

**RESTAURATION
COLLECTIVE DURABLE | RCD**

BILAN 2016

Unité développement durable
Service d'accueil de jour de l'enfance
Mars 2017

Table des matières

1. Objectifs	p. 3
2. Chiffres-clés	p. 3
3. Mise en œuvre	p. 3
4. Résultats « Proximité » & « Labels »	p. 5
4.1 Composition du panier par catégorie de produits : gestion directe + gestion concédée	p. 5
4.2 Indicateur « Proximité »	p. 6
4.3 Indicateur « Labels »	p. 6
4.4 Analyse « Proximité » & « Labels »	p. 7
5. Résultats « Performance économique »	p. 8
6. Résultats « Qualité nutritionnelle »	p. 9
6.1 Analyse « Qualité nutritionnelle »	p. 9
7. Résultats « Journée végétarienne »	p. 10
8. Déroulement Plan RCD 2017	p. 10

1. Objectifs Plan RCD

Ce rapport restitue **les résultats 2016 sur les 5 objectifs.**

	2016	2017
1. Proximité & Traçabilité géographique 70% d'approvisionnement dans un rayon de 70 km/Lausanne, d'ici à 2017	50%	70%
2. Labels & Mode production 1/3 de l'approvisionnement labellisé, tous labels confondus, d'ici à 2017	20%	30%
3. Performance économique Equilibre des budgets alloués sur 2 ans (moyenne 2016-2017)		À 2 ans
4. Qualité nutritionnelle Conformité aux normes de la Société Suisse de Nutrition (SSN) en fonction des âges		immédiat
5. Journée végétarienne hebdomadaire Systématisation de la mesure dans toutes les structures de consommation (aléatoire dans la semaine).		immédiat

2. Chiffres clés

Organisation à large échelle : ~ 1'300'000 repas/an

❖	6370	production repas/jour
❖	45	producteurs de repas
❖	50	sites de production
❖	159	sites de consommation

6 audiences

❖	CVE, UAPE	4 mois – 4-6 ans
❖	Accueil parascolaire (APEMS)	4-6 ans – 6-10 ans
❖	Réfectoires scolaires	11 ans – 16 ans
❖	Ecoles à la montagne	8 ans – 12 ans
❖	Cafétérias professionnelles	adultes
❖	1 restaurant public "Au goût du jour"	tous

3. Mise en oeuvre

Validé par le Conseil communal, le Plan RCD est issu du **Préavis N° 2014/36**. Le mandat de conception opérationnelle, pilotage et suivi de réalisation a été confié à l'Unité développement durable (Udd). Le développement des 5 indicateurs auprès des cuisinier-ières Ville et des partenaires de la gestion concédée est prévu sur deux ans (2016-2017) ; une troisième année (2018) complète le suivi et le financement du plan.

Prélevée sur le Fonds communal pour le développement durable (Fdd), une **contribution financière de CHF 0.25ct.** supplémentaire par repas du midi est octroyée pour trois ans aux structures ayant atteint les objectifs annuels fixés.

La **gouvernance du projet** est constituée par :

- un comité de pilotage (copil RCD), présidé par le Conseiller municipal M. Payot, direction de l'enfance, de la jeunesse et des quartiers et les chefs de service impliqués et impactés par le plan RCD,
- un coordinateur général, M. Seiler, chef du Service d'accueil de jour de l'enfance (SAJE), assure l'organisation générale et le suivi du projet,
- une cheffe de projet, Mme Dubart, déléguée au développement durable, responsable avec l'appui de son équipe de l'élaboration, le pilotage et le suivi de réalisation,
- les cuisinier-ières de la Ville et de la gestion concédée, principaux acteurs de la réalisations des objectifs,
- les directeur-trices des différentes structures de la Ville et de la gestion concédée.

Le plan RCD a fait l'objet d'une **déclaration d'engagement** signée par les directeur-trices des structures de production. Il compte l'engagement de 32 cuisines, sur un total de 50. Cela concerne une production de 5'300 repas /jour livrée dans 133 lieux d'accueil.

Une **formation sur mesure des cuisinier-ières** a été créée et dispensée en 2016 par l'Udd, en partie en collaboration avec le Canton. Les deux modules de formation ont porté sur les éléments de mise en œuvre des objectifs de proximité, de saisonnalité et de labellisation, par l'examen des enjeux, définition et outils d'aide à la décision ; une seconde formation a porté sur les filières d'approvisionnement et la gestion des fournisseurs, la planification des menus, les techniques de cuisine, ainsi que sur la maîtrise budgétaire.

Un **appel d'offre public** pour les denrées sèches, intégrant les critères de durabilité, a été formalisé pour les cuisinier-ières de la Ville.

Un important travail d'**information aux fournisseurs et grossistes** alimentaires a été produit par l'Udd et les cuisinier-ières. Cette sensibilisation a permis d'ouvrir un dialogue en vue d'optimiser la traçabilité des produits achetés par la Ville.

Finalement, le plan RCD comprend également la réalisation de deux initiatives :

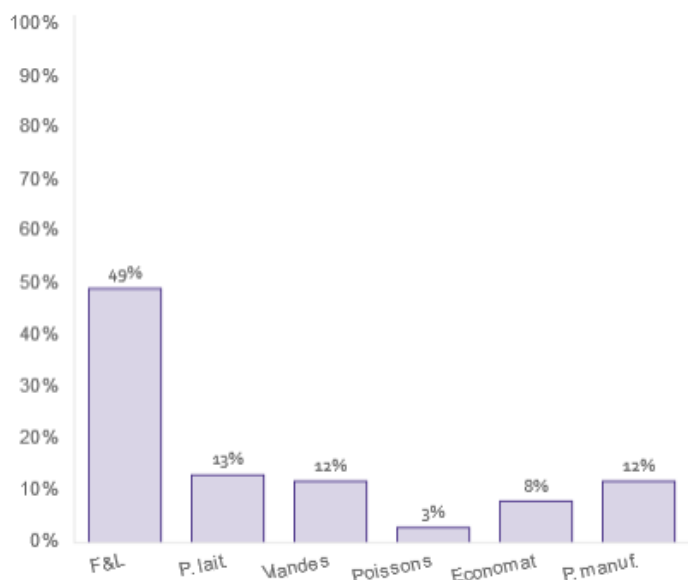
- l'une concerne le pilote **APEMS bon goût** en partenariat avec Prometerre (2016, 2017). L'action concerne l'approvisionnement des petits déjeuners et goûter durables et sains pour tous les APEMS lausannois.
- la seconde concerne le développement des **apéritifs et réceptions durables** au sein de l'administration.

4. Résultats « Proximité » & « Labels »

	Ville gestion directe	Ville gestion concédée	Ville directe + concédée
	Total	Total	Total
Indicateur Proximité	50.5 %	27 %	36.5 %
Indicateur Labels	40 %	25 %	31 %

4.1 Composition du panier par catégorie de produits : gestion directe + gestion concédée

Répartition des achats en KG



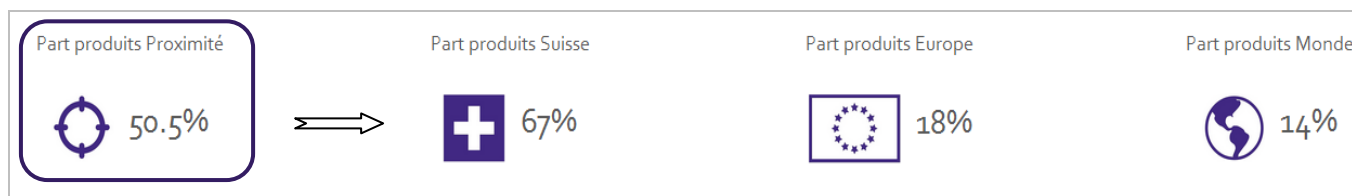
- Fruits, légumes, jus et herbes
- Produits d'économat :
Alcool de cuisine, cafés instantanés, céréales, épices, graines, jus, légumes en conserve, purée, riz, sels, sucres, vinaigres, thés, etc.
- Produits manufacturés d'origine végétale :
Additifs alimentaires, épices et mélanges, base chocolat, sirops, potages et bouillons, etc.
- Viandes et œufs
- Produits à base de lait
- Poissons, mollusques et crustacés

4.2 Indicateur « Proximité »

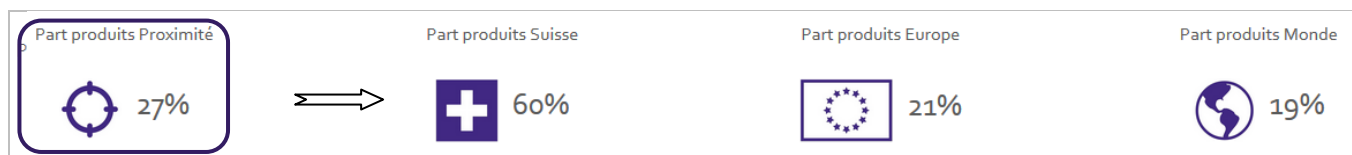
Définition implémentation & outils de mesure

- Périmètre de proximité : 70 km de Lausanne. Seul le lieu d'origine des produits est considéré. Les lieux d'élaboration, transformation et emballages ne sont pas pris en compte. La démarche vise un soutien économique à l'agriculture de proximité, elle ne vise pas à calculer le bilan CO2 du produit.
- Périodicité : semestrielle 2 x 5 semaines hiver/été, dates non annoncées, extraits des 2 mois de collectes.
- Collectes des bulletins de livraison/factures auprès de toutes les cuisines de production, 2 x 2 mois hiver/été.
- Calcul au kg.

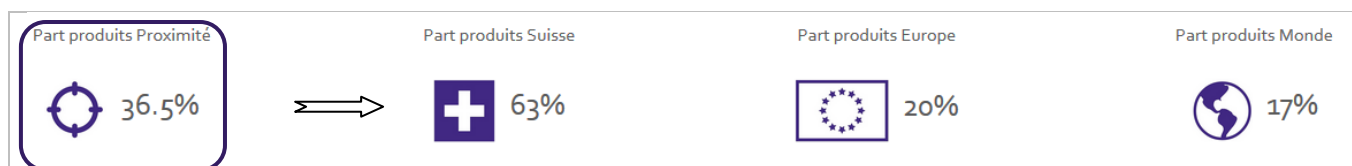
Gestion directe : répartition totale des provenances tous produits confondus



Gestion concédée : répartition totale des provenances tous produits confondus



Gestion directe + concédée : répartition totale des provenances tous produits confondus

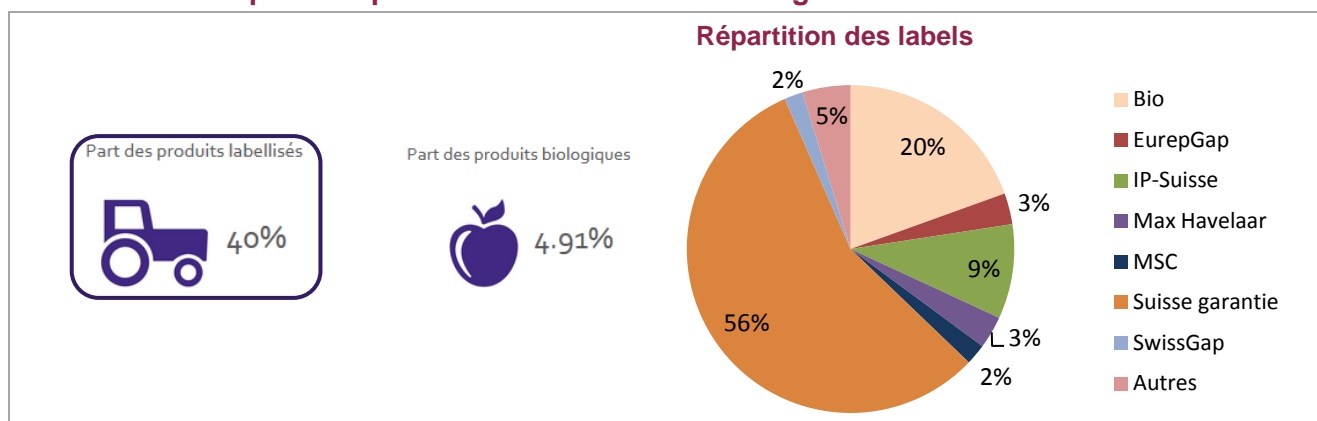


4.3 Indicateur « Labels »

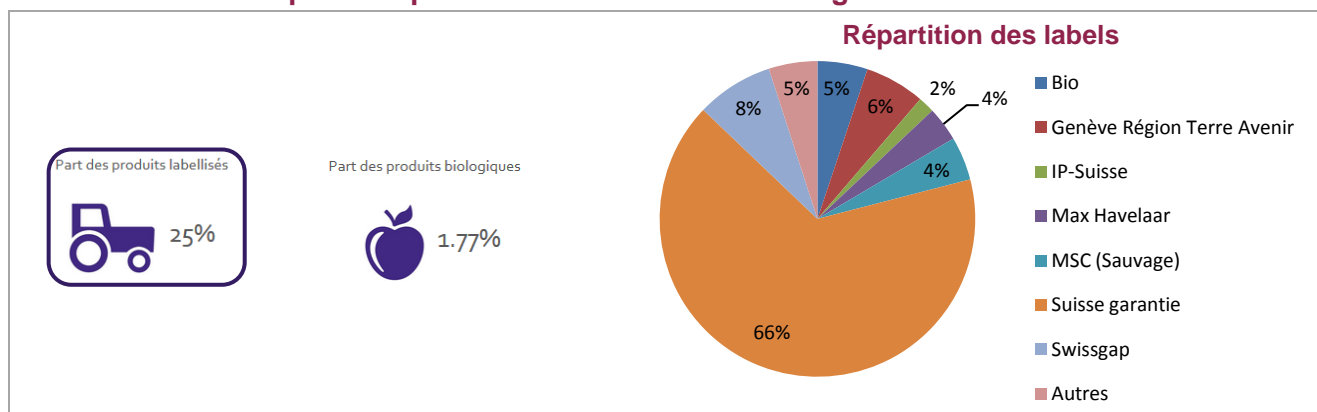
Définition implémentation & outils de mesure

- Périodicité : semestrielle 2 x 5 semaines hiver / été, dates non annoncées, extraits des 2 mois de collectes.
- Collectes des bulletins de livraison/factures auprès de toutes les cuisines de production, 2 x 2 mois hiver/été.
- Saisie effectuée sur tous les labels confondus, basée sur des guides de références professionnelles.
- Suivi spécifique pour les achats labellisés « bio ».

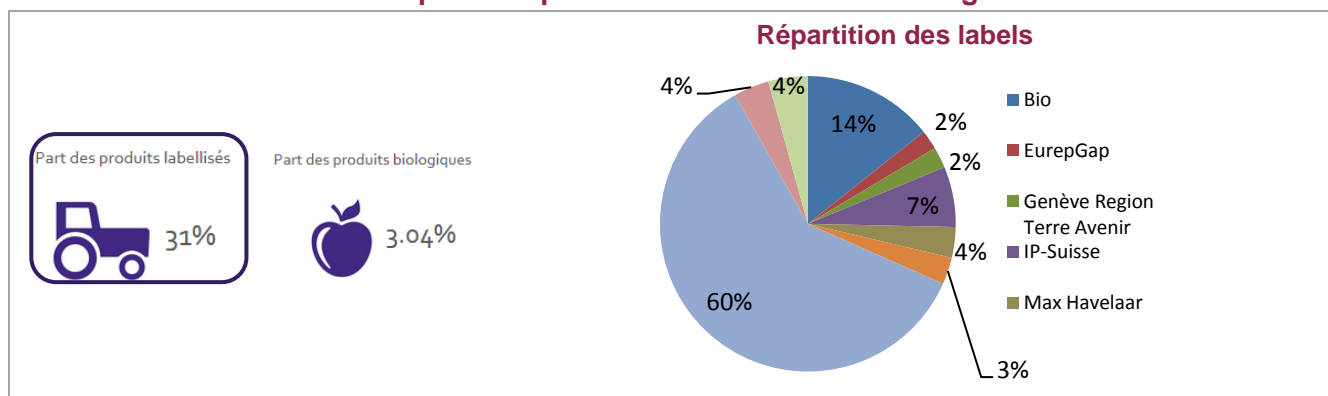
Gestion directe : part des produits labellisés toutes catégories confondues



Gestion concédée : part des produits labellisés toutes catégories confondues



Gestion directe + concédée : part des produits labellisés toutes catégories confondues



4.4 Analyse « Proximité » & « Labels »

Les résultats de la politique d'achats alimentaires de la Ville de Lausanne montrent un bon niveau de performance pour les cuisines en gestion directe. **Les objectifs 2016 sont atteints pour 98% des lieux de production** signataires de la convention.

La Ville compte 11 cuisines en gestion concédée. Hormis deux d'entre elles, aucun partenaire n'a atteint dans sa globalité les résultats 2016 pour les deux indicateurs « Proximité » et « labels ».

Cela s'explique, en partie, en raison des différences structurelles liées à l'organisation des achats alimentaires entre les deux types de production. Les cuisines de la Ville, en gestion directe, fonctionnent de manière décentralisée pour les achats alimentaires, alors que la gestion concédée procède par achats centralisés, en raison des gros volumes dont elle a besoin pour approvisionner l'ensemble de son portefeuille clients. L'objectif premier est d'établir des économies d'échelle, et aussi de rationaliser la logistique d'approvisionnement et de distribution. Produisant également un plus grand nombre de repas, la disponibilité des volumes de denrées de proximité peut être un obstacle pour elle.

En dépit de ces barrières structurelles, les partenaires de la gestion concédée reconnaissent que des efforts supplémentaires sur les achats de proximité et labellisés peuvent être réalisés ; la marge de progression est difficile à estimer en l'état. Les analyses courant 2017 devraient permettre de stabiliser cette vision.

Rappelons que le Plan RCD est la première démarche de formalisation et de mesure sur cinq indicateurs de la politique alimentaire Ville. Par rapport aux objectifs fixés sur les indicateurs, les pronostics de résultats étaient donc difficiles à établir lors de la rédaction du préavis N° 2014/36. C'est pourquoi, il est important de garder à l'esprit que l'une des finalités du Plan RCD consiste à évaluer, en toute objectivité, la faisabilité pratique pour l'atteinte des objectifs fixés.

Dans ce cadre, il faut relever que l'approvisionnement de proximité dépend en grande partie de l'offre sur le terrain. Or, les analyses de terrain, couplées aux nombreux retours des producteurs, fournisseurs et grossistes, montrent que les filières en circuit court, ainsi que l'organisation de l'offre agricole de proximité n'est pas à maturité. Ceci génère des freins quant à, notamment, la disponibilité de volumes importants pour la restauration collective, la possibilité de proposer des prix concurrentiels, ainsi qu'une logistique de commandes et livraisons professionnelles.

5. Résultats « Performance économique »

Cet indicateur s'applique uniquement aux cuisines de production en gestion directe ; les contrats établis avec les partenaires de la gestion concédée ne peuvent pas être modifiés en cours de route, c'est pourquoi il a été remplacé par l'indicateur anti-gaspillage. Prélevée sur le Fdd, le Conseil communal a validé la contribution financière supplémentaire de CHF 0.25 ct. par repas du midi. A la suite des analyses annuelles sur les 5 indicateurs RCD, cette contribution a été octroyée aux cuisines de production ayant atteint les objectifs 2016. Cela représente :

- ❖ **15 cuisines de production sur les 32 sites** engagés
- ❖ Montant total de la contribution financière FDD 2016 **CHF 131'049.-**

Le résultat de l'analyse budgétaire 2016, incluant la contribution financière du Fdd, démontre qu'il n'y a **pas de dépassement de budget pour les comptes de la Ville.**

6. Résultats « Qualité nutritionnelle »

L'analyse des deux indicateurs « Qualité nutritionnelle » et « Journée végétarienne » est menée par deux démarches complémentaires, à savoir, Fourchette verte (FV) pour les structures lausannoises labellisées par le prestataire éponyme, ainsi que nutriMenu Lausanne pour les structures lausannoises non-labellisées FV.

Fourchette verte

L'équilibre alimentaire peut être considéré comme bon, puisqu'en moyenne **72% (13/18)** des cuisines de production le respectent à **89%** au minimum. Ainsi, les 18 prestataires de repas évalués peuvent être reconduits en 2017.

Les farineux complets et la fréquence plus basse des mets sucrés ont été favorablement adaptés en 2016. Cependant, plusieurs cuisines de production ne respectent pas encore ces critères à 100%, en particulier celui de la présence régulière de farineux complets, une marge d'amélioration est donc attendue sur ces points pour la suite.

nutriMenu Lausanne

Le relevé Qualité nutritionnelle 2016 démontre un **score moyen de réussite de 85%** de conformité aux normes nutritionnelles SSN. Etant donné qu'il s'agit d'un premier examen des différentes cuisines, ce score est très encourageant.

Suite aux feedback personnalisés et à l'utilisation du contenu didactique disponible sur nutriMenu, une évolution positive dans la qualité nutritionnelle des menus a été observée durant cette période d'évaluation.

Un quiz de nutrition avant et après le programme nutriMenu, a montré une augmentation de la connaissance des cuisiniers-ières en matière de nutrition et d'équilibre alimentaire.

nutriMenu Lausanne a été primé en février 2016 par le réseau européen Citizen@work pour la promotion de la santé qui a remis à la Ville de Lausanne le 1er prix du « Grand Prix Suisse Citizen@work ». Cette distinction vient récompenser la qualité et l'innovation de la démarche nutriMenu Lausanne.

6.1 Analyse « Qualité nutritionnelle »

L'analyse nutritionnelle des structures lausannoises permet de mettre en évidence plusieurs éléments. Dans les points positifs, les évaluations des journées de menus montrent que l'équilibre alimentaire des repas est bon, les menus offerts dans les structures lausannoises d'accueil sont variés ; les fréquences des crudités, des sources de protéines autres que la viande, des produits laitiers, des mets gras suivent les recommandations nationales pour l'alimentation des enfants.

Il est à relever que les adultes encadrants sont les meilleurs promoteur-trice-s de l'alimentation équilibrée auprès des enfants. L'importance de servir des quantités adéquates, de valoriser certains mets plutôt que d'autres, d'inciter à goûter des aliments, tout comme l'exemplarité de leur comportement à table, fait partie de leur champ de compétences professionnelles. Des échanges et des passerelles plus fréquentes entre le cuisinier-ière et le personnel éducatif de la structure devrait permettre à chacun de mieux comprendre les forces et les contraintes respectives, en vue de promouvoir ensemble les bonnes pratiques d'une alimentation bonne et saine.

La présence des cuisinier-ère-s sur place au sein des CVE représente un atout supplémentaire dans l'appréciation de repas diversifiés par les enfants et leur valorisation par les équipes éducatives. La proximité et l'implication des cuisinier-ère-s semblent positiver le lien et faciliter la démarche.

Pour les points d'optimisation, certaines remarques sont récurrentes, la précision dans le libellé des préparations est souvent à améliorer : la mention « légumes » ou « fruits » ne permet pas d'apprécier la saisonnalité des produits servis. Le critère de saisonnalité est d'ailleurs un point soulevé plusieurs fois dans les évaluations de 2016. Ce critère est bien sûr encouragé dans le plan RCD, il peut être favorisé à terme par l'utilisation de produits de saison, ou à défaut, de ceux cultivés localement et surgelés, séchés, ou mis en conserves. Cependant, il ne constitue pas une obligation, ce, afin de respecter d'une part, une certaine autonomie de planification des menus des cuisiniers-ières, et d'autre part, afin d'assurer un degré acceptable de variété dans les menus, particulièrement en hiver. Précisons que cela contribue aussi à une politique de découverte des goûts.

Les CVE ont déjà introduit le critère d'une fréquence modérée pour les produits sucrés, correspondant à la demande d'une partie des parents. Pour les APEMS et les UAPE, cette diminution du sucre nécessite encore un peu de temps et d'explications aux cuisinier-ère-s et aux équipes éducatives pour recueillir leur adhésion. La planification de farineux complets et variés est encouragée depuis 2016, ce critère a donc encore un peu de peine à être mis en place.

Les structures d'accueil sont incitées à planifier les goûters sur la semaine, en regard du menu de midi. Elle pourrait figurer, au même titre que les menus de midi, sur la plateforme internet publi-menus de la Ville de Lausanne. Ceci également afin de valoriser le travail des équipes et permettre l'analyse de l'équilibre global de la journée.

La collaboration entre la Ville de Lausanne, Fourchette verte et nutriMenu par Myravan solutions donne lieu à des échanges enrichissants ; ce bilan des résultats 2016 sur les critères 4 et 5 du RCD est le premier jalon d'un projet en lien avec les tendances actuelles de la restauration collective.

7. Résultats « Journée végétarienne »

Selon l'évaluation conjointe Fourchette verte et nutriMenu Lausanne, l'objectif de systématisation d'une journée végétarienne, sans viande et sans poisson dans les cuisines lausannoises **est atteint à 100%**.

Rappelons que cette mesure bénéficie non seulement à la santé des personnes, mais également à la préservation des ressources naturelles, ainsi qu'à la réalisation d'économies budgétaires.

8. Déroulement Plan RCD 2017

A l'instar de 2016, le déploiement des 5 indicateurs RCD se poursuit en 2017. Les modalités de réalisation, qu'elles concernent les outils, les fréquences d'analyse, le pilotage et le financement, demeurent identiques pour chaque objectif.

La fin de l'exercice 2017 donnera lieu à une synthèse finale qui permettra de produire les informations nécessaires à une prise de position des pouvoirs publics sur la question de la politique alimentaire de la Ville de Lausanne, pour le plus long terme.

Dans une perspective proche, le Plan RCD se joint à la réflexion en cours sur les liens à établir avec le développement de la politique agricole de la Ville et de son agglomération.

Le copil RCD se joint aux remerciements de l'Udd quant à l'engagement de tous les cuisiniers-ières. Leur travail est au centre de la démarche RCD et il en constitue, sans doute aucun, le meilleur gage de succès.

Contacts

Ville de Lausanne

D. Payot | Conseiller municipal EJQ | Président du copil RCD | david.payot@lausanne.ch

N. Litzistorf | Conseillère municipale LEA | natacha.litzistorf@lausanne.ch

J.-C. Seiler | Chef de service SAJE | Coordinateur général RCD | jean-claude.seiler@lausanne.ch

S. Dubart | Déléguée au développement durable | Cheffe de projet RCD | samira.dubart@lausanne.ch