



Bilan et perspectives du plan d'action pour une restauration collective municipale avec une haute qualité nutritionnelle, environnementale et sociale (plan RCD)

Réponses aux postulats de M. Johann Dupuis et consorts « Plus de bio régional dans la restauration collective lausannoise ! » et de M. Fabrice Moscheni « Réfrigérateurs en libre-service : réduire le gaspillage alimentaire et améliorer le lien social »

Rapport-préavis N° 2019 / 42

Lausanne, le 10 octobre 2019

Madame la Présidente, Mesdames, Messieurs,

1. Résumé

Le présent rapport-préavis présente le bilan de la première opération de restauration collective durable (RCD), il en tire les enseignements et propose la poursuite et la pérennisation du projet. De plus, il apporte les réponses aux postulats de M. Johann Dupuis « Plus de bio régional dans la restauration collective lausannoise ! », déposé le 14 novembre 2017 et de M. Fabrice Moscheni « Réfrigérateurs en libre-service : réduire le gaspillage alimentaire et améliorer le lien social », déposé le 26 avril 2016.

Ce rapport-préavis s'inscrit dans une perspective constante et durable d'améliorations aux niveaux de l'écologie, de la santé et de l'économie de proximité concernant les mets servis dans la restauration collective lausannoise. Les objectifs fixés courent pour la période 2020-2022. Il sera suivi d'une troisième phase couvrant la totalité de la prochaine législature (2021-2026).

Sur la somme de CHF 1'194'000.- allouée en 2014 par le Fonds du développement durable (FDD), le solde au 31 juillet 2019 se monte à CHF 682'008.-. Il est proposé de prolonger sur trois ans l'utilisation de ce solde actuel afin :

- d'accroître la part d'achats de produits alimentaires bio de proximité dans toutes les cuisines de production gérées par la Ville en augmentant de CHF 0.40 par jour et par place offerte dans les structures d'accueil ou repas servi dans les restaurants d'adultes pour l'achat des produits alimentaires (CHF 516'000.-) ;
- de mettre à jour le matériel de certaines cuisines propriétés de la Ville et de généraliser le transport des aliments par la chaîne du froid (CHF 90'000.-) ;
- d'implémenter le label Fait Maison et poursuivre les projets de formation, de sensibilisation et de communication sur les enjeux de l'alimentation durable (CHF 90'000.-).

2. Objet du rapport-préavis

Le 20 janvier 2015, le Conseil communal acceptait les réponses à plusieurs motions et postulats par le biais du rapport-préavis N° 2014/36 : « Plan d'action pour une restauration collective municipale avec une haute qualité nutritionnelle, environnementale et sociale ». Ce plan d'action a été mis en œuvre entre 2016 et 2018 par le prélèvement d'un montant total de CHF 1'194'000.- sur le FDD.

L'objet du présent rapport-préavis est de présenter un bilan de la première opération RCD, d'en tirer les enseignements et de proposer la poursuite et la pérennisation du projet. Les objectifs sont de :

- consolider les achats de proximité en portant l'objectif à 60% ;
- porter la part des achats suisses à 70% ;
- atteindre 60% de produits labellisés ;
- atteindre dans les trois ans un minimum de 15% d'achats de produits bio régionaux ;
- porter de quatre à six les repas végétariens par mois ;

- valoriser la qualité gustative des plats proposés ;
- mettre en œuvre le label Fait Maison pour les sites de production des repas Ville ;
- poursuivre le programme pédagogique de formation et de sensibilisation du personnel encadrant en faveur d'une nourriture saine et équilibrée, tout en encourageant la découverte des goûts ;
- poursuivre les mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- mettre à jour le matériel de certaines cuisines propriétés de la Ville, afin de favoriser l'atteinte des objectifs RCD ;
- tendre à généraliser le transport des aliments en liaison froide ;
- dans ce cadre, le rapport-préavis répond aux postulats de M. Johann Dupuis « Plus de bio régional dans la restauration collective lausannoise ! » et de M. Fabrice Moscheni « Réfrigérateurs en libre-service : réduire le gaspillage alimentaire et améliorer le lien social ».

3. Table des matières

1.	Résumé	1
2.	Objet du rapport-préavis	1
3.	Table des matières.....	2
4.	Préambule	3
4.1	<i>Organisation et objectifs</i>	3
4.2	<i>Périmètre du projet</i>	3
5.	Résultats finaux du Plan restauration collective durable (2015 – 2018).....	4
5.1	1^{er} objectif : <i>Proximité, 70% d'approvisionnement dans un rayon de 70 km/Lausanne, d'ici à 2017</i>	5
5.2	2^e objectif : <i>Labels, 1/3 de l'approvisionnement labellisé, tous labels confondus, d'ici à 2017</i>	5
5.3	3^e objectif : <i>Performance économique, équilibre des budgets alloués sur deux ans</i>	6
5.4	3^e objectif bis : <i>Anti-gaspillage alimentaire</i>	6
5.5	4^e objectif : <i>Qualité nutritionnelle, conformité aux normes de la Société Suisse de Nutrition (SSN) en fonction des âges</i>	7
5.6	5^e objectif : <i>Journée végétarienne hebdomadaire, systématisation de la mesure dans toutes les structures de consommation (aléatoire dans la semaine)</i>	7
6.	Les prix RCD	8
7.	Analyse des résultats	8
7.1	<i>Proximité</i>	8
7.2	<i>Labels</i>	9
7.3	<i>Gaspillage alimentaire</i>	11
7.4	<i>Qualité nutritionnelle</i>	11
7.5	<i>Journée végétarienne</i>	12
7.6	<i>Bilan questionnaire de satisfaction</i>	12
7.7	<i>Intégration avec la politique agricole urbaine de la Ville de Lausanne</i>	13
8.	Plan de communication Lausanne Cuisine 5.0.....	13
9.	Objectifs pour la poursuite et la pérennisation de la politique alimentaire RCD II	14
9.1	<i>Proximité</i>	14
9.2	<i>Labels</i>	15
9.3	<i>Anti-gaspillage alimentaire</i>	16
9.4	<i>Soutien financier</i>	16
9.5	<i>Qualité nutritionnelle et journée végétarienne</i>	16
9.6	<i>APEMS Bon goût – apéritifs et réceptions durables Ville</i>	17
9.7	<i>Sensibilisation et communication</i>	17
9.8	<i>Compétences et cahier des charges cuisinier·ière·s</i>	17
9.9	<i>Matériel et processus livraison</i>	18
10.	Aspects financiers	18
10.1	<i>Point budgétaire rapport-préavis N° 2014/36</i>	18
10.2	<i>Objectifs financiers 2020-2022</i>	18

10.3 Incidences sur le budget d'investissement	19
10.4 Incidences sur le budget de fonctionnement	19
11. Réponse de la Municipalité au postulat de M. Johann Dupuis « Plus de bio régional dans la restauration collective lausannoise ! »	19
11.1 Plus de bio régional dans la restauration collective !.....	19
11.2 Cohérence avec le développement durable et le critère de proximité	20
12. Réponse de la Municipalité au postulat de M. Fabrice Moscheni « Réfrigérateurs en libre-service : réduire le gaspillage alimentaire et améliorer le lien social »	20
13. Conclusions.....	22

4. Préambule

4.1 Organisation et objectifs

Les enjeux liés à l'alimentation sont cruciaux : 30% des émissions mondiales des gaz à effet de serre (GES) proviennent de l'alimentation ; en Suisse 17% des GES liés à la consommation sont dus à l'alimentation. L'épuisement des sols et les enjeux économiques agricoles et commerciaux sont d'autres enjeux vitaux pour la planète et les hommes. Finalement, les problématiques de santé publique font aujourd'hui de l'alimentation un défi majeur pour nos sociétés. Les objectifs du plan RCD entendent aborder ces enjeux dans une organisation à large échelle avec environ 1'300'000 repas produits annuellement. Cette démarche permet de mettre en lumière non seulement une exemplarité communale, mais aussi une pédagogie collaborative et non-intrusive pour les consommateurs de tous âges.

Le RCD est issu du rapport-préavis N° 2014/36. Le mandat de conception, de pilotage et le suivi de réalisation a été confié à l'Unité développement durable (Udd), sous la coordination générale du service d'accueil de jour de l'enfance (SAJE).

Le comité de pilotage a validé cinq indicateurs auprès des cuisinier-ière-s Ville (gestion directe – GD) et des entreprises de restauration collective (gestion concédée – GC). La mise en œuvre a été prévue sur deux ans (2016-2017) ; une troisième année (2018) complète le suivi et le financement du plan. Le comité de pilotage a traduit ces cinq indicateurs en objectifs selon le déploiement et le planning suivant :

1. Proximité & Traçabilité géographique	2016	2017
70% d'approvisionnement dans un rayon de 70 km/Lausanne, d'ici à fin 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		
— équilibre des budgets alloués sur deux ans (moyenne 2016-2017)		A 2 ans
— anti-gaspillage alimentaire / gestion concédée/directe		
mise en œuvre au minimum de trois mesures		
4. Qualité nutritionnelle		immédiat
Conformité aux normes de la Société Suisse de Nutrition (SSN) en fonction des âges		
5. Journée végétarienne hebdomadaire		immédiat
Systématisation de la mesure dans toutes les structures de consommation (aléatoire dans la semaine)		

4.2 Périmètre du projet

La mise en œuvre du plan RCD est une opération à large échelle qui représente environ 1'250'000 repas/an. Ce projet concerne les institutions pour l'enfance municipales ou privées subventionnées (CVE et APEMS), les réfectoires scolaires, les écoles à la montagne, les cafétérias professionnelles et le restaurant public « Au goût du jour » renommé « Quai 14 ».

En résumé, le RCD représente :

- **6'700** repas produits/jour ;
- **39** producteurs de repas : il s'agit des cuisines en gestion directe, représentant environ un tiers de la production totale des repas et des divers partenaires de la gestion concédée sous contrat avec la Ville, représentant environ les deux tiers restants de la production totale des repas ;
- **45** sites de production : il s'agit du total des cuisines en gestion directe et concédée ;
- **163** sites de consommation (préscolaire, parascolaire primaire, parascolaire secondaire, personnel et public).

Les entreprises de restauration collective ou les institutions qui s'engagent dans le RCD ont signé une déclaration d'engagement. Cela concerne toutes les cuisines municipales et la plupart de celles en gestion concédée. Compte tenu de leur liberté d'organisation, les CVE privés subventionnés ont adhéré sur un mode facultatif. A ce jour, 35 cuisines, sur un total de 45, se sont engagées. Cela représente environ 5'500 repas/jour sur un total de 6'700 repas/jour, ou 1'019'000 repas annuels, sur un total de 1'250'000 repas annuels servis par la Ville.

Une formation sur mesure des cuisinier·ière·s a été dispensée en 2016 par l'Udd, en partie en collaboration avec le Canton de Vaud. 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'environ 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 cuisinier·ière·s, et d'autre part, cette centralisation est régulièrement entrée en conflit avec l'objectif de proximité, en raison du peu d'offres 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 cuisinier·ière·s. 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 cuisinier·ière·s, afin d'optimiser leurs achats.

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

- **APEMS Bon goût** en partenariat avec Prométerre/Terre Vaudoise (2016-2017). L'action concerne l'approvisionnement hebdomadaire d'environ 2'500 petits déjeuners et 4'900 goûters durables et sains pour les 48 APEMS et antennes lausannois. Après deux années pilotes, le succès de l'initiative a conduit à la signature d'une convention de travail entre la Ville et Terre Vaudoise pour une durée de deux ans. Une communication de la démarche a été diffusée auprès des parents des enfants inscrits dans les APEMS et auprès des communes environnantes ;
- **apéritifs et 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 a été réalisée en 2018. Une commande centralisée des serviettes d'apéritif « Lausanne durable » a été faite en 2017 ;
- **Publi-menus Lausanne** : création en 2015 d'une plateforme pour l'information aux parents et la consultation en ligne des menus servis aux enfants.

5. Résultats finaux du plan restauration collective durable (2015-2018)

Un plan de l'envergure du RCD nécessite des ressources d'expertise et des instruments de pilotage spécifiques. A cet effet, l'Udd a créé trois nouveaux outils de pilotage, à savoir : l'adaptation de l'application Beelong aux besoins de la Ville, nutriMenus et Publi-menus Lausanne. La conception, la mise en œuvre et le pilotage de ces instruments se sont montrés performants pour assurer la fiabilité des résultats RCD, afin d'obtenir pour chacun des cinq indicateurs, des mesures les plus précises et

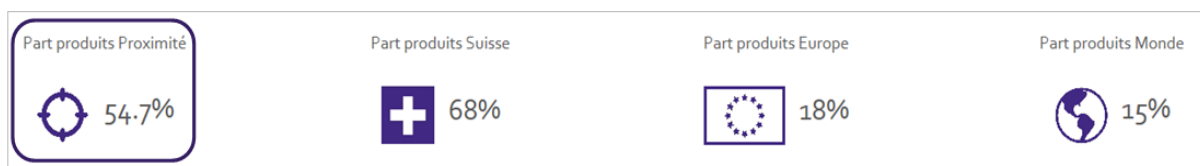
objectives possibles. Il n'en demeure pas moins que ce plan RCD est pionnier en la matière et nécessite une approche d'amélioration continue sur le long terme.

5.1 1^{er} objectif : Proximité, 70% d'approvisionnement dans un rayon de 70 km/Lausanne, d'ici à 2017

Alors que la performance globale des achats de proximité était de 36.5% en 2016, les résultats finaux de 2017 marquent une progression de 18.5%.

Total Ville :	55% (arrondi)
Gestion directe (GD)	55%
Gestion concédée (GC)	55%

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



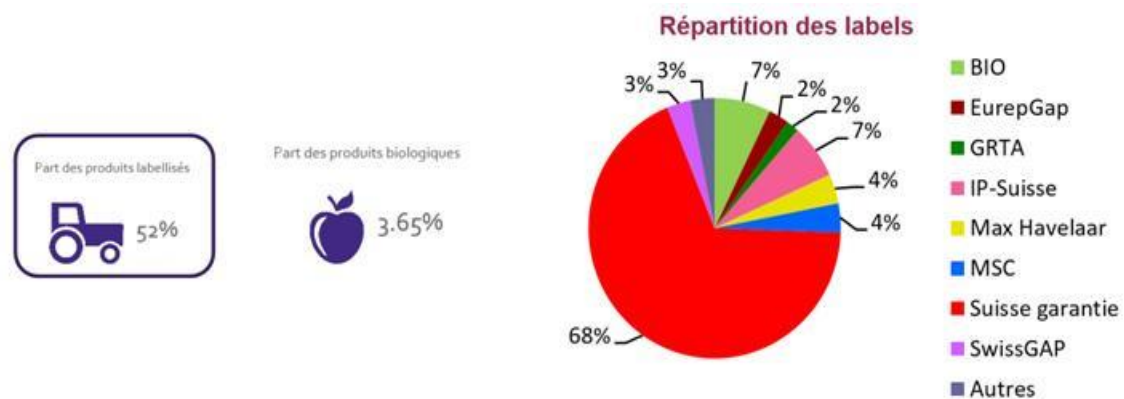
Conformément à l'une des conclusions du rapport-préavis N° 2014/36, l'outil Beelong a été financé durant trois ans. Afin de répondre aux besoins des objectifs RCD, l'outil a évolué dans une application permettant de mesurer les achats de proximité, car la version de base ne considère que les échelles Suisse – Europe – Monde ; elle vise aussi prioritairement le calcul CO₂ de l'assiette, en intégrant les étapes de transformation et de conditionnement. L'évolution de l'outil pour les besoins RCD tient également au fait que ces deux étapes ne sont pas intégrées dans l'analyse de la politique d'achat RCD, la priorité ayant été mise sur la provenance de production des denrées.

Entre 2014 et 2015, des analyses sur plusieurs cuisines de CVE ont été menées par Beelong dans sa version de base. Les résultats issus de cette première phase sont plus performants sur les achats bio, en raison d'importants achats réalisés à la Plateforme bio locale (PBL), ainsi que de la motivation des cuisinier-ière-s de « bien faire » durant la période préalablement annoncée de l'analyse Beelong, alors que les audits RCD n'étaient, pour leur part, pas annoncés. Cette phase a néanmoins permis de préparer les cuisinier-ière-s à la démarche RCD et a eu un effet bénéfique de sensibilisation aux achats durables.

5.2 2^e objectif : Labels, 1/3 de l'approvisionnement labellisé, tous labels confondus, d'ici à 2017

Total Ville :	52%
Gestion directe (GD)	48%
Gestion concédée (GC)	54%

«Ville» : part des produits labellisés toutes catégories confondues



Comme dit précédemment, en 2014-2015 les CVE audités par Beelong avaient une part de bio importante en raison de l'approvisionnement à la PBL, depuis mise en faillite. Les résultats ont généré des dépassements budgétaires significatifs (plus de 30%), mais ont aussi permis de donner aux producteurs un signal positif pour ce type d'offre.

5.3 3^e objectif : Performance économique, équilibre des budgets alloués sur deux ans

Cet objectif s'applique uniquement aux cuisines de production en gestion directe (GD) pour les structures d'accueil pré et parascolaires, qu'elles soient municipales ou subventionnées et qui ont signé la charte d'engagement RCD. Le Conseil communal a validé la contribution financière supplémentaire de 0.25 ct. par place offerte, prélevée sur le FDD. 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, ni en 2018.

5.4 3^e objectif bis : Anti-gaspillage alimentaire

Les enjeux écologiques et financiers liés au gaspillage alimentaire sont importants. Pour rappel, les objectifs de cet indicateur concernent plus particulièrement la GC ; il intervient en remplacement de l'indicateur performance économique.

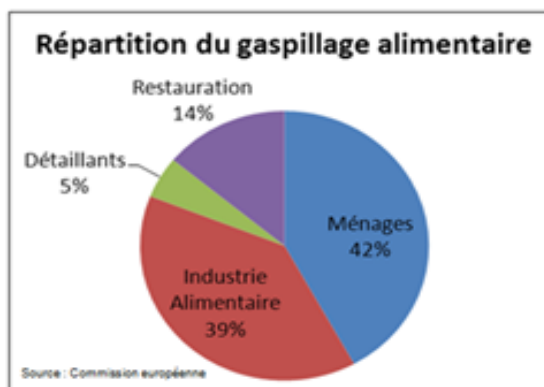
L'objectif RCD 2017 consiste à mettre en œuvre au minimum trois mesures sur la chaîne de valeurs du gaspillage alimentaire.

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



Les résultats de mise en œuvre concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire sont les suivants ¹:

En cuisine

Plusieurs pratiques sont mises en œuvre, notamment avec l'utilisation de logiciels professionnels de calculs des menus utilisant des fiches recettes types avec les quantités adaptées des marchandises.

Les échanges réguliers entre les cuisinier-ière-s et les responsables des sites de consommation favorisent les ajustements pour une meilleure adaptation aux attentes clients. Dans certaines structures, des tenues hebdomadaires de « commission-menu » ont lieu avec les responsables de cuisine pour examen des retours des consommateurs. Les techniques rigoureuses de gestion des stocks à l'œuvre lors des planifications menus et de la production des repas permettent d'agir efficacement contre le gaspillage alimentaire.

Une amélioration devrait cependant être entreprise dans les recettes de préparation, afin d'optimiser la qualité gustative et l'attractivité visuelle des légumes, diminuant ainsi les invendus lors du service.

¹ Les points traités dans cette section s'appuient sur diverses sources professionnelles et scientifiques, comme l'étude « Halte au gaspillage » réalisée par la Chaire *Food & Beverage Saviva* de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Au service

Un tableau de portionnement des aliments (féculent, viande, légume, dessert) sert de référence pour les recommandations de grammage à servir par assiette et par catégories d'âges, selon les recommandations de la Société Suisse de Nutrition (SSN).

Une amélioration pourrait cependant être effectuée lors du renouvellement du matériel de service pour réduire la taille des assiettes et des contenants et ainsi mieux ajuster les volumes servis.

Consommation

Des actions de sensibilisation destinées aux enfants et au personnel encadrant sont dispensées grâce à l'initiative Zéro-gaspi. Cette sensibilisation de deux semaines a démarré en 2017 et est programmée dans les APEMS jusqu'en 2020.

Les aspects d'accompagnement des repas et du gaspillage seront également traités dans le cadre de la formation pour le personnel éducatif et encadrant.

Valorisation des déchets

La récupération des déchets et restes alimentaires ainsi que des huiles de friture est aujourd'hui quasi généralisée. Elle est destinée à la production de biogaz, d'engrais et de carburant.

En conclusion, une meilleure conscientisation des acteurs permet aujourd'hui la mise en œuvre de nombreuses mesures pour réduire le gaspillage alimentaire. L'importance de ces enjeux doit cependant continuer d'interpeller l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire allant du producteur au consommateur. A ce titre, une marge d'amélioration significative est perceptible sur les systèmes d'achats et de distribution des produits non-calibrés et des invendus des producteurs, ainsi que sur les initiatives de sensibilisation et de formation des consommateurs finaux.

5.5 4^e objectif : Qualité nutritionnelle, conformité aux normes de la Société Suisse de Nutrition (SSN) en fonction des âges

L'analyse de l'indicateur qualité nutritionnelle est menée par deux démarches complémentaires, Fourchette verte (FV) pour les structures lausannoises labellisées par le prestataire éponyme et nutriMenu Lausanne pour les structures lausannoises non-labellisées FV.

La performance qualité nutritionnelle de la Ville s'élève à 87% en moyenne de conformité aux normes 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.

5.6 5^e objectif : Journée végétarienne hebdomadaire, systématisation de la mesure dans toutes les structures de consommation (aléatoire dans la semaine)

La création en 2015 du site Publi-menus Lausanne permet aux parents de s'informer en ligne sur les menus hebdomadaires, servis dans les lieux de consommation des enfants. Ce nouvel outil a favorisé l'évaluation conjointe FV et nutriMenu. 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, mais également à la réduction de CO₂ et aux économies budgétaires.

6. Les prix RCD

Le projet de restauration collective durable a reçu deux prix :

- le programme nutriMenu Lausanne a été primé en février 2017 par le réseau européen Citizen@work ; actif dans la promotion de la santé. La Ville de Lausanne a reçu le 1^{er} 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 dans l'assiette pour tous ;



- 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.



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

Finalement, le bilan Greenpeace, effectué sur plusieurs collectivités publiques, salue la démarche de la Ville et montre aussi des potentiels d'amélioration, notamment sur la diminution de consommation des produits laitiers et carnés.

7. Analyse des résultats

7.1 Proximité

2017 marque une augmentation des achats de proximité, passant de 36.5% en 2016 à 54.7%. Ce résultat doit être corrélé à l'excellente proportion de 68% d'achats suisses. Globalement, les deux types de gestion obtiennent des scores similaires sur les achats de proximité. L'objectif des 70% du plan RCD n'est pas atteint, mais ce constat doit être fortement pondéré par l'analyse suivante :

- l'objectif de 70% exprimé par le rapport-préavis représentait une estimation. Malgré 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, notamment en termes de disponibilité des volumes, des produits et de diversification des menus ;
- la performance de 55% d'achats de proximité doit être liée à celle de 68% d'achats suisses. Pour permettre une comparaison avec la politique alimentaire de la Confédération (armée, CFF, etc.) et de divers cantons alémaniques, la notion de proximité est définie à l'échelle suisse. Sous cet angle, l'excellence des résultats RCD peut être valorisée ;
- en comparaison de diverses politiques alimentaires connues en Suisse et en Europe, la performance Ville de 55% d'achats de proximité se place en très bonne position par rapport à ce qu'il se fait ailleurs, comme à Genève, Bâle, Zürich, Berne, entre autres villes qui ont adopté un

plan d'alimentation durable. En raison de la diversité des modèles et des critères retenus, une comparaison rigoureuse n'est pas aisée, cependant une appréciation plus globale des systèmes met en exergue l'amplitude du plan lausannois qui a le mérite d'avoir émis et mesuré des objectifs quantitatifs des plus ambitieux ;

- la définition du périmètre de proximité de 70 km a montré un bon niveau de pertinence. Elle a permis de concilier l'approvisionnement en termes de volume et de diversité des produits, tout en préservant l'identité régionale du patrimoine culinaire et du soutien économique régional ;
- 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 avec régularité aux besoins de la restauration collective. Hormis quelques grands distributeurs traditionnels, la logistique de centralisation des denrées, stockage, commande et livraison est encore peu mature chez les petits producteurs. Cependant, comme signal positif, la progression de l'offre de proximité grâce à l'émergence de nouveaux distributeurs de type associatif, ainsi qu'au développement de produits régionaux dans l'offre des distributeurs conventionnels est à noter ;
- 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, déjà très accaparée par la grande distribution. En résumé, la forte demande exerce une pression sur l'offre, ce qui crée des tensions de disponibilité et de prix ;
- l'organisation du marché alimentaire est fortement centralisée à l'échelle suisse. Cela est particulièrement vrai pour les gros volumes concernant les produits carnés, les farines et les fruits et légumes. De ce fait, la traçabilité des denrées pouvant provenir du périmètre de proximité n'est plus assurée par les entreprises de transformation, grossistes et distributeurs. Pour les cuisinier·ière·s, ceci prétérite à l'évidence, l'atteinte de l'objectif de proximité, d'autant que les fruits et légumes pèsent pour 48% des achats globaux. A Lausanne, la production de repas varie d'une cuisine à l'autre ; cela s'étend globalement de 24 repas/jour à 700 repas/jour. Les conditions 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 étendre leurs filières d'approvisionnement local et à fournir un étiquetage plus précis ;
- la politique d'achat est décentralisée dans les 14 cuisines de la Ville. Cette configuration favorise fortement les achats de proximité et labellisés. Une centralisation des achats Ville permettrait certes des économies d'échelle, mais contraindrait la Commune à passer par des appels d'offre publics en procédure ouverte, ce qui aurait pour conséquence d'évincer les petits producteurs/fournisseurs et prétériterait la performance de proximité ;
- finalement, cinq cuisines de production sur 32 ont atteint les deux objectifs de proximité et de labellisation, dont trois cuisines en GD et deux en GC.

La politique d'achats de proximité se trouve donc limitée par un certain nombre de facteurs inhérents au marché. L'amélioration des résultats en dépendra pour répondre aux spécificités et aux contraintes de la restauration collective.

7.2 Labels

2017 marque une forte augmentation des achats labellisés, passant de 40% en 2016 à 52%. 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 des prescriptions écologiques requises (PER) 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 équilibrés ;

- 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 ;
- 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.

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 niveau crédible d'exigences écologiques, mais aussi de préservation du capital animal, patrimonial et gustatif. Selon M. 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 stricts et qu'ils représentent déjà une garantie de qualité et de protection de l'environnement (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 :

- l'attente élevée en produits bio exerce une pression sur le respect des budgets alloués. L'expérience de plusieurs cuisines Ville, notamment avec la plateforme bio locale, a été généralement appréciée des cuisinier·ière·s, mais a généré une augmentation significative des dépenses, pouvant dépasser 30%. Les budgets convenus pour la restauration collective sont particulièrement contraignants ; dans ce cadre, la systématisation des achats bio n'est pas aisée. Une augmentation budgétaire proportionnelle est nécessaire pour y parer. L'ensemble des acteurs de la GD et GC, ainsi que la consultation effectuée auprès de Bio Suisse s'accordent sur ce constat ; le secteur de la restauration privée ne fait pas exception, sachant qu'il répercute ce surcoût sur les clients dans le prix des menus ;
- les prix des produits bio sont dans la majorité des cas plus hauts que les produits conventionnels. La consultation de Bio Suisse effectuée en février dernier confirme un surcoût d'environ 40% sur les fruits et légumes, mais il est beaucoup moins important dans les produits carnés. Le prix payé au producteur est plus élevé afin de couvrir les coûts de production qui sont plus importants ainsi que les risques de volatilité des récoltes. Les marges des transformateurs et distributeurs sont également plus élevées ;
- bien que la production bio soit en augmentation, notamment dans le canton de Vaud, les volumes en produits bio de proximité et/ou suisses ne sont pas toujours suffisants pour l'approvisionnement de la restauration collective. Ceci induit d'effectuer des achats étrangers (France, Espagne, Italie), or cela contrevient clairement à l'objectif de proximité. De plus, il est important de rappeler que les cahiers des charges des labels bio étrangers ne sont pas identiques aux standards suisses, et le plus souvent moins exigeants ;
- comme le soulignent les professionnels de cuisine et les producteurs, les achats bio comportent davantage de risques dus à des rendements de production plus faibles et aux risques de maladies. Ainsi, la disponibilité des produits ou des volumes, est en règle générale plus instable ;
- la vente des produits biologiques est historiquement marquée par la vente directe, et depuis le milieu des années 90, par la collaboration avec la grande distribution qui écoule aujourd'hui les trois quart de la production bio en Suisse. Le marché de la restauration collective nécessite une adaptation des filières, afin de proposer des produits répondants à ses besoins spécifiques en termes de conditionnement et de livraison. Les volumes produits en bio sont en constante augmentation en particulier en Suisse romande et cela implique une évolution rapide des structures de transformations et de distribution pour traiter l'augmentation des volumes. A noter que la consommation de produits bio suisses est en constante augmentation également ;
- dans ce contexte, la restauration collective n'a pas pu favoriser une offre correspondant à sa demande. Dans les cinq prochaines années, il est fort probable que les filières de transformations

et de distribution se réorganisent en conséquence. Il sera important que la Ville de Lausanne dispose d'interlocuteurs pour suivre ces évolutions et puisse participer au développement d'un approvisionnement répondant aux impératifs des producteurs et de la restauration collective lausannoise ;

- les petits producteurs de proximité ne sont pas labellisés pour beaucoup d'entre eux, en raison des surcoûts induits par leurs processus. Les objectifs de proximité et de labellisation sont dès lors souvent en concurrence. Le cas échéant, il a été recommandé de privilégier le choix de la proximité et du soutien économique aux producteurs, afin de ne pas les péjorer ;
- finalement, du point de vue systémique des achats responsables, il est judicieux de ne pas se focaliser uniquement sur le bio, car d'autres labels sont également importants tels que ceux du commerce équitable, de la pêche responsable et du bien-être animal, pour ne citer que ceux-là. La question de la labellisation doit donc également inclure un ensemble de problématiques tout aussi légitimes que le bio, en regard de la limitation des ressources financières à disposition.

En conclusion, la politique d'achats labellisés de la Ville est performante. L'augmentation des achats bio est bien sûr souhaitable et souhaitée. Cependant, cette approche ne peut pas être réfléchie qu'en elle-même et requiert d'être pondérée et mise en cohérence avec les autres objectifs RCD : respect des budgets alloués, achats de proximité, équilibre nécessaire entre labels bio et hors bio ; ainsi que la nécessité de laisser à l'agriculture, aux fournisseurs et aux distributeurs, le temps de développer et organiser l'approvisionnement du marché pour répondre aux besoins de la restauration collective.

7.3 Gaspillage alimentaire

La batterie de mesures anti-gaspillage alimentaire 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-gaspillage au niveau des achats et des retours de plats non consommés, par exemple.

Concernant la GD, le pilote Zéro-gaspi, conçu 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 a permis de mettre en œuvre cette action dans quatre APEMS en 2018 ; l'objectif à long terme vise une application à l'ensemble des APEMS lausannois d'ici 2021.²

7.4 Qualité nutritionnelle

Dans les points positifs, les évaluations des menus de la restauration collective lausannoise montrent 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 nutriMenus Lausanne et Fourchette verte, l'amélioration des pratiques s'explique d'une part, par l'attention soutenue des cuisinier·ière·s portée à cet enjeu, et d'autre part, par les retours personnalisés, sur l'amélioration du processus de planification des menus.

Le personnel encadrant est le meilleur promoteur 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 plus fréquents entre le/la cuisinier·ière et le personnel éducatif devraient permettre à chacun de mieux comprendre les forces et les contraintes respectives, pour promouvoir ensemble les bonnes pratiques alimentaires.

La présence des cuisinier·ière·s 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 cuisinier·ière·s positivent les relations et facilitent la démarche.

² Les précisions sur la démarche sont visibles sur <http://www.lausanne.ch/thematiques/developpement-durable/ville-du-rable/consommation/politique-alimentaire/anti-gaspillage-alimentaire.html>.

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 cuisinier·ière·s, et d'autre part, en vue 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.

7.5 Journée végétarienne

La systématisation de la journée végétarienne, sans viande, ni poisson est aujourd'hui ancrée dans les cuisines de la Ville ; certaines d'entre elles sont déjà passées sur une base volontaire à deux repas/semaine. La Ville de Lausanne a adopté une position de fond sur cette question qui soulève des enjeux cruciaux au niveau de la santé et de l'écologie :

- en moyenne, les Suisses mangent neuf repas/semaine avec de la viande, alors que les recommandations nutritionnelles stipulent deux à trois fois/semaine ;
- 50% de l'impact environnemental de notre alimentation sont dus à notre consommation de produits carnés et laitiers ;
- deux millions de personnes pourraient être nourries avec l'équivalent du fourrage importé en Suisse pour les animaux d'élevage, si ces surfaces agricoles étaient cultivées pour l'alimentation humaine.

L'importance de ces enjeux induit une réforme nécessaire dans les habitudes de consommation. Sans souhaiter éliminer les mets carnés des repas, ni envisager une optique végétarienne discutable pour la santé, il est préconisé pour l'avenir d'augmenter la fréquence des repas végétariens de quatre à six repas/mois.

7.6 Bilan questionnaire de satisfaction

Le SAJE a préparé un questionnaire de satisfaction qui a été adressé aléatoirement au personnel d'encadrement et aux enfants scolarisés de 1P à 8P. L'évaluation comportait différents items et correspondait au menu d'une semaine définie, celle du 23 au 27 avril 2018, afin que toutes et tous se basent sur les mêmes repas consommés. Pour les adultes, le questionnaire demandait de noter chacun des sept éléments suivants : assaisonnement, saveur des aliments, fraîcheur des denrées, cuisson, diversité des menus, présentation des plats, quantité, selon l'échelle d'évaluation suivante : Insuffisant = -1 ; Passable = 0 ; Bon = 1 ; Très Bon = 2. Pour les enfants, le questionnaire a été simplifié et contenait trois questions sur le goût, la variété et la quantité.

Globalement, les résultats confirment que les repas livrés souffrent d'une moins bonne qualification globale que la gestion *in situ*. On observe que l'assaisonnement et la saveur sont moins bien notés lorsque le repas est transporté que lorsqu'il est consommé sur place. Par extension, la question de la cuisson est généralement notée comme passable dès lors que le transport s'effectue en liaison chaude.

Pour les cuisines en GD, les adultes qualifient généralement de bon et très bon les repas consommés sur place. La fraîcheur des produits, tout comme la saveur et l'assaisonnement, sont notés entre bon et très bon. Les enfants semblent être globalement plus exigeants et qualifient les trois éléments proposés comme bon. Une évaluation plus fine, établie par lieu, permet de cerner les éléments critiques, comme l'assaisonnement et la quantité qui peuvent parfois être mal interprétés. En effet, ceux-ci peuvent entrer en conflit avec la contrainte des menus devant répondre à la question de l'équilibre alimentaire, notamment.

Pour les cuisines en GC, les adultes considèrent la fraîcheur comme bonne, ce que nous interprétons comme un bonus lié à la mise en place du RCD. Les points critiqués sont l'assaisonnement et la variété des menus : entre passable et bon. Pour les enfants, si la quantité et la variété sont bonnes, l'assaisonnement reste passable. Pour ces deux publics, la cuisson reste passable.

Comme déjà mentionné, la cuisson des produits et leur transport par la chaîne du chaud donnent de moins bons résultats que le transport par la chaîne du froid et la régénération sur place. En parallèle, les questions touchant l'assaisonnement seront revues avec l'ensemble des partenaires et une amélioration dans l'appréciation portée par les consommateurs est attendue.

Pendant les trois ans à venir, il s'agira de planifier et de financer en collaboration avec les prestataires le passage du transport par la chaîne du chaud – encore largement majoritaire – à celui de la chaîne du froid et de la régénération sur place.

7.7 Intégration avec la politique agricole urbaine de la Ville de Lausanne

La Ville possède sept domaines agricoles ; ce potentiel peut être une opportunité d'approvisionnement pour le RCD. Celui-ci est aujourd'hui exploité avec l'achat des farines et du lait provenant de l'exploitation de la ferme des Saugealles. APEMS bon goût bénéficie aussi de produits des domaines de la Ville, comme le fromage de l'alpage des Amburnex. Au vu de son récent démarrage en 2017, la ferme de Rovéréaz n'est pas à même pour le moment de fournir la Ville, en raison de ses volumes d'exploitation et de ses capacités logistiques insuffisants. Les volumes produits augmentent chaque année et des investissements sont prévus en 2019 et 2020 pour renforcer la capacité de stockage et de transformation.

Cependant, l'essentiel de la production par les fermiers de la Ville sont des produits bruts non transformés destinés aujourd'hui aux filières agroalimentaires nationales. Dans son préavis N° 2018/09 « Politique agricole urbaine : des balcons aux champs », du 8 mars 2018, la Municipalité a défini un axe de travail spécifique pour résoudre cette problématique : « soutenir la politique municipale de restauration collective par l'émergence de filières de proximité ». La Ville pourra ainsi appuyer tant en terme d'études de faisabilité que de contributions aux investissements les projets visant à développer l'offre en produits de proximité et/ou biologiques, valorisant ainsi les produits issus des fermiers et locataires de la Ville mais aussi des producteurs de la région.

Le plan RCD souhaite continuer de développer un rôle actif, en étroite coordination avec le Service parcs et domaines (SPADOM), en ce qui concerne les nouvelles opportunités de filières agricoles qui pourraient voir le jour. Un exemple récent concerne une filière de lait équitable de proximité. La promotion de ce type de produit ajoute une plus-value indéniable à la politique d'achat du RCD en faveur du soutien économique à l'agriculture de proximité et en défense à des pratiques de prix viables et justes pour les agriculteurs.

À ce titre, il convient aussi d'être attentif au devoir d'équité de marché envers la concurrence, ainsi qu'au respect des règles des marchés publics auxquels le RCD est soumis, eu égard à ses volumes d'achats s'ils devaient être centralisés.

8. Plan de communication Lausanne Cuisine 5.0

Après quatre ans d'implémentation, le COPIL RCD a validé la campagne de communication des résultats de la démarche visant des actions d'information et de sensibilisation aux enjeux de l'alimentation, nommée Lausanne Cuisine 5.0. Les publics-cibles sont les institutions politiques, la population, les parents, les enfants et le personnel éducatif. La campagne a été déployée à la rentrée de septembre 2018 avec les actions suivantes :

- coffret de quatre livrets de recettes de cuisine saisonnières et régionales élaborées par l'ensemble des cuisinier-ière-s, accompagné d'une communication municipale, offert aux parents des enfants fréquentant un lieu d'accueil parascolaire, préscolaire, les réfectoires secondaires, ainsi qu'au personnel éducatif ;

- exposition publique d'information sur la démarche et les résultats du plan RCD et de sensibilisation aux enjeux de l'alimentation, au Forum de l'Hôtel de Ville (septembre-octobre 2018) ;
- vidéo sur la démarche et les résultats RCD et les enjeux de l'alimentation ;
- tables d'hôte : invitation aux parents à partager un repas avec leur(s) enfant(s), sur la base de l'inscription volontaire des cuisinier·ière·s ;
- article magazine La Semaine du goût sur la démarche et les résultats de Lausanne, tirage national en trois langues ;
- conférence de presse et communication institutionnelle d'usage.

Finalement, de nombreux autres communes et cantons travaillent aussi sur les enjeux alimentaires, l'envergure et l'ambition des objectifs RCD ont suscité un intérêt certain auprès de plusieurs collectivités publiques (Zürich, Fribourg, Bienne et Bâle). Aussi la cheffe de projet a-t-elle été invitée à de nombreuses reprises à présenter la démarche de la Ville, lors de conférences ou rencontres telles que la Journée sur l'alimentation organisée par le Canton de Vaud, l'exposition universelle de Milan au pavillon Suisse, les HUG, la journée nationale de promotion santé suisse sur l'alimentation, le séminaire Push pour les collectivités publiques et l'Espace Dickens à Lausanne, rencontre sur les enjeux de l'alimentation.

9. Objectifs pour la poursuite et la pérennisation de la politique alimentaire RCD II

Le rapport-préavis N° 2014/36 a posé la première pierre de définition des objectifs de restauration collective durable. Cette étape a permis le déploiement à large échelle de la nouvelle politique alimentaire et après quatre ans de travail, un premier bilan de l'état de la situation.

Celui-ci a permis, d'une part, de valoriser de très bons résultats notamment sur la qualité nutritionnelle produite et la politique d'achat de proximité, avec cependant un bémol sur les achats bio qui ont été freinés, entre autres motifs, par les questions budgétaires et l'instabilité de l'offre à la fois bio et de proximité. D'autre part, aux chapitres 7 et suivants, les analyses des résultats démontrent que si certains buts n'ont pu être entièrement atteints, ce travail de quatre ans a néanmoins été une phase d'exploration et de mise en œuvre très ambitieuses. C'est pourquoi, la Municipalité, consciente de mener une tâche de longue haleine qui nécessite de poser une vision à long terme, propose d'en tirer les premiers enseignements afin de poursuivre le déploiement du plan RCD dans une optique d'amélioration continue et de pérennisation de la démarche.

Le plan RCD s'inscrit dans un 2^e cycle qui s'étendra sur trois ans, de 2020 à 2022. Tout comme dans le 1^{er} cycle RCD, l'ensemble des objectifs fera l'objet d'évaluations annuelles, grâce aux outils de monitoring dédiés qui ont fait leurs preuves. Ils permettront de restituer à la fin des trois ans de mise en œuvre les améliorations continues visées dans le RCD II et de préparer un 3^e cycle qui couvrira la suite de la prochaine législature (2021-2026).

9.1 Proximité

En synthèse, comme indiqué en point 7.1, il paraît pertinent de mettre en valeur la forte proportion de produits suisses. Par ailleurs, n'ayant pas fait l'objet d'une pré-étude de faisabilité, l'objectif initial de 70% a permis de fixer un cap ambitieux, mais s'est tout de même achoppé aux pratiques du terrain ; elles ont dévoilé certains freins relatifs notamment à la disponibilité des volumes dans certaines catégories de produits, à la nécessité d'un minimum de diversification des menus et de certaines difficultés saisonnières, comme celles liées à l'hiver.

Aussi, vu les limites actuelles du marché, il paraît plus réaliste de consolider les performances actuelles tout en conservant une politique d'achats durables très ambitieuse. Les objectifs sont de :

- consolider les achats de proximité en portant l'objectif à 60% ;
- porter et maintenir dans la durée la part des achats suisses à 70%.

Sur les principes de comptabilisation et de restitution des résultats des parts d'achats liées aux provenances, la méthodologie utilisée stipulera distinctement les éléments suivants :

- % achats de proximité ;
- % achats suisses, hors achats de proximité ;
- % total d'achats suisses (part de proximité + part suisse hors proximité) ;
- % achats Europe ;
- % achats monde, hors achats Europe.

9.2 Labels

En synthèse, l'objectif initial de 30% a été largement dépassé avec une atteinte de 52% d'achats labellisés. Ce score repose en bonne partie sur le label Suisse Garantie. Ce label est noté recommandable dans les guides de référence des labels (ex. Beelong) et par les métiers de l'agriculture, c'est pourquoi il est souhaitable de le conserver. Mais les analyses en point 7.2 démontrent également un faible taux d'achats bio pour des raisons essentiellement budgétaires et des difficultés d'adéquation entre les besoins de la restauration collective et le niveau de maturité de l'offre sur le terrain de proximité.

De manière générale, il est à rappeler que les achats labellisés concernent un ensemble de labels requis dans différentes catégories de produits et pas uniquement en bio. Ce point concerne une certaine équité budgétaire qu'il convient d'accorder sur un ensemble d'achats. Pour le bio, les tendances du marché se développent progressivement ; la Municipalité confirme son engagement en souhaitant augmenter significativement ses achats bio, tout en précisant que cet objectif est soumis à de fortes contraintes budgétaires, de disponibilité de l'offre et de maturation des filières agricoles (voir point 7.2). Ce processus intègre donc des aspects exploratoires et dépend de facteurs temporels qu'il est difficile de maîtriser à ce stade. De plus, il s'agira, en coordination avec le SPADOM et les acteurs de la production et de la distribution, de suivre la coordination entre les besoins de consommation du RCD et l'offre des filières d'approvisionnement en produits bio de proximité. Notons que le Canton a également inscrit dans sa stratégie agricole le développement des filières de proximité et bio, et met sur pied des actions en ce sens.

En résumé, les exigences au niveau des achats labellisés augmentent comme suit :

- atteindre 60% de produits labellisés incluant :
 - une contrainte de 80% minimum d'achats labellisés pour les produits de pêche (hors pêche lacs et rivières) ;
 - une restriction sur les labels possédant au minimum la notation « recommandable ». Les labels du type Globalgap, Eurepgap, Swissgap ayant les notations « mieux que rien » ne seront plus comptabilisés ;
 - les produits issus du commerce équitable/fairtrade doivent être favorisés pour l'achat des produits coloniaux. Le label équitable vaut également pour la promotion de la filière du lait équitable de proximité ;
- atteindre dans les trois ans, 15% d'achats bio prioritairement de proximité.

Sur les principes de comptabilisation et de restitution des résultats des parts d'achats labellisés, la méthodologie utilisée stipulera distinctement les éléments suivants :

- % global d'achats labellisés ;
- % achats bio ;
- % achats par typologie de labels.

9.3 *Anti-gaspillage alimentaire*

En synthèse, l'axe anti-gaspillage a été essentiellement travaillé avec la gestion concédée, en remplacement de l'objectif « performance financière », qui n'était pas pertinent dans le cadre RCD avec ces partenaires. Impliquant toute la chaîne de valeur liée à l'alimentation, la question du gaspillage alimentaire est complexe et très transversale. Avec 30% de la nourriture produite jetée en Suisse, l'analyse en point 7.3 souligne l'enjeu central de ce thème particulièrement au niveau écologique. Dans les trois ans à venir, il est donc question d'accentuer les efforts, en déployant un travail plus précis sur la prévention de production des déchets alimentaires, le monitoring et l'optimisation de recyclage/élimination des bio-déchets en :

- poursuivant la mise en œuvre des mesures contre le gaspillage alimentaire aussi bien dans les cuisines qu'auprès des sites de consommation, notamment avec l'action de sensibilisation Zéro-gaspi. Celle-ci vise 16 sites de consommation surtout dans les APEMS en 2019-2020, et 16 autres en 2020-2021 ;
- déployant, par des actions spécifiques à la Ville, la campagne nationale Save Food 2019-2021. Cette campagne sera déclinée en collaboration avec diverses partenaires internes et externes au sein de la population par une exposition publique, dans la restauration privée et dans les maisons de quartier ;
- mettant à jour le matériel de certaines cuisines propriétés de la Ville, afin de favoriser l'atteinte des objectifs RCD et d'optimiser les tâches sur la chaîne de valeur alimentaire.

9.4 *Soutien financier*

En synthèse, si dans le RCD I les budgets ont pu être respectés avec le supplément de CHF 0.25 par place offerte, il a aussi montré une limite évidente quant à la possibilité de développer les achats de proximité et bio. Dans cette continuité, la hausse des objectifs RCD II nécessite d'être également appuyée financièrement :

- soutenir l'atteinte des cinq objectifs RCD – proximité, labels, anti-gaspillage alimentaire, qualité nutritionnelle, fréquence végétarienne – par l'augmentation sur une durée de trois ans, pour les signataires de la charte RCD, de CHF 0.40 par place offerte dans les structures d'accueil ou repas servi dans les restaurants d'adultes pour l'achat des produits alimentaires.

9.5 *Qualité nutritionnelle et journée végétarienne*

En synthèse, cet aspect a déjà montré de très bons résultats dans la première phase du RCD avec l'atteinte de 87% de conformité aux standards de la Société Suisse de Nutrition (SSN) et le respect systématique de la journée végétarienne hebdomadaire, voir points 7.4 et 7.5. Ces efforts doivent être maintenus, afin de favoriser à la fois la santé des consommateurs et la réduction des impacts écologiques négatifs de l'alimentation, par les mesures suivantes :

- poursuivre le programme pédagogique de sensibilisation à une nourriture saine et équilibré ;
- porter de quatre à six les repas végétariens par mois, en accompagnant le développement des compétences-métiers des cuisinier-ière-s par une formation continue spécifique à ce domaine ;
- mettre en œuvre pour les sites de production Ville, le label Fait Maison dont le cahier des charges permet de favoriser l'élaboration de menus plus sains, car comportant beaucoup moins d'additifs chimiques de toute sorte. L'implémentation du label est réalisée dans l'année suivant l'adhésion ; il est garanti par un contrôle annuel et ne génère pas de lourdeur administrative ou une surcharge de travail déraisonnable pour les cuisinier-ière-s. Il favorise le savoir-faire culinaire des prestations de repas et garantit la transparence pour le consommateur. Une action pilote est en cours avec les trois cuisines des écoles à la montagne ;
- valoriser la qualité nutritionnelle et la qualité gustative des plats, en poursuivant les efforts d'optimisation sur la variété des mets régionaux et des modes de préparation en fonction des différentes cibles d'âges et de leurs besoins.

9.6 *APEMS Bon goût – apéritifs et réceptions durables Ville*

En synthèse, les deux projets mentionnés en point 4.2 ont démarré en 2015 et complètent l'approche RCD des repas de midi. D'une part, l'initiative APEMS Bon goût – environ 2'500 petits déjeuners et 4'900 goûters hebdomadaires – bénéficie d'une franche réussite, grâce à laquelle le modèle est en voie de propagation dans d'autres villes comme Vevey, Yverdon et Morges.

D'autre part, les pratiques au sein de l'administration communale représentent un enjeu d'exemplarité au travers de la sensibilisation du personnel et de la population, et aussi de la promotion de l'économie régionale. Aussi, s'agit-il pour la suite de :

- poursuivre la mise en œuvre de l'action APEMS Bon goût concernant l'approvisionnement des petits déjeuners et des goûters durables et sains, ainsi que le potentiel de développement pour les goûters des enfants des devoirs accompagnés ;
- développer les prestations et les mesures de sensibilisation du personnel de l'administration en lien avec l'action apéritifs et réceptions durables Ville.

9.7 *Sensibilisation et communication*

En synthèse, comme expliqué en points 4.2, 6 et 8, cet axe a permis de réaliser un solide travail d'information et de formation auprès des fournisseurs du marché et des cuisinier·ière·s de la GD et GC. En plus des deux prix suisses ayant primé le plan RCD, la campagne de sensibilisation et de communication publique de septembre 2018 a soulevé des réactions et des perceptions très positives sur la politique alimentaire de la Ville. De plus, il est important de poursuivre cette tâche auprès des différents publics-cibles, tant pour faciliter et soutenir les réalisations opérationnelles avec les fournisseurs et les cuisinier·ière·s, que pour sensibiliser la population sur ces enjeux. Aussi, s'agit-il de :

- poursuivre le déploiement des mesures de formation des cuisinier·ière·s Ville, notamment sur l'élaboration des menus végétariens, afin d'augmenter les compétences métiers, la qualité des menus et globalement l'atteinte des objectifs RCD ;
- concevoir et déployer les mesures de formation pour le personnel éducatif et d'encadrement sur l'accompagnement aux bonnes conditions de repas des enfants et des jeunes ;
- poursuivre les mesures de communication et de sensibilisation sur les enjeux de l'alimentation durable auprès du public, notamment en ce qui concerne le gaspillage alimentaire par le biais de la campagne nationale Save Food 2019-2021, adaptée au contexte lausannois ;
- favoriser les échanges entre acteurs de la production, de la distribution et de la restauration durable afin de favoriser l'organisation du marché ;
- à l'issue du présent rapport-préavis 2020-2022, une restitution des résultats sur l'intégralité des objectifs RCD II sera opérée. La communication des évaluations permettra de mesurer l'évolution des performances quantitatives et qualitatives non seulement pour la période donnée, mais aussi pour la période des six ans relative aux deux rapports-préavis cumulés.

9.8 *Compétences et cahier des charges cuisinier·ière·s*

Dans le cadre des recrutements de nouveaux cuisinier·ière·s et en amont des éléments de mise en œuvre RCD, ce nouvel aspect permettra d'harmoniser d'entrée de jeu la réalisation des objectifs RCD II. Cette approche répond par ailleurs de manière cohérente aux aspects de durabilité qui sont aujourd'hui intégrés dans les cursus de formation des métiers de bouche. Il convient d'intégrer comme compétences-métier les critères de durabilité du RCD (enjeux, approvisionnement, techniques de cuisine, santé, gaspillage, etc.), dans le cahier des charges des nouveaux recrutements de cuisinier·ière·s.

9.9 Matériel et processus livraison

Courant 2016, les cuisinier·ière·s ont exprimé de manière proactive des optimisations à réaliser au niveau du matériel de cuisine, en vue de travailler davantage les matières brutes et le fait maison. A cet effet, une liste de petit matériel a été dressée pour soutenir les efforts des cuisinier·ière·s. Pour sa part, le transport des repas en liaison froide permettra d'optimiser la qualité nutritionnelle et le plaisir gustatif pour les consommateurs. Aussi, s'agit-il pour la suite de :

- mettre à jour le petit matériel de certaines cuisines propriétés de la Ville, afin de favoriser l'atteinte des objectifs RCD ;
- tendre à généraliser le transport des aliments en liaison froide.

10. Aspects financiers

10.1 Point budgétaire rapport-préavis N° 2014/36

Le financement du RCD est prévu par le rapport-préavis N° 2014/36 avec le prélèvement de CHF 1'194'000.- sur le FDD, à concurrence d'un montant total de CHF 398'000.- au total par année :

- CHF 324'500.-/an destinés à financer le coût additionnel des repas servis dans les établissements ;
- CHF 65'000.-/an destinés à financer l'accompagnement relatif à l'animation éducative, la confection d'outils, l'information et la formation des personnes concernées par la restauration collective ;
- CHF 8'500.-/an destinés à financer la poursuite de l'analyse des cuisines avec l'outil Beelong.

Le tableau ci-dessous récapitule la situation budgétaire du RCD au 31 juillet 2019 du rapport-préavis N° 2014/36 :

	Charges 2016	Charges 2017	Charges 2018	Charges 2019	Total centres coûts
Somme globale à disposition – Charges à prélever s/FDD					1'194'000.-
Contributions repas	131'051.-	40'960.-	4'669.-		176'680.-
Contributions outils	23'374.-	19'099.-	8'693.-	6'800.-	57'966.-
Contributions Beelong	14'323.-	9'180.-	9'738.-	7'000.-	40'241.-
Contributions Formation sensibilisation communication	8'500.-	28'055.-	162'763.-	192.-	199'510.-
Total charges annuelles	177'248.-	97'294.-	185'863.-		
Total charges rapport-préavis N° 2014/36 – Prélèvement FDD					474'397.-
Réserve pour 2019					37'595.-
Solde disponible rapport-préavis N° 2014/36 au 01.08.2020					682'008.-

10.2 Objectifs financiers 2020-2022

Pour réaliser les objectifs décrits au point 9, la Municipalité propose de prolonger sur trois ans le solde actuel de CHF 682'008.- afin :

- d'accroître la part d'achats de produits alimentaires bio de proximité dans toutes les cuisines de production gérées par la Ville en augmentant de CHF 0.40 par jour et par place offerte dans les structures d'accueil ou repas servi dans les restaurants d'adultes pour l'achat des produits alimentaires. Pour les 430'000 repas servis en gestion directe cela représente au maximum CHF 172'000.- par année ;

- de mettre à jour le matériel de certaines cuisines propriétés de la Ville et de généraliser le transport des aliments par la chaîne du froid à hauteur de CHF 30'000.- par année ;
- d'implémenter le label Fait Maison et poursuivre les projets de formation, de sensibilisation et de communication sur les enjeux de l'alimentation durable à hauteur de CHF 30'000.- par année.

10.3 Incidences sur le budget d'investissement

Il n'y a aucune incidence sur le budget d'investissement.

10.4 Incidences sur le budget de fonctionnement

	2020	2021	2022	Total
Personnel suppl. (en EPT)	0	0	0	0.0
(en milliers de CHF)				
Charges de personnel	0	0	0	0.0
Charges d'exploitation	227	227	227	682
Charge d'intérêts	0	0	0	0.0
Amortissement	0	0	0	0.0
Total charges suppl.	227	227	227	682
Revenus	-227	-227	-227	-682
Total net	0	0	0	0

11. Réponse de la Municipalité au postulat de M. Johann Dupuis « Plus de bio régional dans la restauration collective lausannoise ! »

Le Conseil communal décidait le 19 février 2019 de prendre ce postulat en considération et de le renvoyer à la Municipalité pour étude et rapport. Le présent rapport-préavis apporte les réponses aux attentes exprimées dans le postulat cité en titre et qui concernent essentiellement l'augmentation des achats bio, ainsi que la cohérence du périmètre de proximité de 70 km.

11.1 Plus de bio régional dans la restauration collective !

En page 12 du premier rapport-préavis N° 2014/36, les engagements de la Municipalité stipulaient au point 6, de privilégier l'offre des produits locaux bio lorsqu'ils sont disponibles et à prix équivalents. Les analyses des achats labellisés aux pages 9 et 10 du présent rapport-préavis permettent de répondre à cette attente. En substance, il y est démontré qu'en dépit de la bonne volonté des cuisinier-ière-s, plusieurs freins ont été rencontrés, créant parfois des dilemmes entre les objectifs du RCD eux-mêmes comme le surcoût du bio (30% à 40%) versus le respect des budgets alloués, l'achat en bio régional versus l'achat en bio étranger, l'irrégularité de la variété et des volumes des produits, etc.

En raison des arguments exposés aux pages 9 et 10, la performance de 3.65% des achats bio est en effet faible. C'est pourquoi, une adaptation du soutien financier de CHF 0.25 à CHF 0.40 permettra de contribuer à améliorer ce taux pour un objectif global de 15% dans les trois ans. Ce taux et cette durée tiennent également compte du temps nécessaire aux producteurs pour mieux organiser leur offre, et cela y compris pour les produits de 4^e gamme bio qui sont encore peu présents à ce jour pour les besoins de la restauration collective.

Pour faire suite à la consultation interne des professionnels de cuisine, la Municipalité partage le souhait d'augmenter significativement les achats bio, tout en précisant que cet objectif est soumis à

de fortes contraintes budgétaires, de disponibilité de l'offre et de maturation des filières agricoles (voir point 7.2). Ce processus s'inscrit donc dans une perspective d'amélioration continue et intègre des aspects exploratoires dépendant largement de facteurs temporels externes qu'il est difficile de maîtriser à ce stade.

En corolaire et comme énoncé dans les points précités, le soutien financier de CHF 0.40 n'est pas destiné à financer uniquement l'approvisionnement bio, mais doit aussi répondre aux surcoûts inhérents aux autres exigences du plan RCD. Ce point doit en effet être considéré, afin de répondre de manière cohérente à une politique d'achats responsables telle que préconisée dans le « Guide des achats responsables » édité par les Cantons de Vaud et de Genève.

En résumé, la Municipalité confirme son engagement en faveur de modes de production responsables par le soutien financier proposé pour les repas, la mise en œuvre d'aides au développement de filières agricoles via sa politique agricole urbaine et la coordination active de l'Udd en lien avec les besoins du RCD, mais une performance plus importante d'achats bio et de proximité exigerait dans le même temps une adaptation à la hausse des budgets alloués.

11.2 Cohérence avec le développement durable et le critère de proximité

Le critère de proximité de 70 km a été fixé en vue de la faisabilité raisonnable d'approvisionnement liée à des questions de variété des produits et de disponibilité des volumes, tout en conservant une identité régionale pour la restauration collective. Il est à noter que le périmètre du seul canton de Vaud serait trop restrictif pour l'approvisionnement de la restauration. L'expérience positive sur ces critères durant les trois ans de mise en œuvre a permis de confirmer la cohérence de ce périmètre.

D'autre part, comme il est précisé en page 5, l'outil Beelong a été adapté pour les besoins du RCD. Il ne prend en effet pas en compte les lieux d'élaboration et de transformation des produits, car l'objectif de soutien à l'économie agricole de proximité exprimé par le RCD, qui tient prioritairement compte du lieu d'origine des produits, prime sur le calcul CO₂ de l'assiette *per se*. Cet objectif et cette approche sont d'ailleurs largement partagés par les collectivités publiques en général, ainsi que par la restauration privée. De plus, les cuisinier·ière·s n'ont pas de levier d'influence sur les configurations des filières d'élaboration et de transformation des matières. En exemple, l'abattage des bêtes est hélas en Suisse très centralisé du côté de la Suisse allemande. Il est exact que cet état de fait péjore le bilan CO₂ de certains produits, mais il n'est nullement imputable à la responsabilité des professionnels de cuisine et ne nous semble pas devoir déprécier leur travail.

La Municipalité tient à assurer qu'elle partage la légitimité des préoccupations écologiques et climatiques du postulant. La contribution du RCD à la réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES) peut être relevée grâce aux 55% d'achats de proximité et 68% d'achats suisses. Le transport constitue une importante source de pollution. Il contribue pour 20% des émissions de GES. Ces efforts ont aussi été salués par l'attribution du prix du Cristal de roche décerné en 2017 par l'initiative des Alpes. La part de l'agriculture est de 9% de production de GES : acheter en priorité les produits de sa région, afin de minimiser le transport participe à l'amélioration du bilan carbone.

De même, la problématique de la viande qui paie le plus lourd tribut en termes de bilan carbone, a été considérée par l'introduction d'une journée végétarienne/semaine. Afin de poursuivre les efforts dans ce sens, la Municipalité préconise d'augmenter cette fréquence à six repas végétariens/mois.

Finalement, s'agissant du poisson, la systématisation d'approvisionnement auprès de filières certifiées responsables contribue elle aussi à la lutte contre l'effondrement écologique de certaines espèces de poissons induit par la surpêche industrielle.

12. Réponse de la Municipalité au postulat de M. Fabrice Moscheni « Réfrigérateurs en libre-service : réduire le gaspillage alimentaire et améliorer le lien social »

Ce postulat déposé le 26 avril 2016, et renvoyé à la Municipalité pour étude et rapport le 21 mars 2017, demande à la Municipalité d'étudier l'introduction de réfrigérateurs en libre-service sur la voie publique en des lieux choisis du territoire communal. Partant du constat que le gaspillage alimentaire doit être combattu, ce postulat vise à proposer une piste pour y remédier, notamment en mettant à disposition

de la population des réfrigérateurs en libre-service où les aliments pourraient être stockés et mis à disposition de la population environnante. Selon l'auteur du postulat, un tel dispositif participerait à améliorer le lien social entre les habitants d'un quartier et favoriserait les échanges entre eux.

La Municipalité partage la préoccupation du postulant sur la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire. C'est pourquoi elle affirme dans son programme de législature sa volonté de mener une politique environnementale exemplaire en promouvant une alimentation durable pour tous dans le cadre du plan RCD. La Municipalité rejoint également le postulant sur la dimension sociale qui pourrait être favorisée, notamment en créant des liens entre usagers·ères dans un projet comme celui de la mise à disposition de réfrigérateurs en libre-service.

Pour réduire le gaspillage issu directement des consommateurs·trices, des projets tels que celui présenté dans le postulat ont vu le jour dans différentes villes³.

En Suisse romande, quelques expériences ont eu lieu à Romont et à Genève mais le bilan a été plus mitigé avec au final un abandon du projet.

Notons ici que toutes ces mesures sont issues et développées par des élans citoyens. Les difficultés rencontrées sont généralement identiques pour tous les projets qui ont vu le jour :

- les ressources humaines : bénévoles, implication quotidienne ;
- l'hygiène et les contrôles : nettoyage quotidien et contrôle des dates de péremption des denrées alimentaires ;
- le financement du frigo et de l'électricité : budget d'achat du frigo, de son installation et de la consommation en électricité ;
- l'emplacement : lieu qui doit répondre à des critères d'accessibilité, de branchement électrique ;
- la protection du frigo : il doit être protégé des intempéries et si possible des déprédations.

Le SAJE s'est montré à l'écoute des initiatives citoyennes qui lui ont été présentées. La position était bien de soutenir et d'accompagner ces projets sans les piloter.

Depuis 2017, le SAJE a reçu quatre demandes et a réuni lors d'une séance ses protagonistes avec pour objectif de fédérer les intérêts et éventuellement leurs ressources. Les associations proches (Caritas, Mère Sofia, les Cartons du Cœur, Table Suisse, Objectif cœur, Centre Social adventiste, association quartier de Pontaise) ont été invitées à participer à cette rencontre.

Finalement, une association s'est créée « Le Frigo du coin » et le projet avance ; le SAJE étant le partenaire désigné pour accompagner la mise en œuvre.

Le SAJE répond aux demandes des Lausannois·e·s souhaitant implanter un frigo solidaire sur la commune. Il accompagne sur les aspects logistiques en tant que facilitateur avec les différents corps de métiers et/ou partenaires concernés par sa mise en œuvre (SIL, Police, sécurité alimentaire/hygiène, autorisations diverses). Il peut également soutenir la mise en œuvre du projet par quelques apports financiers ponctuels (participation – achat de frigo par exemple).

³ <https://foodsharing.de> est une plateforme internationale ou encore l'association www.lesfrigossolidaires.com. L'association « RestEssBar » est présente dans plusieurs villes suisses alémaniques : leur site Internet met à disposition les informations nécessaires pour fonder son propre frigo à restes et le comité aide les personnes / associations intéressées à l'implanter dans de nouveaux lieux.

13. Conclusions

Eu égard à ce qui précède, la Municipalité vous prie, Madame la Présidente, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir prendre les résolutions suivantes :

Le Conseil communal de Lausanne,
vu le préavis N° 2019 / 42 de la Municipalité, du 10 octobre 2019 ;
où le rapport de la commission nommée pour examiner cette affaire ;
considérant que cet objet a été porté à l'ordre du jour,

décide :

1. de prendre acte du bilan de la première opération de restauration collective durable (2015-2018) ;
2. de valider l'adaptation des nouveaux objectifs RCD pour la période 2020-2022 ;
3. d'approuver la réponse de la Municipalité au postulat de M. Johann Dupuis : « Plus de bio régional dans la restauration collective durable ! » ;
4. d'approuver la réponse de la Municipalité au postulat de M. Fabrice Moscheni « Réfrigérateurs en libre-service : réduire le gaspillage alimentaire et améliorer le lien social » ;
5. d'autoriser la Municipalité à utiliser le solde de CHF 682'008.- du montant de CHF 1'194'000.-, prélevé sur le Fonds de développement durable jusqu'à concurrence de CHF 227'336.- par an dès 2020 sur trois ans ;
6. d'autoriser la Municipalité à inscrire aux budgets 2020, 2021, 2022, les montants prévus au chiffre 5 dans le respect des enveloppes allouées.

Au nom de la Municipalité

Le syndic
Grégoire Junod

Le secrétaire
Simon Affolter