

**RESTAURATION
COLLECTIVE DURABLE | RCD**

BILAN final

2017

Unité développement durable – LEA
Service d'accueil de jour de l'enfance – EJQ
Avril 2018

Table des matières

1. Objectifs RCD	3
2. Lausanne et les autres : bref comparatif	3
3. Lausanne chiffres-clés	4
4. Mise en œuvre	5
4.1 Engagements du projet	5
4.2 Gouvernance	6
5. Résultats en bref « Proximité » & « Labels »	6
5.1 Composition du panier par catégorie de produits	6
5.2 Résultats « Proximité »	7
5.3 Analyse « Proximité »	8
5.4 Résultats « Labels »	9
5.5 Analyse « Labels »	10
6. Résultats « Qualité nutritionnelle »	11
6.1 Résultats Fourchette verte	11
6.2 Résultats nutriMenu Lausanne	12
6.3 Analyse « Qualité nutritionnelle »	12
7 Résultats Journée végétarienne	13
8 Résultats anti-gaspillage alimentaire/GC	13
9 Résultats « Performance économique »	14
10 Les Prix RCD	14
11 Actions de communication	15
12 Conclusion & Perspectives	15

Langage épïcène : pour faciliter la lecture du document, nous avons renoncé à féminiser systématiquement toutes les expressions ou à utiliser les tirets pour introduire le féminin. Mais il est entendu que, même formulées au masculin, les expressions s'appliquent aux deux sexes.

1. Objectifs Plan RCD

Ce rapport restitue les résultats finaux 2017 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 /gestion directe Equilibre des budgets alloués sur 2 ans (moyenne 2016-2017)	À 2 ans	
3.bis Anti-gaspillage alimentaire/gestion concédée	Bilan	3 mesures
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. Lausanne et les autres : bref comparatif

L'objectif de cette section est de mettre brièvement en regard la politique alimentaire de la Ville de Lausanne avec celle d'autres villes. Cela permet d'apprécier la variété des approches dans divers contextes politiques et socio-économiques, tout en appréhendant mieux l'ampleur du plan RCD.

- **Genève GRTA** : création du label GRTA pour la restauration privée et collective. Le cahier des charges stipule 3 produits certifiés GRTA dans les offres journalières, et en cas de menu unique et en l'absence de buffet, au minimum 2 produits certifiés GRTA sont proposés par jour.
- **Vevey** : adoption d'une directive sur les achats durables pour env. 460 repas/jour dans les cantines scolaires avec 100% d'achats suisses pour le boeuf, la volaille, le porc, l'agneau, les produits laitiers et les œufs ; 50 % des fruits et légumes sur l'année d'origine vaudoise, valaisanne et fribourgeoise ; et 100 % du poisson labellisé MSC. 1 journée végétarienne/semaine est exigée, les structures sont labellisées Fourchette verte.
- **Bâle Canton-Ville** : émission de lignes directrices non contraignantes pour l'alimentation durable dans l'accueil de jour des enfants, promotion des jardins familiaux, actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire et obligation d'utilisation de la vaisselle réutilisable dans les manifestations.
- **Ville de Zürich** : l'alimentation pesant pour 1/3 des émissions de gaz à effet de serre, le programme *Zürich isst* est mené dans le cadre de la politique énergétique de la Ville en vue d'atteindre la société à 2000 watts d'ici 2100. En 2011, il a élaboré une offre de restauration collective optimisée au plan climatique dans le cadre du projet-pilote *Menu Plus* qui intègre des critères d'achats de proximité, de saison, bio et de lutte contre le gaspillage alimentaire avec 1 jour végétarien hebdomadaire. Ce menu durable est disponible dans les cafétérias du personnel municipal. Les offres de restauration des 330 écoles et jardins d'enfants municipaux ont intégré des critères de durabilité pour les achats alimentaires. En septembre 2015, la ville a mis sur pied une campagne de sensibilisation *Zürich isst* pour 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.

- **Ville de St-Gall** : l'alimentation s'inscrit dans le cadre de la révision en 2011 de la politique énergétique communale. Les autorités prônent la sobriété énergétique en vue d'atteindre une société à 2000 watts. Avec *Clevergeniessen*, Saint-Gall a mis sur pied une campagne de sensibilisation sur les relations entre l'alimentation et la consommation, tant pour la population que pour la restauration. L'objectif est d'inciter les divers établissements à contribuer à la réduction de la consommation d'énergie et à proposer davantage de menus préservant le climat. Les lignes directrices sont : 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.
- **Ville de Berne** : après l'échec de l'appel d'offre remporté par le traiteur externe Menu & more établi à Zûrich, la Ville a mandaté un conseil externe afin d'étudier 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 des mesures de sensibilisation auprès des enfants, des parents et des milieux politiques.
- **Commune de Glaris Nord** : politique axée sur les problématiques de commerce équitable, adhésion au label *Fair trade Town*.
- **Commune de Barjac, France** : ville pionnière pour la promotion de l'alimentation collective durable, env. 250 repas/jour, approvisionnement pour moitié en denrées bio, produits dans la région. A remporté le prix Commune bio en 2015.
- **Ville de Gand, Belgique** : la stratégie *Gent en garde* comprend cinq objectifs, assortis de mesures :
 - A) Créer une chaîne alimentaire plus courte et plus visible : étude agricole et déploiement de potagers partagés.
 - B) Soutenir la production et la consommation durables : jardins dans les quartiers et dans les écoles ; jeudi végétarien dans les écoles et cantines de la Ville ; 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 sur les producteurs et fournisseurs locaux.
 - C) Renforcer l'impact social des initiatives : inventaire des surplus alimentaires afin de récupérer le plus possible de nourriture non consommée. Mise en place d'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
 - D) Lutte contre le gaspillage alimentaire et valorisation des déchets verts (poules et cochons dans les quartiers).
 - C) Gouvernance : création d'un *Food Council* de 25 membres (agriculteurs, fournisseurs, associations, commerces, administration).

3. Lausanne chiffres-clés

Organisation à large échelle : ~ 1'250'260 repas/an

❖	6'700	production repas/jour
❖	39	producteurs de repas
❖	45	sites de production
❖	163	sites de consommation

6 audiences

❖	CVE, UAPE	4 mois – 6 ans
❖	Accueil parascolaire (APEMS)	6 ans – 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

4. Mise en oeuvre

Validé par le Conseil communal, le Plan RCD est issu du **Préavis N° 2014/36**. Le mandat de conception, de pilotage et suivi de réalisation a été confié à l'Unité développement durable (Udd/LEA), sous la coordination générale du Saje (EJQ). Le développement des 5 indicateurs auprès de la gestion directe (GD) des cuisiniers Ville et des partenaires de la gestion concédée (GC) 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 fixés.

4.1 Engagements du projet

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 **33 cuisines, sur un total de 45, ce qui représente env. 5'500 repas/jour sur un total de 6'700 repas/jour, ou 1'019'300 repas annuels, sur un total de 1'250'260 repas annuels servis par la Ville**. Toutes les cuisines Ville et GC sont engagées, les structures ayant préféré être observatrices concerne le Réseau L avec un certain nombre de CVE privées subventionnées.

Une **formation sur mesure des cuisiniers** 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 la 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 2017. Celui-ci a permis une économie d'échelle d'env. CHF 30'000.-. Cependant, le contrat n'a pas été reconduit, car d'une part, la qualité des produits ne faisait pas l'unanimité auprès des cuisiniers, et d'autre part, cette démarche de centralisation est régulièrement entrée en conflit avec l'objectif de proximité, en raison du peu d'offre de ce type chez les grands prestataires.

Un important travail d'**information aux fournisseurs et grossistes** alimentaires a été réalisé par l'Udd et les cuisiniers. Cette sensibilisation a permis d'étoffer l'offre de proximité et d'adapter les informations de traçabilité et de labellisation sur les documents transmis aux cuisiniers, afin d'optimiser leurs achats RCD.

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

- **APEMS bon goût** en partenariat avec Prometerre/Terre Vaudoise (2016/17). L'action concerne l'approvisionnement hebdomadaire d'env. 2'500 petits déjeuners et 4'900 goûters durables et sains pour les 48 APEMS et antennes lausannois. Le succès de cette action a permis de signer une convention de travail entre la Ville et Terre Vaudoise pour une durée de 2 ans. Une communication de la démarche a également été diffusée auprès des parents des enfants inscrits dans les APEMS et des communes environnantes.
- **Apéritifs & Réceptions durables au sein de l'administration**, le bilan 2017 montre un résultat positif de l'action. La mise à jour du site et du répertoire des fournisseurs de proximité est engagée pour 2018. Une commande centralisée des serviettes d'apéritif « Lausanne durable » a été faite en 2017.

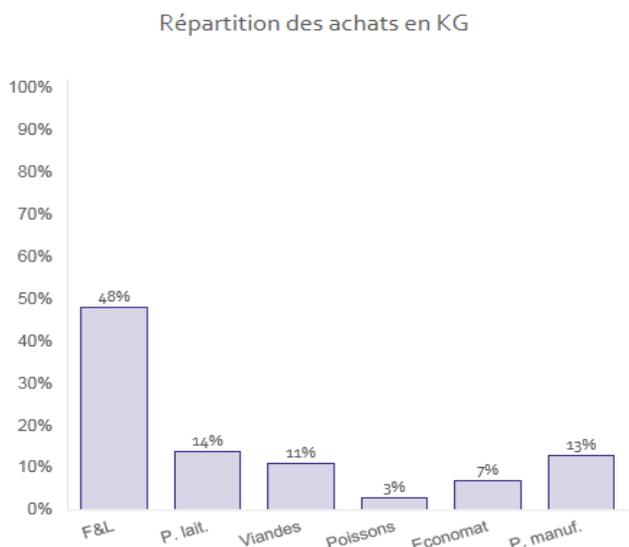
4.2 Gouvernance

- Comité de pilotage, copil RCD présidé par le Conseiller municipal M. Payot, direction EJQ ;
- Membres copil RCD, chefs de service impliqués et impactés par le plan RCD ;
- Coordinateur général, M. Seiler, chef du Service d'accueil de jour de l'enfance (SAJE), assure l'organisation générale et le suivi du projet ;
- Cheffe de projet, Mme Dubart, déléguée au développement durable (Udd/LEA), assure l'élaboration, le pilotage et le suivi de réalisation du Plan RCD avec l'ensemble des partenaires ;
- Cuisiniers GD et GC, principaux acteurs opérationnels de la réalisation des objectifs ;
- Directeurs des structures de la Ville ;
- Producteurs, fournisseurs, grossistes et distributeurs, adaptent leurs offres, afin d'être RCD-compatibles, dans la mesure du possible.

5. Résultats 2017 en bref « Proximité » & « Labels »

	« Full Ville » directe + concédée	Gestion directe (GD)	Gestion concédée (GC)
Indicateur Proximité	55 % arrondi	55 %	54.6 %
Indicateur Labels	52%	48 %	54 %

5.1 Composition du panier par catégorie de produits « full Ville »



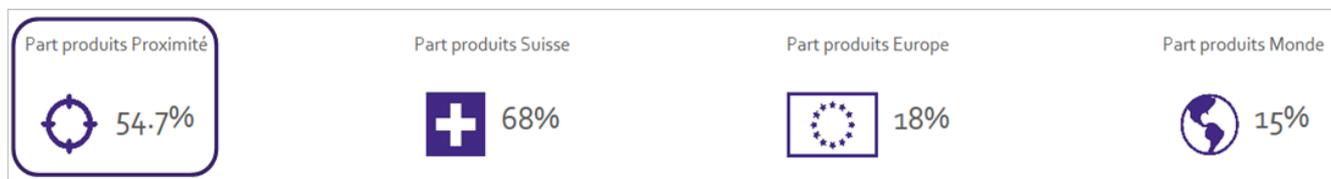
- Fruits, légumes, jus et herbes
- Produits laitiers
- Viandes et œufs
- Produits de pêche
Poissons, mollusques et crustacés
- Produits d'économat :
Alcool de cuisine, cafés instantanés, céréales, épices, graines, jus, légumes en conserve, purée, riz, sels, sucres, vinaigres, thés, etc.
- Produits manufacturés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

5.2 Résultats « Proximité »

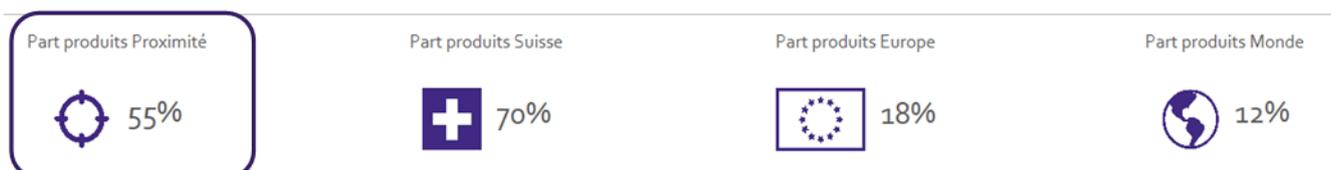
Définition, Implémentation & Outils de mesure

- Périmètre de proximité : 70 km depuis Lausanne. Seul le lieu d'origine des produits est considéré. Les lieux d'élaboration, transformation et conditionnement ne sont pas pris en compte. La démarche vise le soutien économique à l'agriculture de proximité et la réduction des émissions à effet de serre, elle ne vise pas à calculer prioritairement le bilan CO2 de l'assiette en tant que tel.
- Collecte des bulletins de livraison/facture auprès de toutes les cuisines de production, 2 x 2 mois hiver/été.
- Périodicité : semestrielle, 2 x 5 semaines hiver/été, dates non annoncées, extraits des 2 ½ mois de collecte.
- Calcul au kg.

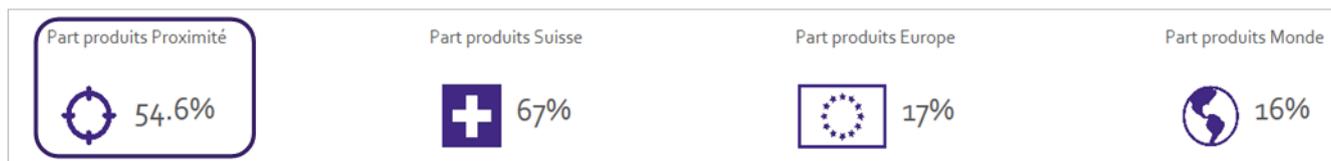
« Full Ville » : répartition totale des provenances, tous produits confondus



Gestion directe : répartition totale des provenances tous produits confondus



Gestion concédée : répartition totale des provenances tous produits confondus



5.3 Analyse « Proximité »

2017 marque une **augmentation des achats de proximité**, passant de 36.5% en 2016 à 54.7% en 2017. Ce bon résultat est surtout dû à la forte progression de la GC qui augmente son score de 27% en 2016 à 54.6% en 2017; la GD progresse aussi, bien que plus faiblement, passant de 50.5% en 2016 à 54.7% en 2017.

Ce résultat est à mettre en regard avec l'excellente proportion de **68% d'achats suisses**. Au final, les deux types de gestion obtiennent des scores similaires sur la politique d'achats de proximité.

L'objectif des 70% d'achats de proximité du Plan RCD n'est pas atteint. Cependant, ce constat doit être fortement pondéré par les points suivants :

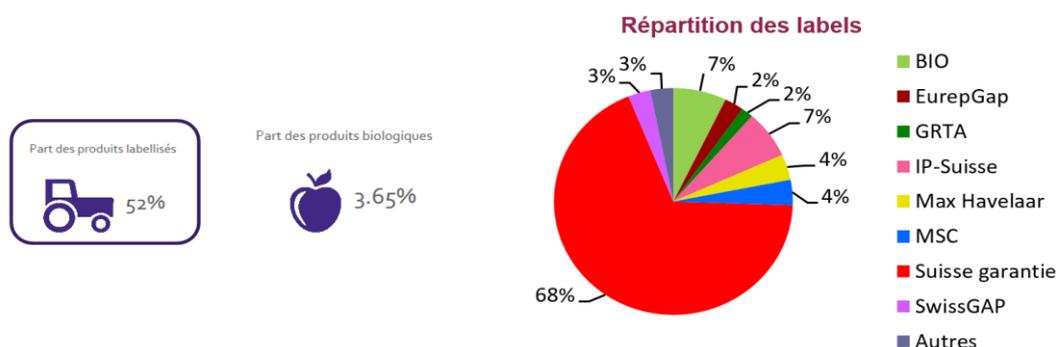
- a) **L'objectif de 70% fixé initialement par voie de préavis était-il réaliste ?** Outre le mérite d'avoir émis une ligne directrice claire, marquant la volonté de la Commune de se doter d'une politique alimentaire ambitieuse, il n'a pas fait l'objet d'une pré-étude en vue de la faisabilité d'un tel score.
- b) **La performance de 55% d'achats de proximité doit être liée à celle de 68% d'achats suisses.** En regard de la politique alimentaire d'autres villes et de la Confédération (Armée, CFF, etc.), et de divers cantons alémaniques, la notion de « proximité » est définie par l'échelle suisse. En effet, la réalité géographique et agricole du pays rend cette échelle pertinente. Sous cet angle, l'excellence des résultats RCD doit être valorisée.
- c) En comparaison de diverses politiques alimentaires connues en Suisse et en Europe, la performance Ville de 55% d'achats de proximité dépasse ce qui se fait ailleurs. C'est pourquoi, ce **résultat peut être qualifié de très satisfaisant**.
- d) La définition du **périmètre de proximité de 70 km a montré un bon niveau de pertinence** pour la politique d'achat. Elle a permis de concilier les meilleures chances d'approvisionnement en termes de volume et de diversité des produits, tout en préservant la notion « d'identité régionale » du point de vue du patrimoine culinaire et du soutien économique régional.
- e) Bien qu'ayant progressé sur le marché de la consommation privée, les **filières d'approvisionnement de proximité ne sont pas encore suffisamment développées** pour répondre convenablement aux demandes de la restauration collective. Les logistiques de centralisation des denrées, stockage, commande et livraison sont peu présentes, voir inexistantes. Cette configuration du marché de proximité évolue lentement, mais pour l'heure, c'est un frein structurel.
- f) Ce frein, est accentué par deux facteurs, d'une part, un **écart entre les besoins importants de la restauration collective, et les volumes de produits de proximité disponibles**, et d'autre part, **la tension grandissante du marché**, due à la tendance générale de l'augmentation de la demande en produits régionaux. En clair, la demande excède l'offre ce qui crée des tensions de disponibilité et de prix.
- g) L'organisation du marché alimentaire est fortement centralisée à l'échelle suisse. Cela est particulièrement vrai pour les produits carnés, les farines et les fruits & légumes, pour les gros volumes. De ce fait, **la traçabilité des denrées pouvant provenir du périmètre de proximité n'est plus assurée de la part des entreprises de transformation, grossistes et distributeurs**. Pour les cuisiniers, ceci prêterite à l'évidence, l'atteinte de l'objectif de proximité, d'autant que les fruits & légumes pèsent pour 48% des achats globaux. A Lausanne, la production de repas varie d'une cuisine à l'autre ; cela s'étend de 24 repas/jour à 700 repas/jour. Les conditions et contraintes d'achats sont donc aussi très spécifiques pour chacune d'elle. Néanmoins, la demande croissante des consommateurs pour la traçabilité alimentaire et pour des produits de proximité, incite les professionnels à mettre progressivement en œuvre davantage de filières d'approvisionnement de proximité et un étiquetage plus précis.
- h) Finalement, **5 cuisines de production sur 32 ont atteint les deux objectifs de proximité et de labellisation**, 3 cuisines en GD et 2 cuisines en GC. Ce score signifie-t-il qu'avec les moyens actuels, tant financiers que logistiques, la politique d'achats de proximité atteint un **plafond de verre**, qui ne pourra évoluer qu'en laissant aussi le temps au marché de mieux se structurer pour répondre aux spécificités et aux contraintes de la restauration collective ?

5.4 Résultats « Labels »

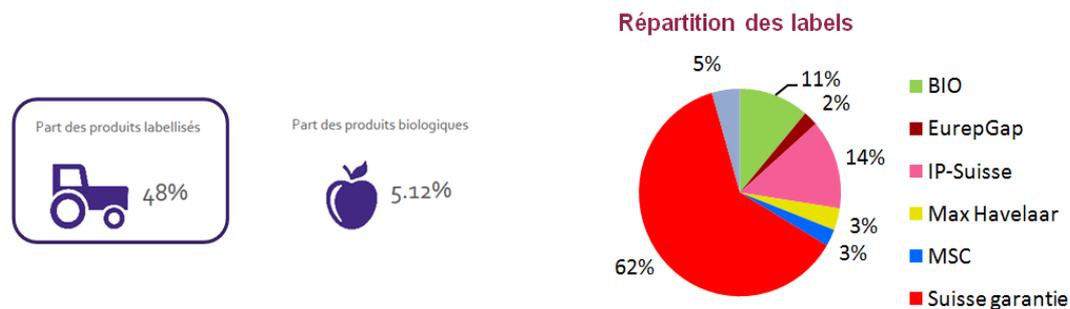
Définition, Implémentation & Outils de mesure

- Périodicité : semestrielle 2 x 5 semaines hiver / été, dates non annoncées, extraits des 2 mois de collecte.
- Collecte des bulletins de livraison/facture 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 référence.
- Suivi spécifique pour les achats labellisés « bio ».

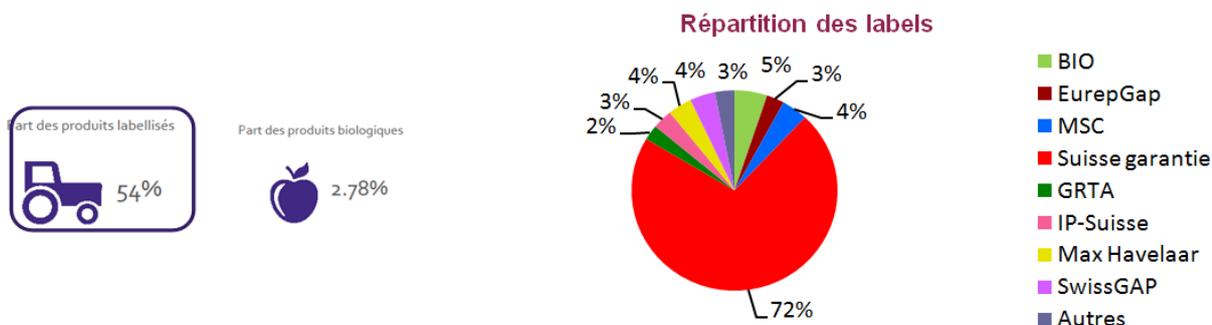
« Full Ville » : répartition des produits labellisés toutes catégories confondues



Gestion directe : répartition des produits labellisés toutes catégories confondues



Gestion concédée : répartition des produits labellisés toutes catégories confondues



5.5 Analyse « Labels »

52% de réussite, plus de la moitié des achats alimentaires de la Ville sont labellisés.

2017 marque une **forte augmentation des achats labellisés, passant de 40% en 2016 à 52% en 2017**. Les deux types de gestion ont consenti un effort avec une performance légèrement supérieure pour la GC.

Cet excellent résultat valorise une politique d'achat soucieuse des conditions de production aux niveaux écologique et humain. Le pourcentage élevé du label *Suisse garantie* joue en bonne part dans ce résultat. Le label vaut pour la traçabilité des aliments bruts et transformés, avec au moins 90 % de tous les ingrédients d'origine suisse, il garantit aussi une production :

- sans recours à des organismes génétiquement modifiés, sans hormone, ni antibiotique et selon le respect des normes PER (prescriptions écologiques requises) ou d'exigences équivalentes, qui sont parmi les plus élevées au monde. Cette politique de production se démarque ainsi clairement des produits étrangers avec un assolement régulier, des surfaces de compensation écologique, des bilans de fumure équilibré ;
- avec une fraîcheur optimisée par des circuits et des transports courts, valorisant les aspects nutritionnels et gustatifs ;
- avec un soin animal supérieur aux normes étrangères, les paysans suisses utilisent moins d'eau potable, le bétail est nourri avec du fourrage local et moins de nutriments concentrés, il passe plus de temps en plein air et intègre des normes strictes d'abattage (quand elles sont respectées) ;
- en faveur de la diversité et du patrimoine culinaire régional, avec par exemple, plus de 450 sortes de fromages et 1'000 variétés de pommes. Le label soutient ainsi l'agriculture de petits producteurs et s'engage en faveur de la biodiversité et des produits régionaux.

En conclusion, le label *Suisse garantie* présente un cahier des charges, qui, s'il est sans prétention d'équivalence avec le bio, offre néanmoins un cahier des charges crédible, incluant la préservation du capital animal, patrimonial et gustatif. Selon Olivier Viret, responsable des cultures spéciales du canton de Vaud, « Il faut aussi rappeler que la production intégrée et IP-Suisse ont des cahiers des charges très strictes et qu'ils représentent déjà une garantie de qualité et de protection de l'environnement imparable. » (BILAN, 11 octobre 2017).

Cependant, ce bon résultat doit être pondéré par la **faible part de 3.65% d'achats bio**, qui s'explique par les points suivants :

- a) L'attente élevée en produits bio est en conflit avec le respect des budgets alloués. « Le consommateur helvétique paie 46% plus cher pour acquérir de précieux légumes bio, selon l'office fédérale de l'agriculture » (BILAN, 11 octobre 2017). L'expérience de plusieurs cuisines Ville, notamment en 2015-2016, au travers de la Plateforme bio locale, a également démontré une augmentation significative des dépenses liées aux produits bio de proximité. **L'argument monétaire est donc un frein structurel aux achats bio** pour la restauration collective, qui, si elle souhaite les mettre en œuvre, exigeraient une augmentation financière significative dans les budgets de la Ville. L'ensemble des acteurs de la GD et GC s'accorde sur ce constat ; le secteur de la restauration privée ne fait pas exception, sachant qu'il répercute ce surcoût aux clients dans le prix des menus.
- b) Souvent, **les volumes en produits bio de proximité et suisses ne sont pas suffisants** pour l'approvisionnement de la restauration collective. Ceci implique d'effectuer des achats étrangers (italiens, espagnols, français), or cela contrevient clairement à l'objectif de proximité. Selon M. Viret, « [...] les produits locaux sont bien mieux positionnés du point de vue écologique que les produits bio étrangers transportés sur de longues distances. En Suisse, il faut travailler sur le rapport de confiance entre le producteur et le consommateur. Je connais personnellement de nombreux agriculteurs qui m'expliquent leur démarche tout à fait responsable, même si elle n'est pas toujours bio. C'est important d'informer et de rassurer les consommateurs objectivement. » (BILAN, 11 octobre 2017).
- c) Finalement, du **point de vue plus systémique des achats responsables**, il est judicieux de ne pas « sur-focaliser » sur le bio, car d'autres labels sont également importants tels que ceux du commerce équitable,

de la pêche responsable, du bien-être animal, pour ne citer que ceux-là. La question de la labellisation doit donc aussi prendre en compte un ensemble de problématiques tout autant exigeantes, et ce particulièrement sur les produits d'importation (riz, pâtes, poissons, fruits, etc.).

En conclusion, la politique d'achats labellisés de la Ville est performante. L'augmentation des achats bio est bien sûr souhaitable et souhaitée, mais pour être cohérent, il convient de considérer :

- la compatibilité avec les autres critères RCD, afin de ne pas préempter, notamment, les achats de proximité et les budgets alloués ;
- une adaptation à la hausse des budgets alloués aux achats alimentaires, calculé sur un pourcentage à atteindre ;
- la prise en compte d'une pondération entre les labels bio et les différents labels hors bio ;
- la nécessité de laisser à l'agriculture, ainsi qu'aux fournisseurs, le temps d'organiser l'approvisionnement du marché pour répondre aux besoins de la restauration collective en termes de volume et de diversité de l'offre bio.

6. Résultats « Qualité nutritionnelle »

L'analyse des deux indicateurs « Qualité nutritionnelle » et « Journée végétarienne » est menée par deux démarches complémentaires, **Fourchette verte (FV)** pour les structures lausannoises labellisées par le prestataire éponyme, ainsi que **nutriMenu Lausanne** pour les structures lausannoises non-labellisées FV. Cette section présente une vue globale des résultats Ville, ainsi que les évaluations respectives des deux démarches.

La performance « Qualité nutritionnelle » de la Ville s'élève à **87% en moyenne de conformité aux normes de la Société Suisse de Nutrition (SSN)**. Ce résultat peut être considéré comme très bon. Il souligne les efforts consentis depuis des années par la restauration collective, en vue de produire des repas sains et équilibrés, accessibles à tous.

6.1 Résultats



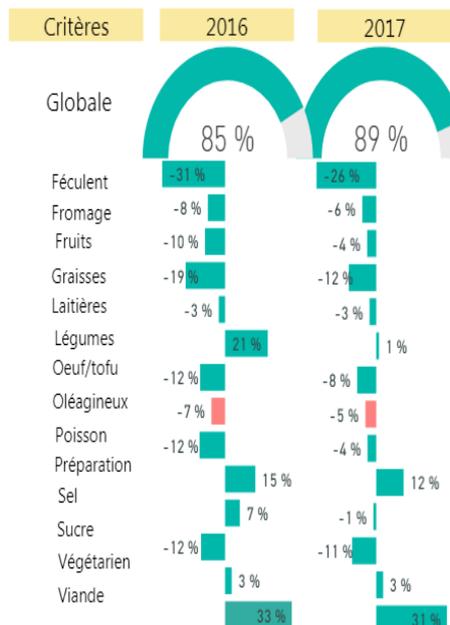
78 lieux d'accueil sur les 82 prévus ont été testés au moins 1 fois et au maximum 6 fois. En 2016, le seuil minimal de réussite était de 80% pour estimer que le critère Qualité nutritionnelle était rempli. A la demande du RCD, ce seuil a été porté à **90% pour 2017**.

L'équilibre alimentaire est **considéré comme bon**, puisque 10/17 cuisines de production respectent tous les critères à 90% au minimum. En comparaison avec les résultats de 2016, le pourcentage d'atteinte est passé de **72% en moyenne en 2016 à 84% en 2017**. Ainsi, les 17 cuisines de production évaluées peuvent être reconduites en 2018. D'un point de vue qualitatif, les points suivants sont relevés :

- Commentaires des testeurs élogieux, ceux des personnes rencontrées (directeurs, éducateurs, cuisiniers) varient et dépendent davantage des lieux de consommation que des cuisines de production.
- Meilleur affichage de la planification des collations en 2017 par rapport à 2016. FV recommande de les inscrire également sur les menus édités hebdomadairement sur *Publi-menus Lausanne*.
- Meilleur respect de la teneur en sucre dans les desserts, en particulier dans les CVE. Pour les APEMS et les UAPE, la diminution du sucre nécessite encore un peu de temps et de pédagogie.
- Précision dans le libellé des préparations à améliorer : la mention « légumes » ou « fruits » ne permet pas d'apprécier la saisonnalité des produits servis. Le respect des saisons est toutefois bien meilleur en 2017.
- « APEMS bon goût » : bonne qualité des petits déjeuners et des collations, du fait du choix et de la qualité des aliments issus de Terre Vaudoise.
- Encourager la planification du petit déjeuner et du goûter en fonction du repas de midi, afin d'améliorer le suivi des critères nutritionnels sur l'ensemble de la journée, notamment les produits laitiers et mets sucrés. Les aliments protéiques (œufs, jambon, saucisson) dans les petits déjeuners sont à limiter à 1x/semaine.

6.2 Résultats

L'analyse de la qualité nutritionnelle 2017 montre un **score moyen de réussite de 89%** de conformité aux normes nutritionnelles SSN. Cela représente une **amélioration de 4%** du score global par rapport à 2016. Cette évolution positive porte sur les 14 critères nutritionnels *NUTRImenu*, comme en atteste le tableau de résultats ci-dessous.



Parmi les critères comportant une amélioration importante, les points suivants sont relevés :

- **réduction de 6%** des quantités de **sel** dans l'assaisonnement des plats,
- **réduction de 7%** des quantités de **graisses** utilisées dans les préparations,
- **amélioration de 20%** dans la conformité concernant les recommandations sur les **légumes**,
- **augmentation de 12%** dans l'offre des **plats végétariens**,
- **augmentation de 6%** dans l'offre des **fruits** pour les desserts.

6.3 Analyse « Qualité nutritionnelle »

Dans les points positifs, les évaluations des menus de la restauration collective lausannoise montre un équilibre alimentaire très satisfaisant. Les menus proposés sont variés ; les fréquences des crudités et fruits, des sources de protéines autres que la viande, des produits laitiers, et des mets gras, suivent les recommandations nationales pour l'équilibre alimentaire des enfants et des adultes. Pour les deux démarches, l'amélioration des pratiques s'explique d'une part, par l'attention soutenue des cuisiniers portée à cet enjeu, et d'autre part, par les feedbacks personnalisés, sur l'amélioration du processus de planification des menus.

Les adultes encadrants sont les meilleurs promoteurs de l'alimentation équilibrée auprès des enfants. L'importance de servir des quantités adéquates, de valoriser les mets, 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 plus fréquents entre le cuisinier et le personnel permettraient à chacun de mieux comprendre les forces et les contraintes respectives, pour promouvoir ensemble les bonnes pratiques alimentaires. La présence des cuisiniers au sein des CVE représente un atout supplémentaire dans l'appréciation des repas par les enfants et leur valorisation par les équipes éducatives. La proximité et l'implication des cuisiniers positivent les relations et facilitent la démarche.

Pour les points d'optimisation, il s'agit de poursuivre les efforts engagés auprès du personnel encadrant avec des mesures de formation et de sensibilisation visant l'accompagnement des repas avec les enfants et les jeunes. Ceci concerne, en sus du climat des repas pris en collectivité, le développement d'habitudes alimentaires saines, essentielles à la bonne évolution physique et psychique de ce public-cible.

Le critère de saisonnalité est bien sûr encouragé dans le plan RCD ; il peut être favorisé à terme par l'utilisation de produits de saison séchés ou 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, 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 de goûts et d'inclusion culturelle.

7. Résultats « Journée végétarienne »

Selon l'évaluation conjointe Fourchette verte et nutriMenu Lausanne, l'objectif de systématisation de la journée végétarienne 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.

La collaboration entre la Ville de Lausanne, FV et Myravan solutions donne lieu à des échanges enrichissants. Le rapport d'évaluation RCD 2017 sur la qualité nutritionnelle et le respect de la journée végétarienne hebdomadaire est le deuxième jalon d'un projet en lien avec les tendances actuelles de la restauration collective vers plus de santé et de durabilité.

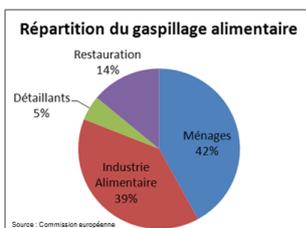
8. Résultats anti-gaspillage alimentaire/ Indicateur GC

Les enjeux écologiques et financiers liés au gaspillage alimentaire sont importants. Pour rappel, les objectifs de l'indicateur anti-gaspillage alimentaire concernent plus particulièrement la GC ; il intervient en remplacement de l'indicateur « Performance économique » valable pour la GD.

En Europe et en Suisse, 30% de la nourriture produite est jetée

Cela représente
2 millions de tonnes
d'aliments par an :

- soit 140'000 camions de nourriture
- soit une file de véhicule de Zürich à Madrid



L'objectif RCD 2017 consiste à mettre en œuvre au minimum 3 mesures anti-gaspi sur la chaîne de valeur du gaspillage alimentaire.

La synthèse des résultats des mesures anti-gaspillage alimentaire est la suivante :

Niveaux		Principales réalisations
Politique d'achat	Produits non-calibrés	- Très peu ou pas de mise en œuvre dans l'achat de produits non-calibrés.
	Invendus producteurs	- Pas de mise en œuvre.
En cuisine	Menu	- Etablissement de fiches de production des repas en relations avec les commandes et des valeurs de nutriMenu Lausanne et FV. - Utilisation de logiciels professionnels de calculs des menus utilisant des fiches recettes types, avec quantités des marchandises adaptées.
	Commande	- Echanges réguliers entre les cuisinier·ières et les responsables des sites de consommation pour une meilleure adaptation aux attentes de consommation. - Tenues hebdomadaires de « commission menu » avec les responsables de cuisine pour discussion des commentaires des clients.
	Stock	- Inventaire mensuel des stocks et calcul des rendements.
	Préparation	- Pesée des aliments. Grâce à ce procédé, il est possible de réduire les aliments non consommés à moins de 10% du poids de départ. - Peu ou pas d'amélioration des recettes permettant d'offrir une meilleure qualité gustative des légumes, diminuant ainsi d'importants invendus en cuisine.
Au service	Portionnage	- Mise en place d'un tableau de portionnement (féculent, viande, légumes, dessert) en fonction du grammage nécessaire.
	Matériel	- Pas de mise en œuvre de la réduction de la taille des assiettes et des services afin qu'ils soient adaptés à la clientèle.
Consommation	Sensibilisation client	- Action de 2 semaines de sensibilisation « Zéro-gaspi » APEMS Coteau-Fleuri. Plan de sensibilisation de 4 APEMS/an 2018 à 2020. - Mise en place d'une formation pour le personnel encadrant les repas, APEMS de Montchoisi, mise en œuvre 2018.
Valorisation des déchets	Pesée retours d'assiettes	- Pesées quasi générale des retours d'assiette.
	Compostage	- Récupération quasi générale des lavures/retours alimentaires pour une valorisation en biogaz et engrais. - Récupération des huiles de fritures pour transformation en carburant.

En conclusion, la batterie de mesures anti-gaspillage mise en œuvre dans la GC est relativement satisfaisante et démontre une réelle volonté de la part des prestataires de diminuer les impacts écologiques néfastes et d'optimiser leur rendement financier. Il reste néanmoins une réelle marge d'amélioration, notamment dans les aspects de systématisation de ces mesures et de développement de nouvelles démarches anti-gaspi au niveau des achats, par exemple.

Concernant la GD, le pilote « Zéro-gaspi », proposé par l'un des prestataires de la GC a été déployé dans un APEMS en vue de la sensibilisation des enfants et du personnel encadrant. La réussite de ce pilote permet de mettre en œuvre cette action dans 4 APEMS en 2018 ; l'objectif étant que l'ensemble des APEMS lausannois puisse en bénéficier d'ici à 2021. Les précisions sur la démarche sont visibles sur <http://www.lausanne.ch/thematiques/developpement-durable/ville-durable/consommation/politique-alimentaire/anti-gaspillage-alimentaire.html>

9. Résultats « Performance économique »

Cet objectif s'applique uniquement aux cuisines de production en GD pour les structures d'accueil pré et parascolaires, qu'elles soient municipales ou subventionnées et qui ont signé la Déclaration d'engagement RCD. Prélevée sur le Fdd, le Conseil communal a validé la contribution financière supplémentaire de CHF 0.25 ct. par place offerte. Même si l'objectif de proximité n'a pas entièrement été atteint, cette augmentation a permis d'améliorer sensiblement les résultats entre 2016 et 2017 et de mieux maîtriser le budget alloué, puisqu'il n'y a pas eu de dépassement en 2017.

10. Les prix



LE GRAND PRIX SUISSE



1ER PRIX, ÉDITION 2017

Le programme nutriMenu Lausanne a été primé en février 2017 par le réseau européen *Citizen@work*, actif dans la promotion de la santé, les responsables ont 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* en faveur de l'accès et du droit à la santé pour tous dans l'assiette.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
28 septembre 2017

L'Initiative des Alpes décerne ses prix : la Pierre du diable pour l'eau importée des îles Fidji et le Cristal de roche pour le projet de restauration durable de la ville de Lausanne

L'initiative des Alpes, association d'envergure nationale, a décerné en septembre 2017, le 1^{er} *Prix Cristal de roche* à la Municipalité pour son Plan RCD. Ce prix vient saluer les impacts positifs sur la réduction des transports de la politique d'achat de proximité du RCD.

11. Actions de communication

Après 4 ans de travail et 3 ans d'implémentation du Plan RCD, le copil RCD a validé la campagne de communication des résultats et de la démarche visant des actions d'information et de sensibilisation aux enjeux de l'alimentation.

Les publics-cibles sont les institutions politiques, la population, les parents, les enfants et le personnel éducatif. Le lancement de la campagne est prévu pour la rentrée de septembre 2018. Entre autres rencontres ayant déjà eu lieu avec les personnels éducatifs, il contient les actions suivantes :

- **Communication municipale** à l'intention des parents des enfants scolarisés à Lausanne ;
- **Coffret de 4 livrets de recettes** de cuisine et de saison entièrement élaborées par les cuisiniers de la Ville GD et GC. Il sera offert aux parents des enfants scolarisés à lausanne ;
- **Exposition grand public** sur la démarche et les résultats RCD et les enjeux de l'alimentation ;
- **Vidéo** sur la démarche et les résultats RCD et les enjeux de l'alimentation ;
- **Article magazine officiel de La Semaine du goût** sur la démarche et les résultats RCD, tirage national.

En parallèle d'articles de presse régionaux, la cheffe de projet a participé à diverses conférences et a été invitée à présenter la politique RCD, notamment lors des événements suivants :

- Journée sur l'alimentation organisée par le Canton de Vaud, Opéra de Lausanne
- Exposition universelle de Milan, pavillon Suisse
- Conférence pour les directeur-trices de CVE et responsables d'APEMS, Lausanne
- HUG de Genève
- Promotion santé suisse, journée nationale sur l'alimentation, Fribourg
- PUSH, cours pour les collectivités publiques, Lausanne
- Espace Dickens, rencontre sur les enjeux de l'alimentation, Lausanne
- FDDM, journée villes et cantons sur la thématique de l'alimentation, Châteauneuf, Valais

12. Conclusion & Perspectives

Le Plan RCD est la première démarche de formalisation d'une politique alimentaire ambitieuse pour la Ville. En ce sens, les pronostics de résultats étaient difficiles à établir lors de la rédaction du préavis N° 2014/36. **Quatre objectifs sur cinq ont été atteints**, seul l'objectif de 70% d'achats de proximité reste à travailler. La question des achats bio est également optimisable, en tenant compte de l'analyse y relative. Globalement, le travail et le chemin accomplis par tous les acteurs internes et externes en faveur d'une alimentation durable peut être salué. Les principales forces du RCD sont :

- sa démarche systémique qui prend en compte les principaux critères liés au domaine alimentaire, sans omettre la santé, le goût et le facteur économique qui reste évidemment critique ;
- l'ambition de ses objectifs qui place un niveau de performance à haute valeur ajoutée ;
- l'envergure de son champ d'application comprenant 33 cuisines sur 45, soit 5'500 repas/jour ;
- les effets collatéraux positifs en termes de motivation et d'une nouvelle dynamique insufflée chez les cuisiniers, le personnel éducatif, les fournisseurs et les commerçants. Chacun d'eux peut ainsi capitaliser sur une hausse des connaissances et des performances métiers, ainsi que sur une meilleure conscientisation et volonté d'agir en faveur d'une alimentation plus responsable ;
- finalement, la création et la mise à disposition d'outils d'accompagnement et d'évaluation permettant de bénéficier de résultats fiables, tant quantitatifs que qualitatifs.

Ce constat positif doit néanmoins prendre en considération les pistes d'amélioration pour l'avenir ; elles sont résumées comme suit :

- les filières pour une offre agricole de proximité nécessitent des évolutions professionnelles de fond, afin de mieux répondre à la demande de la restauration collective pour des produits de proximité. Cette étape requiert du temps, c'est pourquoi les ambitions pour une alimentation durable doivent être travaillées sur le long terme ;
- la prise de recul face à certaines idéologies qui prôneraient la prédominance systématique d'un facteur sur l'autre, par exemple le coût, la proximité, le bio ou la santé seuls. Au vu de la complexité des enjeux alimentaires, il n'existe pas d'idéal permettant à chacun de ces critères d'être parfaitement à l'équilibre. Il s'agit donc d'admettre, quand cela est nécessaire, de pondérer ces différents enjeux, afin de maintenir un bon équilibre général, et ce, dans la durée ;
- l'augmentation des budgets alloués à l'alimentation est nécessaire, si l'on souhaite poursuivre une politique d'achats de proximité, et plus particulièrement d'achats bio ;
- l'effort de rattachement des structures au RCD, doit se poursuivre pour les 14 cuisines n'ayant pas encore adhéré au RCD. Cela représente 31 lieux de consommation et concerne principalement les CVE privées subventionnées.
- Finalement, un plan de sensibilisation de la population, des restaurateurs et des acteurs économiques liés à l'alimentation devrait être envisagé, à l'instar par exemple du modèle zurichois, avec une semaine d'actions lausannoises.

Ce bilan final clôture la mise en œuvre du rapport-préavis n° 2014/36 qui prévoyait une période expérimentale jusqu'à la fin de l'année 2018, financée par le Fdd. Ce document fait partie d'un nouveau préavis au Conseil communal visant à pérenniser la démarche instaurée et à poursuivre ce processus qualité en favorisant les produits de notre région tout en augmentant la qualité et la diversité des mets proposés à Lausanne pour les enfants et les adultes.

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 développement durable	Cheffe de projet RCD	samira.dubart@lausanne.ch