Suisse de Nutrition et selon l'âge et les activités des enfants accueillis.
- Indiquer clairement les mets végétariens et végétaliens en tant que tels.
- Former le personnel de cuisine et de service sur la cuisine végétarienne.
- Sensibiliser le personnel, les enfants et leurs familles sur l'impact d'une consommation trop importante de produits animaux sur la santé et l'environnement.

2.5 Principe n° 5 : Bannir les espèces marines en danger

Pour éviter la dégradation des écosystèmes marins et les pertes de biodiversité, un produit de la pêche « durable » signifie que l'espèce n'est pas menacée à cause de la surpêche, que la technique de pêche est respectueuse de l'écosystème (par ex. fonds marins, prises accidentelles), et que la taille de maturité est respectée.

Afin de lutter contre la disparition d'espèces, nous nous engageons à :

- Proposer des mets à base de poissons, mollusques et crustacés au maximum 2 à 4 fois par mois.
- Privilégier uniquement l'achat d'espèces non menacées et issues d'une pêche ou d'un élevage respectueux⁴.
- Inclure des espèces sous exploitées dont les stocks ne sont pas menacés selon les guides officiels⁵.

² C'est-à-dire les produits non cultivables en Suisse, jus de fruits et de légumes inclus.

³ https://www.sge-ssn.ch/media/Etage_viande_poisson_oeufs_tofu.pdf

⁴ <https://www.wwf.ch/fr/guide-poissons>

⁵ <https://www.wwf.ch/fr/guide-poissons>

2.6 Principe n° 6 : Privilégier les produits issus de modes de production durable et du commerce équitable

Le mode de production agricole englobe différents aspects tels que les méthodes de culture (gestion des engrais et produits phytosanitaires, gestion des sols et de l'eau, maintien de la biodiversité, etc.) et les méthodes d'élevage (bien-être animal, utilisation des ressources, émissions de gaz à effet de serre, etc.). Finalement le mode de production a aussi un impact sur les conditions de travail dans l'agriculture.

Conscients de notre écoresponsabilité, nous nous engageons dès lors à :

- Privilégier les produits bénéficiant d'un label biologique recommandé selon les guides officiels (par exemple Bio Bourgeon, Bio UE, ou équivalent).
- Privilégier les poissons locaux ou, lorsque cela n'est pas possible, ceux bénéficiant d'un label crédible (par exemple MSC, ASC ou équivalent⁶).
- Privilégier les produits (viande, œufs, produits laitiers) issus d'élevages suisses dont les conditions de détention garantissent le respect des ressources naturelles et un bien-être animal élevé.
- Bannir l'élevage en batterie et privilégier l'élevage en plein air ou dans des conditions adaptées aux besoins de l'espèce.
- Lorsqu'une alternative locale n'est pas disponible, privilégier les produits exotiques comme le thé, café, chocolat, les jus et fruits bénéficiant d'un label équitable/fairtrade (par exemple Max Havelaar ou équivalent).

2.7 Principe n° 7 : Éviter tous les contenants à usage unique

Avec le développement considérable de l'offre de plats et de boissons à emporter, la quantité de déchets est de plus en plus préoccupante. Les ressources non renouvelables telles que le sable, nécessaire pour produire le verre, l'aluminium et ses cannettes ou le pétrole et ses dérivés plastiques sont aujourd'hui surexploitées et souvent extraites dans des conditions peu durables. La plupart de ces déchets sont difficilement recyclables et source de grande pollution une fois dans la nature.

Afin de promouvoir la circularité des contenants, nous nous engageons à :

- Promouvoir l'eau potable du robinet comme boisson principale.
- Bannir les contenants et couverts à usage unique aussi bien pour les plats, les services que pour les boissons.
- Pour les contenants à usage unique non évitables, utiliser au maximum le papier / carton certifié FSC et/ou recyclé.
- Bannir les pailles, touillettes et autres objets à usage unique.

2.8 Principe n° 8 : Réduire les emballages des denrées alimentaires

Le principal objectif des emballages est de garantir la conservation des aliments et éviter, dans une certaine mesure, le plus possible le gaspillage alimentaire. Beaucoup d'emballages sont cependant évitables.

Afin de réduire la production de nos déchets, nous nous engageons à :

- Privilégier l'achat de produits livrés en vrac dans des contenants réutilisables (caisses IFCO par exemple).
- Éviter les produits avec des emballages secondaires non nécessaires ou excessifs.
- Proscrire l'achat d'eau en bouteille et proposer uniquement de l'eau du robinet.

⁶ <https://www.wwf.ch/fr/guide-poissons>

2.9 Principe n° 9 : Respecter l'équilibre nutritionnel des plats

Une alimentation saine, c'est-à-dire équilibrée et variée, permet de prévenir de nombreuses maladies. En Suisse de nombreuses personnes consomment toujours trop de sel, de sucre et de graisses, éléments pouvant être à l'origine de maladies comme le diabète et l'obésité, ou de problèmes cardiovasculaires. Pour y remédier, différentes institutions nationales et internationales émettent des recommandations relatives aux apports nutritionnels.

Dans un objectif de prévention et de promotion de la santé, nous nous engageons à :

- Proposer une alimentation variée respectant les quantités prescrites selon l'âge par la Société Suisse de Nutrition.
- Éviter les produits très transformés et les grandes quantités de sucres, de sel et d'additifs alimentaires comme les conservateurs, les exhausteurs de goût et les colorants.
- Utiliser des matières grasses de bonne qualité nutritionnelle comme l'huile de colza et l'huile d'olive par exemple et respecter les quantités prescrites.
- Proposer des plats respectant la répartition suivante : 2/5^e de légumes, 2/5^e de farineux et 1/5^e d'aliments protéiques.
- Garantir un accès facile à l'eau du robinet.

2.10 Principe n° 10 : Informer les consommateurs sur les allergènes

Par exigence légale, chaque consommateur peut demander et obtenir la liste des allergènes éventuellement contenus dans les ingrédients ayant servis à l'élaboration des mets, y compris ceux en contenant des traces (OIDAI art. 10 et 11). Ces informations doivent être fournies par écrit, mais peuvent l'être oralement sous réserve de conditions (OIDAI art. 5). La liste des 14 allergènes alimentaires majeurs définis par l'Union européenne sert de référence.

Dans un objectif de prévention des risques, nous nous engageons à :

- Informer le personnel afin qu'il puisse répondre immédiatement aux questions des consommateurs et des familles sur les allergènes.
- Informer les consommateurs et les familles via un affichage adapté, même s'il y a un peu de farine de blé/gluten dans les sauces par exemple.
- Utiliser des produits sans allergènes en ce qui concerne les liants, bouillons, potages et soupes, sauces, mélanges d'épices, etc.

2.11 Principe n° 11 : Privilégier les produits d'entretien naturels et écologiques

Les produits d'entretien comprennent les savons pour les mains, les produits vaisselle, les lessives et les produits de nettoyage notamment. L'impact de ces produits sur la santé et l'environnement n'est pas anodin : les micropolluants contaminent les lacs, les rivières et les eaux souterraines. Leurs substances peuvent susciter des problèmes respiratoires ou des irritations cutanées par exemple. Certains produits sont également nuisibles aux micro-organismes qui traitent les eaux usées.

Dans une démarche écologique et hypoallergénique, nous nous engageons à :

- Utiliser des savons pour les mains et des produits d'entretien remplissant au minimum les exigences d'un écolabel européen, par exemple EU Ecolabel, Ange bleu, Ecocert, ou équivalent.
- Modérer la quantité de produit utilisé en dosant au plus juste des besoins.
- Éviter le plus possible l'usage de vaporisateurs, particulièrement nuisibles pour la santé et l'environnement.

- Renoncer à tout produit biocide et polluant tels que déboucheurs de canalisation, eau de javel, blocs pour cuvettes de WC, produits désinfectants, désodorisants, lingettes nettoyantes jetables, etc.

2.12 Principe n° 12 : Favoriser un transport écologique des plats, de la cuisine de production au lieu de restauration

Ces recommandations sont applicables dans le cas de la livraison en liaison chaude ou froide de plats préparés à l'extérieur de l'établissement. Dans ce cas, la livraison des plats depuis la cuisine de production jusqu'au lieu final de restauration fait partie intégrante du service de restauration et la flotte est sous la responsabilité du soumissionnaire. Les transports routiers contribuent de manière significative au changement climatique, ce pourquoi le transport de plats devrait être le plus efficace possible.

Afin de réduire notre empreinte carbone, nous nous engageons à :

- Privilégier si possible les livraisons avec un mode de transport alternatif, par exemple en vélo ou en véhicules électriques.
- Pour les véhicules à essence lourds et légers, privilégier des véhicules qui répondent au moins au dernier standard européen entré en vigueur.
- Mettre en place un plan d'optimisation des trajets, tenir compte de la charge transportée et privilégier des trajets de livraison courts.

2.13 Principe n° 13 : Réduire la consommation d'énergie dans les cuisines

Les coûts énergétiques dans les cuisines sont relativement faibles par rapport aux frais de personnel, de marchandises ou de location. Le potentiel d'économie énergétique est cependant élevé, allant jusqu'à 40%⁷ ; il peut être facilement mis en place avec les bonnes informations, des changements de comportement et des gestes simples mais efficaces. Un peu moins de la moitié des économies d'énergie peuvent déjà être réalisées grâce à la technologie moderne. Une utilisation correcte des équipements électriques et électroniques permet également de grandes économies, par exemple en les éteignant pendant les périodes d'inactivité.

En faveur de la sobriété énergétique et afin de réduire notre impact environnemental, nous nous engageons à :

- Former le personnel sur les questions environnementales et énergétiques, pour assurer l'utilisation efficace des équipements et éviter un gaspillage inutile de l'énergie.
- Lors de la rénovation ou de la construction d'une nouvelle cuisine procéder systématiquement au calcul et à la comparaison de la consommation d'énergie et d'eau pour trouver une solution écoresponsable et réduire les coûts d'exploitation à long terme.
- Lors de l'achat d'un nouvel équipement, choisir l'appareil le plus économe en énergie et en eau⁸.
- Privilégier les cuisinières à induction.
- Installer des réducteurs de débit d'eau, privilégier les appareils intelligents, comme les distributeurs automatiques et les réfrigérateurs de boissons avec un mode de veille automatique en dehors des heures d'utilisation.

2.14 Principe n° 14 : Établir un suivi de la durabilité dans le temps

Pour inscrire dans la durée une démarche de durabilité, des objectifs doivent être formalisés au niveau de l'institution et rendus publics. Cela permet d'une part d'officialiser la démarche auprès des collaborateurs, consommateurs et fournisseurs, et d'autre part de la pérenniser

⁷ <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/economie-consommation/info-specialistes.html>

⁸ Catégorie A ou référencé Top ten

indépendamment des mouvements de personnel. Ces objectifs doivent inclure le respect d'un bon équilibre budgétaire et la sélection de partenaires compétents. Ces efforts doivent également servir à sensibiliser l'ensemble des parties prenantes.

Nous nous engageons dès lors à :

- Formaliser et publier des objectifs « SMART » de durabilité et appliquer une méthode de suivi de ces objectifs, à l'aide par exemple des critères proposés par l'Office fédéral de l'environnement dans le document « Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation ».
- Communiquer régulièrement pour sensibiliser le personnel et les familles sur les potentiels d'amélioration du bilan environnemental et l'impact de l'alimentation sur l'environnement, la santé, et les conditions de travail des producteurs.

Ainsi adopté en séance de Municipalité, le 17 avril 2023

Au nom de la Municipalité
le Syndic le Secrétaire



Yvan Luccarini Grégoire Halter