

## Alimentation et circuits courts Défis et solutions



# Enjeux volumes produits proximité

## Contexte

- 28% de l'impact environnemental de la consommation en Suisse est due à l'alimentation, devant le logement (24%) et la mobilité (12%).
- Possibilité de réduction de moitié de cet impact en fonction de nos choix alimentaires.
- 500 millions de repas servis chaque année dans les restaurants de collectivité en Suisse, potentiel important.



Figure 15

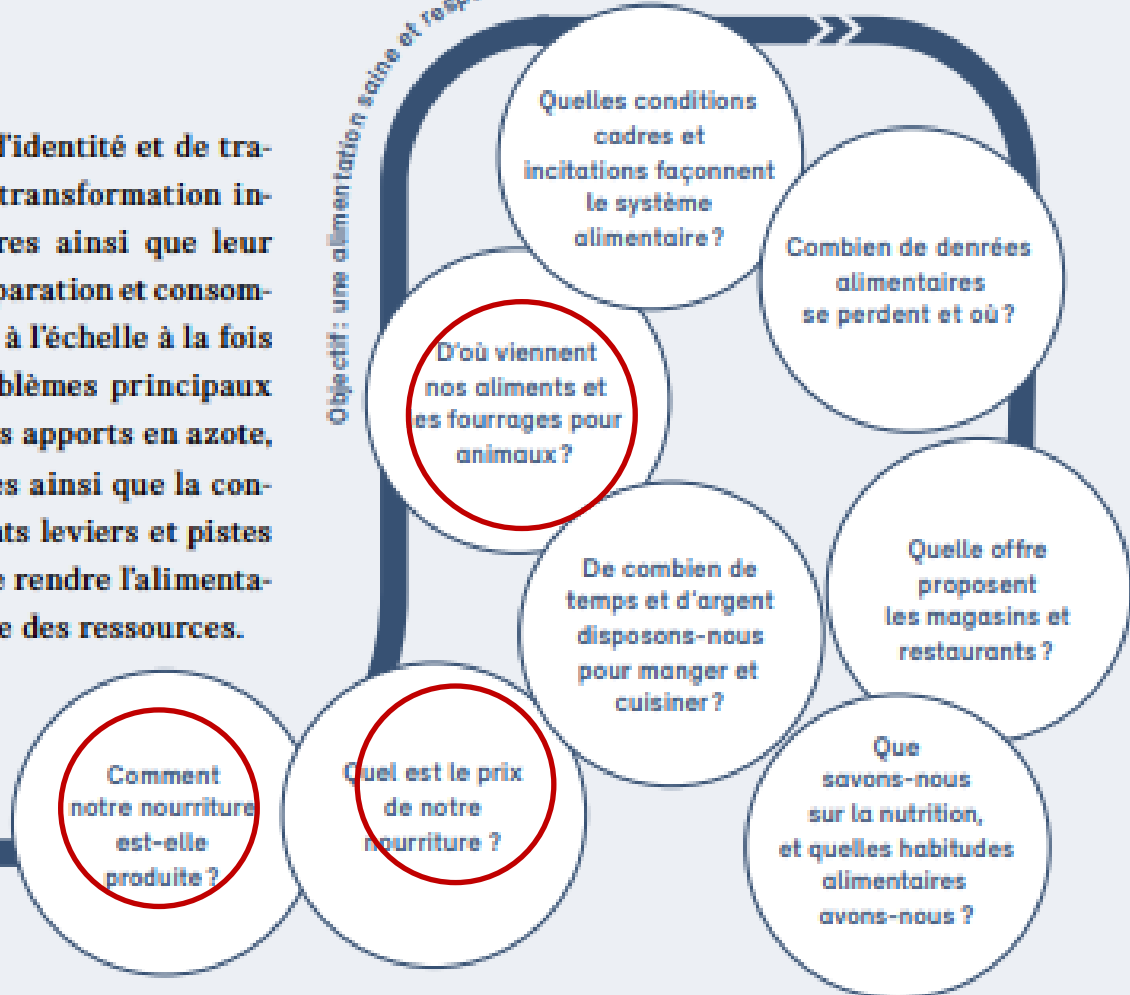


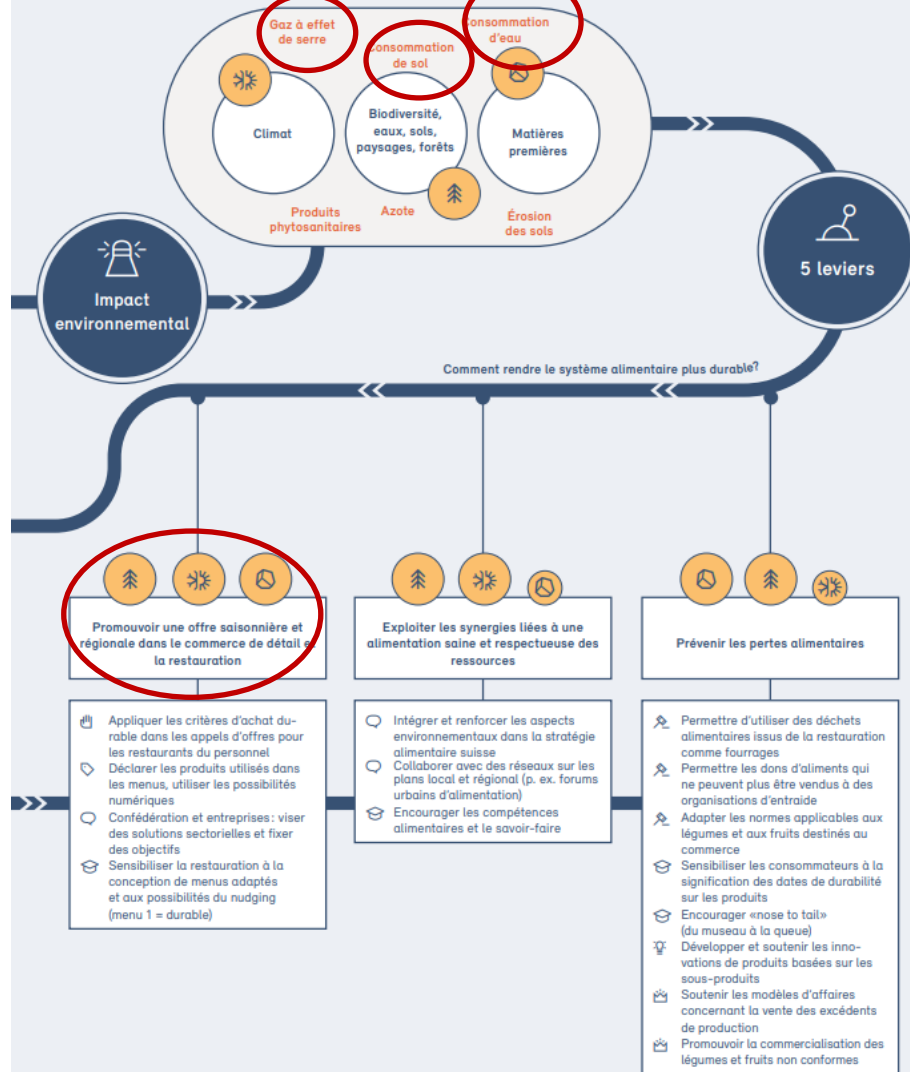
# Alimentation

Manger est synonyme de plaisir, d'identité et de tradition. La production agricole, la transformation industrielle des denrées alimentaires ainsi que leur conditionnement, distribution, préparation et consommation nuisent à l'environnement, à l'échelle à la fois locale et mondiale. Parmi les problèmes principaux figurent les gaz à effet de serre, les apports en azote, engrais et produits phytosanitaires ainsi que la consommation de sol. Grâce à différents leviers et pistes d'action, il est toutefois possible de rendre l'alimentation plus saine et plus respectueuse des ressources.

Be so in de bases - Santé - Culture

Objectif: une alimentation saine et respectueuse des ressources pour toutes et tous





# Enjeux volumes produits proximité

Recommandations Guide OFEV

Recommandations Guide OSAV

Exemples d'application



# Guide OFEV

## Recommandations pour des achats publics responsables dans l'alimentation

**Objectifs** : limiter les émissions de CO2 liées à la culture de fruits et légumes cultivés sous serre chauffée aux énergies fossiles, et au transport en avion des produits importés.

Une fraise suisse cultivée sous serre chauffée en hiver émet jusqu'à 6x plus de CO2 qu'une fraise suisse cultivée de saison (Quantis, 2013). - Un fruit importé par avion consomme pour son transport 10 à 20 fois plus de pétrole que le même fruit produit localement et acheté en saison.

### **Recommandations :**

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

# Favoriser les produits locaux

## Promouvoir la traçabilité des aliments

L'origine des matières premières est fréquemment confondue avec le lieu d'élaboration : un biscuit peut être élaboré en Suisse, mais à base de matières premières importées.

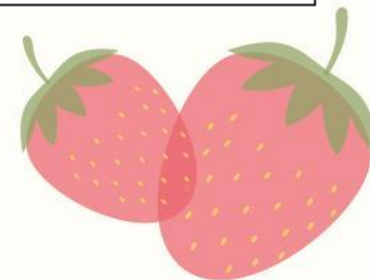


Critère	Basique	Bonne pratique	Exemplarité	Vérifications possibles
Minimum X% du poids total de toutes les matières premières agricoles sont d'origine Suisse ou respectent au moins les prestations écologiques requises (PER) telles que définies par la Confédération (pas applicable dans un appel d'offre soumis aux accords internationaux). Pour les produits composés : ingrédients principaux.	≥50% 1 point	≥60% 2 points	≥70% 3 points	<ul style="list-style-type: none"><li>- Statistiques d'achat remises par les fournisseurs</li><li>- Déclarations écrites des fournisseurs et/ou du restaurateur (liste des produits concernés)</li><li>- Bulletins de livraison et factures</li><li>- Fiches techniques des produits</li></ul>


# Favoriser les produits locaux

## Promouvoir la traçabilité des aliments

Maximum 1% du poids total de tous les achats alimentaires comprennent une part de transport en avion.	Commun aux trois niveaux	Commun aux trois niveaux	Commun aux trois niveaux	- Déclarations écrites des fournisseurs et/ou du restaurateur (liste des produits concernés) - Rapport d'étude indépendant
0% du poids total de tous les achats alimentaires comprennent une part de transport en avion.	0% 3 points			Idem
100% du poids total des viandes et poissons servis ont leur origine clairement indiquée sur les menus et/ ou sur un affichage séparé (exigence légale OIDA art. 5b), ainsi que les origines des principaux composants des plats.	Commun aux trois niveaux	Commun aux trois niveaux	Commun aux trois niveaux	- Plans de menus - Exemple d'affichage



# Guide OSAV

 Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BVL  
Office fédéral de la sécurité alimentaire et  
des affaires vétérinaires OSAV  
Ufficio federale della sicurezza alimentare e  
di veterinaria USAV

Standards de qualité suisses

---

## Guide pratique pour la promotion de la santé et de la durabilité en restauration collective

---

Domaine « Education »



# Guide OSAV recommandations



- Ingrédients régionaux : choisissez des ingrédients qui viennent de la région. Evitez les ingrédients transportés par avion.
- Ingrédients de saison : privilégiez des fruits, légumes et salades de saison. Plusieurs organisations proposent des listes qui permettent de savoir quels fruits et légumes sont de saison, par exemple : WWF, Bio Suisse, Union maraîchère suisse, Fruit-Union Suisse.

# Guide OSAV

- Au moins 70% des fruits, légumes et salades proviennent de la région et sont de saison.
- Au moins 60% des aliments proviennent de Suisse ou satisfont aux prestations écologiques (PER) requises par la Confédération.
- Au moins 25% des aliments sont issus de la production biologique.
- Viande, volaille, œufs, lait et produits laitiers sont d'origine suisse ou répondent à des normes comparables.
- Pour les produits contenant plusieurs ingrédients, comme le pain, les biscuits ou les sauces, le premier ingrédient sur la liste des ingrédients provient de Suisse.
- Au moins la moitié des produits provenant de l'étranger ont un label reconnu (voir guide).
- Nous n'achetons pas de denrées alimentaires importées par avion

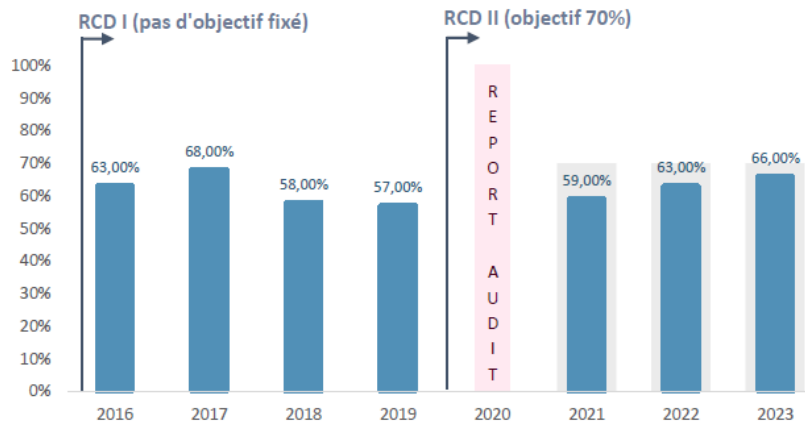
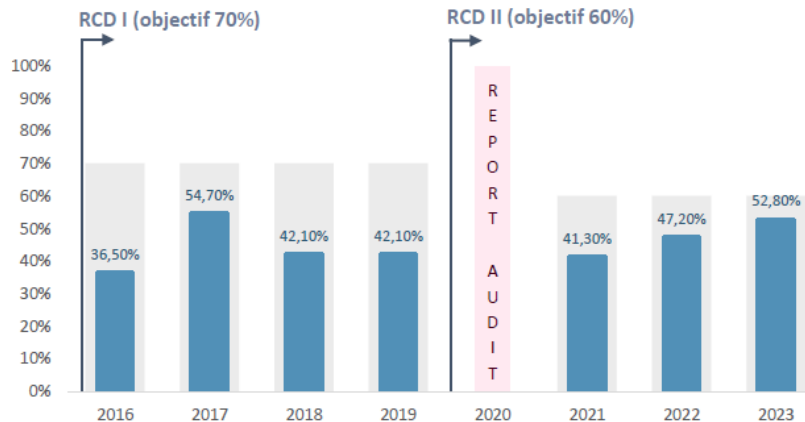
# Objectifs Résultats RCD - VDL



P  
R  
O  
X  
I  
M  
I  
T  
É  
70 km

S  
U  
I  
S  
S  
E

## POLITIQUE D'ACHATS

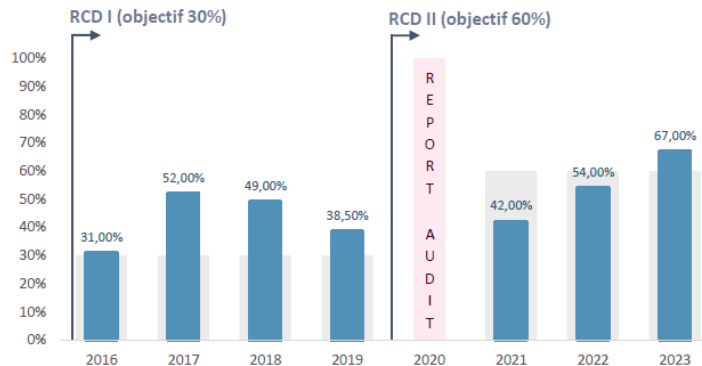


# Objectifs Résultats RCD - VDL

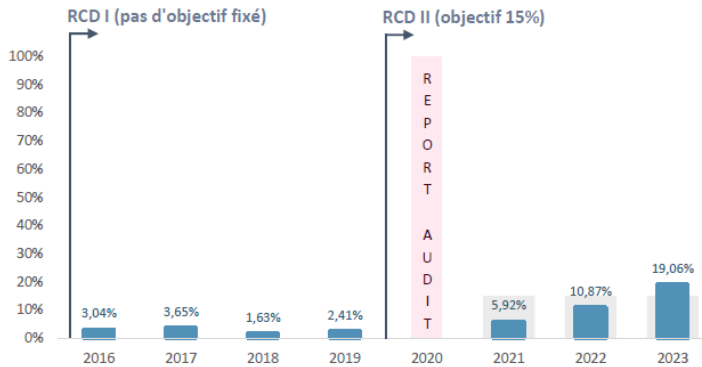


## POLITIQUE D'ACHATS

L  
A  
B  
E  
L  
S



B  
I  
O



# Objectifs RCD III – 2026

## Politique d'achats

60% achats de proximité

70% achats suisses

70% achats labellisés, dont 20% achats BIO

## Nutrition

95% conformité aux standards SSN

## Végétariens

50% des repas hebdomadaires

## Label Fait maison

100% cuisines labellisées



# Objectifs Canton VD



## Produits régionaux

- 60% de produits suisses dans les 3 années suivant l'adhésion à la charte.
- Privilégier si possible les produits locaux, ex. Vaud certifié d'ici ou produits provenant d'un rayon de 100 km.
- 100% viandes de provenance vaudoise ou suisse.
- Les établissements s'engagent à demander systématiquement auprès de leurs fournisseurs la provenance des denrées alimentaires.
- Les établissements s'engagent à informer leurs clients sur les provenances des aliments.
- Eviter au maximum les achats alimentaires transportés par avion.
- Saisonnalité: utiliser des produits de saison. Au min. 80% des fruits et légumes frais utilisés sont cultivés sans serre chauffée artificiellement.

# Objectifs

## Ville de Bienne



### Produits régionaux et biologiques

- **60% des fruits et légumes** production régionale.
- **80 % de la viande** production régionale.
- **85 % des produits laitiers** production régionale.
- Ces mêmes catégories remplissent à hauteur de respectivement 80 %, 70 % et 90 % le critère biologique.
- **100 % des œufs** régionaux et bios.
- Produits provenant de l'hémisphère Sud portent le label de commerce équitable Max Havelaar.
- Pas de consommation d'espèces de poisson menacées ou pêchées par des méthodes destructrices.

# Objectifs

## Ville de Genève



### Principes généraux

- **Transparence et origine des produits;**
- **Recours principal produits locaux et suisses;**
- **Privilégier les produits issus de production durable et du commerce équitable;**
- **Bannissement des espèces de poisson menacées;**
- **Diversification des sources de protéines.**

### Objectifs de référence

- **70% de produits suisses**
- **20% de produits biologiques**
- **80% de plats "fait maison"**
- **Viser 100% de poissons non menacés et produits "exotiques" labellisés Fairtrade**

# Mesures + Relations fournisseurs



- ☺ Communication stratégie et objectifs
- ☺ Besoins informations BL : provenances + labels
- ☺ Analyse des offres/produits fournisseurs
- ☺ Collaboration développement produits :  
ex. Le lait équitable, pâtes Ferme Chambettaz
- ☺ Suivi BCD: INFOS fournisseurs aux cuisines
- ☺ Collaboration partage d'informations



## RÉFLEXION CRITIQUE ENJEUX & CONTRAINTES

- ➔ Systèmes alimentaires : approche systémique complexe. Enjeux sur l'agriculture, climat, biodiversité, santé, l'industrie, économie.
- ➔ Temporalité longue relative à l'agriculture + processus industriels (transformation, logistique, etc.)
- ➔ Limitation des volumes de production proximité + bio. Forte concurrence de la demande. Nécessité de maturation des filières de production.
- ➔ *True cost of food* ? Ajustement des budgets indice à la consommation, surcoût provenance, surcoût bio, juste prix aux producteurs, etc.?
- ➔ Nécessité d'investir dans les outils de monitoring, budget à prévoir.
- ➔ Réduire la production et la consommation protéines animales *versus* protéines végétales.
- ➔ Nécessité formation continue cuisiniers (enjeux durabilité, végétarien, bas morceaux, etc.)