

Produits locaux dans la restauration collective

Journée d'étude - 30 mai 2017



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

Entité en charge

Canton de Genève

Service cantonal du développement durable (SCDD)

022 388 19 48

agenda21@etat.ge.ch

Spécificités du projet

- Contexte : l'alimentation = 10% des émissions de gaz à effet de serre du canton de Genève. Les actions du SCDD pour l'alimentation font partie du plan de mesures du Plan climat cantonal.
- Démarche du SCDD: sensibiliser les acteurs de la restauration collective aux enjeux d'une alimentation durable – réduire les émissions carbone liées à l'alimentation.
- Action: formation pour les cuisiniers (crèches, scolaires, universitaires, EMS, hôpitaux).
- D'autres services cantonaux agissent également dans le domaine de l'alimentation, par exemple:
 - Loi sur la promotion de l'agriculture, art. 13. La promotion des produits locaux dans la restauration est encouragée. Les restaurants collectifs doivent intégrer 2 produits de proximité par jour (Genève Région Terre Avenir)
<https://www.geneveterroir.ch/fr/label-grta/2443>
 - Concept cantonal de promotion de la santé et prévention 2030.



Résultats Succès

- Depuis janvier 2017, une formation de deux modules est proposée. 1 session complète = 2 modules, pouvant être suivis de manière indépendante.
- <http://ge.ch/agenda21/management-durable/alimentation-durable>
- 1ère journée = théorie, avec une partie sur les menus – cas pratique et une partie sur les déchets et gaspillage alimentaire. Filière locale présente pour une présentation des produits.
- 2ème journée = pratique, avec un cuisinier professionnel qui présente des produits et recettes limitant l'impact sur le climat. Les cuisiniers préparent un buffet et le dégustent ensemble.
- Ce qui a le plus de succès = mise en pratique et découverte de recettes "bonnes pour le climat", et la combinaison théorie – pratique est aussi appréciée.



Limites Difficultés

- Difficultés: suivi de l'application et mise en pratique en cuisine – mesure de l'impact de la démarche à long terme.
- Trouver des remplaçants pour que les cuisiniers puissent assister au cours (mercredi = bon jour pour les scolaires).
- Idées pour la suite: ateliers de sensibilisation qui réunissent le personnel qui s'occupe des enfants, voire les parents et les cuisiniers = sensibiliser tous les acteurs.

Produits locaux dans la restauration collective

Journée d'étude - 30 mai 2017

Canton du Jura et Région du Jura bernois



Entité en charge

Fondation rurale interjurassienne
Micheline Aubry et Olivier Lapaire
Courtemelon, CP 65
2852 Courtételle
micheline.aubry@frij.ch
olivier.lapaire@frij.ch

Spécificités du projet

- Démarche initiée depuis 2014 grâce au projet LPR « Du champ à l'assiette »
- Principe : mise en lien les producteurs et artisans de la région avec la restauration privée et collective de la région
- Etapes de réalisation :
 1. Etude Chopard : définition du contexte et identification des modes de fonctionnement
 2. Formation d'un groupe de travail et analyse des démarches d'autres régions :
 - Elaboration d'une démarche régionale contenant deux chartes d'engagement, une pour la restauration privée et une autre pour la restauration collective
 - Mise en valeur du cuisinier, mise à disposition d'une exposition photos représentant le public-cible des collectivités, site internet de vente à la restauration
 - Bilan avec les signataires des chartes et ajustements après une année



Résultats Succès

- 20 établissements collectifs répartis sur plusieurs sites : hôpitaux, crèches, écoles, établissements médico-sociaux, etc. (potentiel : env. 100 établissements)
- 26 restaurants privés
- Chiffre d'affaires en produits régionaux initiés grâce à la plateforme www.en-gros.ch
 - Chiffre d'affaires 2014 : CHF 2'219.50 (lancement en octobre)
 - Chiffre d'affaires 2015 : CHF 12'319.30
 - Chiffre d'affaires 2016 : CHF 38'470.50
 - Utilisateurs : environ 30 producteurs et 100 acheteurs
- Campagne promotionnelle : couverture médiatique, brochure et actions promotionnelles cofinancées par les établissements concernés



Limites Difficultés

- Manque d'information globale sur les possibilités d'approvisionnement en produits régionaux
- Public-cible avec faible connaissance informatique
- Critère «prix» déterminant : ajustement de l'offre à la demande
- Besoin de reconnaissance pour les cuisiniers
- Besoin d'organisation de l'offre : logistique, régularité dans le temps et dans la qualité
- Besoin de dynamisme et de responsabilisation au sein des filières
- Marché spécifique : tous les producteurs n'ont pas intérêt à vendre aux collectivités

Produits locaux dans la restauration collective

Journée d'étude - 30 mai 2017



Entité en charge

Unité développement durable

Samira Dubart

Déléguée au développement durable, cheffe de projet RCD

tél. 021 315 24 35

samira.dubart@lausanne.ch

Spécificités du projet

Déploiement du Plan restauration collective durable RCD Ville de Lausanne

~ 1'300'000 repas/an / 6'370 production repas/jour / 40 producteurs de repas / 45 sites de production / 160 sites de consommation

Objectifset indicateursRCD

- Produits de proximité : 70%
- Labels (bio, etc.) : 30% des achats
- Performance économique, mesures antigaspillage : +0.25 ct/repas, équilibre budgétaire
- Qualité nutritionnelle : standards SSN
- Journée végétarienne hebdomadaire : systématisation

Mesuresd'accompagnement

- Plan de formation des cuisiniers
- Intégration des critères DD dans les appels d'offre
- Développement de nouvelles filières d'approvisionnement
- Sensibilisation des fournisseurs / Actions de sensibilisation / Plan de communication RCD



Résultats Succès

- Forte adhésion des institutions politiques de la Ville
- Adhésion des cuisiniers pour une évolution des pratiques professionnelles
- Objectifs RCD 2016 atteints à 98% pour les cuisines en gestion directe Ville
- 1er prix du « Grand Prix Suisse Citizen@work » attribué en 2016 à l'outil pour la qualité nutritionnelle « nutriMenu Lausanne » par le réseau européen Citizen@work pour la promotion de la santé
- Instauration d'un dialogue avec de nombreux fournisseurs en faveur d'une évolution plus durable



Limites Difficultés

Processusd'implémentation et outilsde mesure

- Complexité de la configuration Ville : coordination et systématisation gestion directe et gestion concédée
- Création et mise en place des outils de mesure et d'analyse : Charge de travail importante
- Capital humain : développement de compétences et contrôle de la charge de travail des cuisinier-ières

Facteursde proximité

- Différence structurelle des achats : gestion directe et gestion concédée en raison d'une politique d'achat décentralisée versus centralisée
- Producteurs et volumes de produits durables limités
- Filières d'achats et circuits de distribution immatures (coopératives, distribution, etc.)
- Processus d'achat plus complexe pour les distributeurs en gros
- Coûts : Adéquation des budgets ? Prix parfois supérieurs pour des produits durables

Produits locaux dans la restauration collective

Journée d'étude - 30 mai 2017



Entité en charge

Unité de développement durable de l'État de Vaud

Viviane Keller, Cheffe de l'Unité

Département des infrastructures et des ressources humaines (DIRH)

Tél. 021 316 73 24

viviane.keller@vd.ch

www.vd.ch/durable

Spécificités du projet

"Stratégie pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective" adoptée par le Conseil d'Etat en novembre 2014. Elle est structurée selon 4 axes :

- Diagnostic Beelong (achats de denrées par les cuisines).
- Formation des cuisiniers.
- Appels d'offre pour les cuisines en gestion concédée.
- Création de plateformes logistiques locales.

Les principaux acteurs de cette démarche basée sur l'incitation et la sensibilisation sont les communes et les entités parapubliques telles que les EMS, les établissements sociaux-éducatifs, les hôpitaux et les structures d'accueil de jour des enfants.

Les cuisines en gestion propre (GP) sont encouragées à utiliser l'outil de diagnostic Beelong pour une alimentation durable et à former des cuisiniers dans ce domaine.

Les cuisines en gestion concédée (GC) sont appelées à intégrer des critères permettant la promotion des produits locaux et de saison. Ces critères sont introduits en amont, dans les appels d'offres pour l'exploitation des cuisines.



Résultats Succès

Diagnostic Beelong

À fin 2016, les cuisines en GP à avoir fait le diagnostic représentaient 42% des EMS, 37% des structures d'accueil de jour des enfants et 20% des hôpitaux privés reconnus d'intérêt public.

Formation des cuisiniers

Entre 2015 et 2016, 104 cuisiniers ont été formés sur un total de cuisiniers estimé à 381 (cuisines en GP).

Appels d'offre pour les cuisines en gestion concédée

Au printemps 2016, six appels d'offres avaient été lancés pour des cafétérias de gymnases, incluant des critères de durabilité ainsi qu'un suivi contractuel de ces critères.



Limites Difficultés

Création de plateformes logistiques locales

Une augmentation de la consommation de produits locaux et de saison peut potentiellement permettre aux producteurs d'accroître l'écoulement direct de leurs produits auprès des acheteurs. Dans cette perspective, trois rencontres à l'attention des producteurs ont été organisées en 2015 par le Service de l'agriculture.

Ces rencontres ont permis aux producteurs de prendre connaissance de l'intérêt des cuisiniers pour les produits locaux et de dessiner les pistes susceptibles de renforcer leur présence sur ces marchés. Néanmoins, les contours d'un concept de plateforme suscitant un intérêt décisif parmi les producteurs doivent encore être dessinés.

Produits locaux dans la restauration collective

Journée d'étude - 30 mai 2017



Entité en charge

Service de l'Agenda durable – Ville durable

Gaétan Morel

gaetan.morel@ville-ge.ch

tél. 022 418 22 42

Service des écoles et institutions pour l'enfance

Céline Liver

celine.liver@ville-ge.ch

tél. 022 418 48 02

Spécificités du projet

- Depuis 2011, campagne « Croquons local ! », 2 principes dans les restaurants scolaires (4-12 ans) et institutions de la petite enfance subventionnés (100 structures – env. 9'300 repas / j.):
 - 2 produits labellisés « Genève Région – Terre Avenir » (GRTA) par jour
 - 1 menu 100 % GRTA par mois
- Campagne de sensibilisation dans les écoles à travers des animations pendant le temps de midi
- Mise en valeur de la campagne dans les restaurants scolaires (affiches, serviettes) et communication auprès des parents (dépliant, courrier) et des enfants (cartes postales de saison, recueil de recettes)



Résultats Succès

- Forte adhésion des cuisiniers et responsables de structures aux principes de la campagne
- 18 % de produits GRTA sur la totalité des produits servis dans les restaurants scolaires
- Effet levier de la campagne sur le nombre d'entreprises certifiées GRTA et donc sur le volume de produits disponibles
- Plateforme d'approvisionnement GRTA en ligne pour les cuisiniers de restauration collective (RC), avec plus de 1'000 produits disponibles ; adaptation des conditionnements pour la RC ; développement de la gamme GRTA chez les grossistes; bonne diversité de produits
- Livraison et logistique commande fonctionnent généralement bien
- Partenariat fort Ville – Etat de Genève (suivi de la certification, contrôles et animations)
- 80 animations sur la saisonnalité et la proximité dans les écoles auprès de 7'000 enfants
- Forte notoriété et image positive du label GRTA auprès de la population genevoise



Limites Difficultés

- Zone géographique du label GRTA restreinte (< 700 km²) volumes parfois limités, choix dépendant de la région
- Suivi/formation et accompagnement individualisé des cuisiniers nécessaires pour une mise en pratique continue et une variété des produits GRTA dans l'assiette
- Changement d'habitudes de travail des cuisiniers : planification des menus en fonction des produits disponibles (et non l'inverse), approvisionnement/commandes à anticiper plus, non utilisation de la plateforme d'approvisionnement (trop virtuelle), changement de fournisseurs
- Disponibilité saisonnière des fruits et légumes en contradiction avec les habitudes alimentaires et avec le rythme scolaire (vacances scolaires d'été)

Produits locaux dans la restauration collective

Journée d'étude - 30 mai 2017



Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture
Ecole d'agriculture du Valais - Châteauneuf

Departement für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft
Walliser Landwirtschaftsschule - Châteauneuf



Entité en charge

Canton du Valais

École d'Agriculture du Valais

Ludovic Delaloye, Chef de cuisine avec diplôme fédéral

027 606 77 49

ludovic.delaloye@admin.vs.ch

Spécificités du projet

- Cahier des charges fournisseurs partenaires – FP : Mieux cibler les établissements et mettre en avant de façon libre les denrées répondant aux différents critères (politique de ventes)
- Cahier des charges établissements partenaires – EP : Trouver/collaborer avec des fournisseurs qui proposent régulièrement les produits désirés (gain de temps à la planification des menus : politique d'achats)
- Publication de la liste EP et FP sur le site <https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>
- Méthode de contrôle et d'ajustement : Indicateur Beelong – lecture similaire des achats
- Rencontre annuelle des signataires : Etat des lieux par le SCA et EAV, débat, réseautage et conférence de presse
- Sensibilisation des consommateurs : boîte à outils pour les établissements partenaires
- Conseils et planification pour les cuisines professionnelles: Cuisine de production, de finition ou hybride.



Résultats Succès

Pour les fournisseurs:

- Prise de conscience que tous les fournisseurs peuvent accéder au marché des collectivités
- Proposition de denrées mieux ciblées
- Les représentants ont adapté leur langage par rapport aux EP
- Mise en avant des notions de provenances en amont (fournisseurs des fournisseurs)
- Adaptation des services pour apporter plus de clarté sur les provenances et productions

Pour les établissements:

- Sentiment de légitimité et de soutien pour pousser les fournisseurs à modifier leurs offres
- De nouveaux fournisseurs se manifestent en proposant de nouvelles denrées
- Meilleure communication auprès des clients finaux sur les notions de proximité
- Elaboration d'un dossier relatif aux investissements pour les cuisines professionnelles

Autres:

- Corbeille marchandises examens pratiques CFC, projet « de la fourche à la fourchette »



Limites Difficultés

- Ressources en temps conséquentes pour relancer toutes les entités concernées
- Mauvaise compréhension des démarches (Swissness, main-mise de l'Etat sur les cuisines, surcoûts conséquents, labellisation, diminution de la marge de manœuvre, augmentation du travail administratif, etc.)
- Les fournisseurs sont plus dynamiques et réactifs que les établissements
- Le travail de promotion et de relance de ces démarches est réalisé par un petit nombre de personnes convaincues
- Approfondir les collaborations interservices dans le cadre de ces démarches
- Beaucoup de projets « durables » disparats et sans vue d'ensemble des actions entreprises pour les collectivités