Ville de Lausanne

LAUSANNE CUISINE 5.0

PLAN RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE DE LA VILLE DE LAUSANNE

Manger c'est le plaisir des goûts, de la convivialité et du partage. Mais c'est aussi pour le monde d'aujourd'hui et de demain un enjeu essentiel : responsable de plus d'un tiers des émissions de CO_2 et de questions importantes liées à la santé publique, l'alimentation doit permettre de bien vivre pour ceux qui la produisent, ceux qui la consomment, et pour notre environnement à tous.

En 2014, la Ville de Lausanne a adopté un **plan de restauration collective durable** à haute valeur ajoutée pour l'écologie et la santé. **1'300'000 repas par an** sont servis dans les CVE, APEMS, écoles à la montagne et cafétérias professionnelles, **163 sites de consommation et 45 sites de production** sont concernés.

Après 3 ans de travail intensif, les cuisinier-ières de la Ville de Lausanne, la Municipalité et ses partenaires se réjouissent de livrer leurs résultats sur les **cinq objectifs de Lausanne Cuisine 5.0.**

1. 70% D'ACHATS DE PROXIMITÉ
2. 30% D'ACHATS LABELLISÉS
3. QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET CONFORMITÉ AUX STANDARDS SUISSES DE NUTRITION (SSN)
4. 1 JOURNÉE VÉGÉTARIENNE HEBDOMADAIRE
5. PERFORMANCE ÉCONOMIQUE ET RESPECT DES BUDGETS ALLOUÉS LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'envergure de cette action et les **bons résultats atteints** sont le fruit d'une volonté politique et d'un pilotage engagés, ainsi que du travail de l'ensemble des cuisinier-ières qui se sont impliqués en faveur d'une alimentation plus régionale, plus goûteuse et équilibrée.

La Ville de Lausanne est fière de ce résultat, car si nous souhaitons une alimentation exemplaire pour les enfants de Lausanne, c'est aussi pour que cela devienne l'alimentation de toutes et tous. Pour chacun d'entre nous, le chemin à parcourir est devant nous. Les efforts à réaliser dépendent de la prise de conscience et de la volonté de toute la collectivité, afin que manger soit un moment festif pour les papilles, et aussi l'environnement et la santé.

Nous espérons que la découverte de cette exposition saura vous inspirer et vous remercions, dans le partage de ces valeurs, de votre engagement pour une alimentation durable.

Natacha LITZISTORF
Conseillère municipale
Logement, environnement et architecture

David PAYOT
Conseiller municipal
Enfance, jeunesse et quartiers

Ville de Lausanne

LAUSANNE CUISINE 5.0

PLAN RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE DE LA VILLE DE LAUSANNE

Manger c'est le plaisir des goûts, de la convivialité et du partage. Mais c'est aussi pour le monde d'aujourd'hui et de demain un enjeu essentiel : responsable de plus d'un tiers des émissions de CO_2 et de questions importantes liées à la santé publique, l'alimentation doit permettre de bien vivre pour ceux qui la produisent, ceux qui la consomment, et pour notre environnement à tous.

En 2014, la Ville de Lausanne a adopté un **plan de restauration collective durable** à haute valeur ajoutée pour l'écologie et la santé. **1'300'000 repas par an** sont servis dans les CVE, APEMS, écoles à la montagne et cafétérias professionnelles, **163 sites de consommation et 45 sites de production** sont concernés.

Après 3 ans de travail intensif, les cuisinier-ières de la Ville de Lausanne, la Municipalité et ses partenaires se réjouissent de livrer leurs résultats sur les **cinq objectifs de Lausanne Cuisine 5.0.**

1. 70% D'ACHATS DE PROXIMITÉ
2. 30% D'ACHATS LABELLISÉS
3. QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET CONFORMITÉ AUX STANDARDS SUISSES DE NUTRITION (SSN)
4. 1 JOURNÉE VÉGÉTARIENNE HEBDOMADAIRE
5. PERFORMANCE ÉCONOMIQUE ET RESPECT DES BUDGETS ALLOUÉS LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'envergure de cette action et les **bons résultats atteints** sont le fruit d'une volonté politique et d'un pilotage engagés, ainsi que du travail de l'ensemble des cuisinier-ières qui se sont impliqués en faveur d'une alimentation plus régionale, plus goûteuse et équilibrée.

La Ville de Lausanne est fière de ce résultat, car si nous souhaitons une alimentation exemplaire pour les enfants de Lausanne, c'est aussi pour que cela devienne l'alimentation de toutes et tous. Pour chacun d'entre nous, le chemin à parcourir est devant nous. Les efforts à réaliser dépendent de la prise de conscience et de la volonté de toute la collectivité, afin que manger soit un moment festif pour les papilles, et aussi l'environnement et la santé.

Nous espérons que la découverte de cette exposition saura vous inspirer et vous remercions, dans le partage de ces valeurs, de votre engagement pour une alimentation durable.

Natacha LITZISTORF
Conseillère municipale
Logement, environnement et architecture

David PAYOT
Conseiller municipal
Enfance, jeunesse et quartiers

PROXIMITÉ

OBJECTIF...

...70% D'ACHATS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

70 km autour de Lausanne

BUTS DE LA DÉMARCHE

- **Soutien à l'économie de proximité:** maintien et création d'emplois
- **Promotion de l'agriculture et de l'élevage de proximité:** préservation de la souveraineté alimentaire, sauvegarde des terres agricoles
- **Réduction des transports:** diminution des émissions CO_2, lutte contre le réchauffement climatique

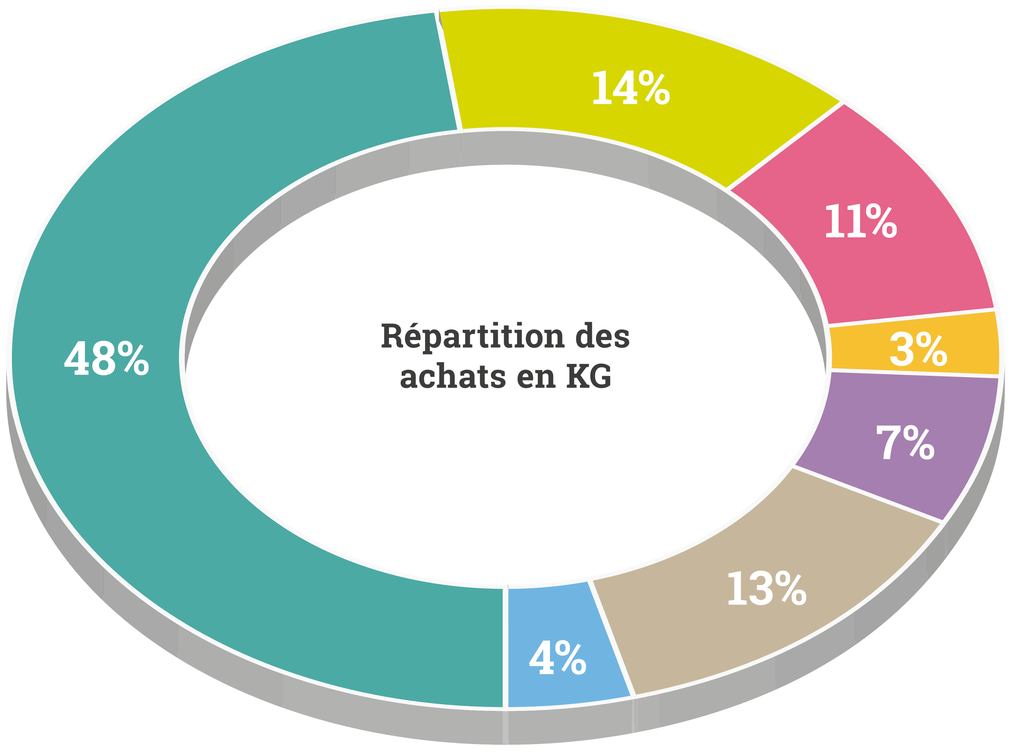
RÉSULTATS

55% de produits de proximité

68% de produits suisses

18% de produits européens

14% de produits mondiaux



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

EXPLICATIONS

Progression de 51% de l'objectif de proximité en 2017 par rapport à la situation initiale. Les améliorations futures nécessitent :

1. **Une plus grande offre de produits de proximité sur le terrain** pour répondre aux besoins de volume important de la restauration collective.
2. Le développement de **plateformes logistiques et de services professionnels** permettant une meilleure gestion de stockage, commande et livraison des produits de proximité.
3. Une offre plus variée, afin de **respecter la saisonnalité** sans compromettre l'attractivité gustative des menus.
4. Une **maîtrise des coûts** pour garantir la compatibilité de l'offre de proximité avec le niveau des budgets alloués.

Ville de Lausanne

LABELS

OBJECTIF...

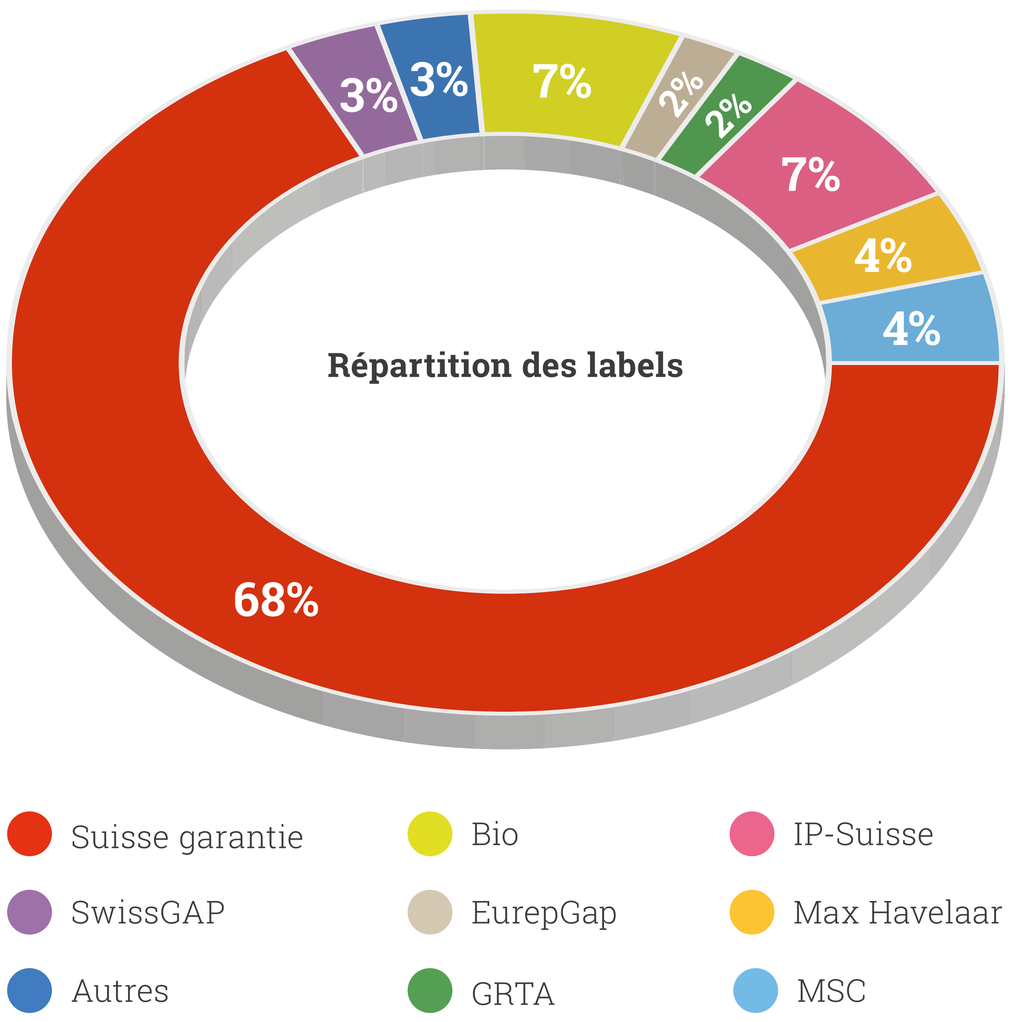
...30% D'ACHATS ALIMENTAIRES LABELLISÉS

tous labels confondus

RÉSULTATS

52% de produits labellisés

3.65% de produits biologiques



BUTS DE LA DÉMARCHE

- **Préférence à une agriculture raisonnée,** pour la préservation des sols, des eaux et de l'air
- **Promotion des conditions de travail dignes pour tous,** particulièrement pour les produits dont nous sommes importateurs
- **Soin et attention au bien-être animal**
- **Défense du juste prix pour tous**

EXPLICATIONS

Atteinte de 52% d'achats alimentaires labellisés.

1. **La proportion de 68% d'achats suisses permet de bénéficier du label Suisse garantie** assurant la traçabilité géographique et le respect des lois suisses sur les modes de production.
2. **Forte augmentation des achats en faveur du commerce équitable/Fair trade,** particulièrement sur les denrées importées : riz, pâtes, fruits et autres produits exotiques.
3. **La quasi totalité des achats issus de la pêche est labellisée;** il est impératif de répondre de manière responsable aux enjeux liés au monde aquatique.
4. **Faible part des achats biologiques:** surcoût des produits bio encore important en Suisse, 42% à 46% en moyenne, et une production de proximité encore insuffisante pour satisfaire les volumes de la restauration collective.

Ville de Lausanne

NUTRITION

OBJECTIF...

...100% DE CONFORMITÉ NUTRITIONNELLE

aux normes de la Société Suisse de Nutrition (SSN).

RÉSULTATS

87%
de conformité aux normes

Deux démarches complémentaires permettent le suivi de la qualité nutritionnelle des repas lausannois **nutriMenu Lausanne** et **Fourchette verte.**

Les enjeux de santé publique sont traités au quotidien par des cuisiniers formés et attentifs à l'amélioration nutritionnelle des plats, comprenant entre autre :

- la **réduction de sel** dans l'assaisonnement
- la **réduction de graisses**
- l'amélioration de la conformité concernant les **recommandations sur les légumes**
- la prise en charge croissante de **plats sans allergène** ou correspondant à des **régimes alimentaires spéciaux**

BUTS DE LA DÉMARCHE

- **Accès** à une **alimentation saine** et **équilibrée** pour tous
- Prise en compte des **enjeux de santé publique** et lutte contre les **dysfonctionnements dus à l'alimentation** (surpoids, obésité, allergies, etc.)
- Découverte de **produits** de **qualité** et de **saison**

EXPLICATIONS

1. Niveau de la **qualité nutritionnelle des repas très satisfaisant**, grâce à des cuisiniers formés en nutrition.
2. **Allergies et régimes spéciaux en hausse** chez les enfants et les adultes. Complexité croissante aux niveaux des achats et de la préparation des menus par les professionnels.
3. **Concilier le plaisir gustatif,** la **qualité nutritionnelle,** ainsi que les **contraintes d'achats de proximité et de saison,** représente le défi quotidien des cuisiniers.

PRIX

Citizen@Work Swiss Santé Entreprise — LE GRAND PRIX SUISSE — nutriMenu

1ER PRIX, ÉDITION 2017

Le programme **nutriMenu Lausanne a été primé en février 2017 par le réseau européen Citizen@work;** actif dans la promotion de la santé, avec le 1er Prix du « Grand Prix Suisse Citizen@work ». Cette distinction vient récompenser la qualité et l'innovation de la démarche nutriMenu Lausanne en faveur de l'accès et du droit à la santé pour tous.

iniziativa da las alps

L'initiative des Alpes, association d'envergure nationale, a décerné en septembre 2017, le **1er Prix Cristal de roche** à la Municipalité pour son Plan Lausanne cuisine 5.0. **Ce prix vient saluer les impacts positifs sur la réduction des transports** de la politique d'achat de proximité de la Ville .

Ville de Lausanne

VÉGÉTARIEN

OBJECTIF...

...1 JOURNÉE VÉGÉTARIENNE HEBDOMADAIRE

sans viande, sans poisson

RÉSULTAT

100%
de réussite dans l'ensemble des cuisines

1
création d'un site internet dédié aux menus

TOUS LES MENUS HEBDOMADAIRES CONSULTABLES SUR
www.lausanne.ch/consultation-menus

BUTS DE LA DÉMARCHE

- **Accès à une alimentation saine et équilibrée** pour tous
- **Préservation des ressources naturelles** des sols et de l'eau
- **Soin et attention au bien-être animal**
- **Réduction de l'empreinte CO_2,** surtout liée au fourrage importé
- **Réduction des transports** dus aux importations

EXPLICATIONS

1. 9 repas avec de la viande par semaine et par Suisse (moyenne nationale). **Les recommandations nutritionnelles conseillent 2 à 3 fois/semaine.**
2. **50% de l'impact environnemental** de notre alimentation est dû à notre **consommation de produits d'origine animale** (viande et produits laitiers).
3. **3x plus d'impact environnemental** entre un **repas carné** et un repas **non-carné**.
4. **2 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.

Ville de Lausanne

GASPILLAGE

OBJECTIF...

...MISE EN ŒUVRE 3 MESURES ANTI-GASPILLAGE AU MINIMUM au sein des cuisines Lausanne Cuisine 5.0

BUTS DE LA DÉMARCHE

- **Manger mieux, gaspiller moins**
- **Réduire l'empreinte écologique** liée au gaspillage alimentaire
- **Opter pour un comportement responsable** et respectueux des ressources naturelles

RÉSULTATS

POLITIQUE D'ACHAT

produits non-calibrés	› très peu ou pas de mise en œuvre
invendus producteurs	› pas de mise en œuvre

EN CUISINE

menu	› établissement de fiches de production des repas en relation avec les commandes et des valeurs de nutriMenu Lausanne et FV › utilisation de logiciels professionnels de calculs des menus
commande	› échanges réguliers entre les cuisiniers et les responsables des sites de consommation › tenues hebdomadaires de « commission menu » pour adaptation des commentaires des clients
stock	› inventaire des stocks et calcul des rendements
préparation	› pesée des aliments, il est possible de réduire les aliments non consommés à moins de 10% du poids de départ › effort à réaliser dans la préparation des légumes pour plus de qualité gustative et limitation des invendus

AU SERVICE

portionnage	› mise en place d'un tableau de portionnement féculent, viande, légumes, dessert
matériel	› pas de mise en œuvre de la réduction de la taille des assiettes et des services afin qu'ils soient adaptés à la clientèle

CONSOMMATION

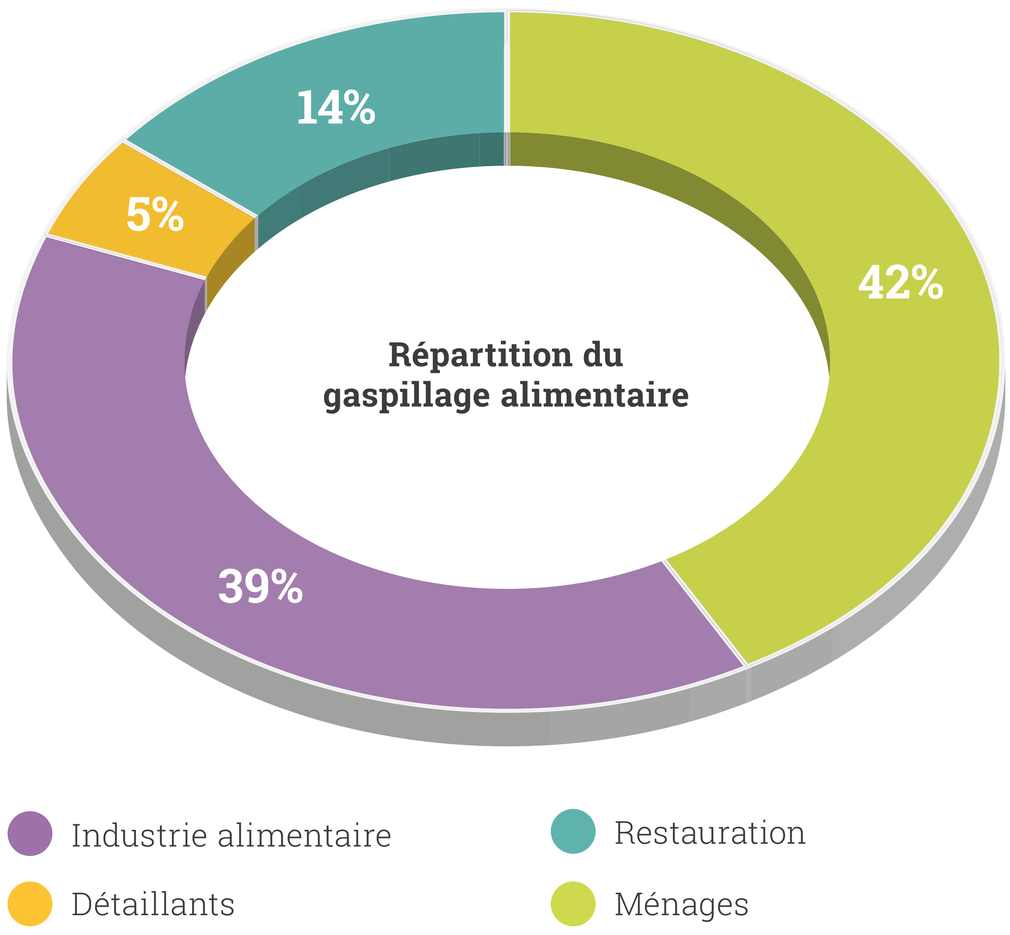
sensibilisation client	› action de 2 semaines de sensibilisation « Zéro-gaspi » APEMS Coteau-Fleuri. Plan de sensibilisation de 4 APEMS/an 2018 à 2020 › mise en place d'une formation pour le personnel encadrant les repas, APEMS

VALORISATION DES DÉCHETS

pesée retours d'assiettes	› pesées quasi générale des retours d'assiette
compostage	› récupération quasi complète des lavures/retours alimentaires pour une valorisation en biogaz et engrais. récupération des huiles de fritures pour transformation en carburant.

EXPLICATIONS

Les mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire doivent continuer de **s'étendre et s'intensifier** à chaque niveau de la chaîne alimentaire.



EN EUROPE ET EN SUISSE, 30% DE LA NOURRITURE PRODUITE EST JETÉE

Cela représente **2 millions de tonnes d'aliments/an :**

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

ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

OBJECTIF...

...MISE EN ŒUVRE 3 MESURES ANTI-GASPILLAGE AU MINIMUM au sein des cuisines Lausanne Cuisine 5.0

BUTS DE LA DÉMARCHE

- **Manger mieux, gaspiller moins**
- **Réduire l'empreinte écologique** liée au gaspillage alimentaire
- **Opter pour un comportement responsable** et respectueux des ressources naturelles

RÉSULTATS

POLITIQUE D'ACHAT

produits non-calibrés	› très peu ou pas de mise en œuvre
invendus producteurs	› pas de mise en œuvre

EN CUISINE

menu	› établissement de fiches de production des repas en relation avec les commandes et des valeurs de nutriMenu Lausanne et FV › utilisation de logiciels professionnels de calculs des menus
commande	› échanges réguliers entre les cuisiniers et les responsables des sites de consommation › tenues hebdomadaires de « commission menu » pour adaptation des commentaires des clients
stock	› inventaire des stocks et calcul des rendements
préparation	› pesée des aliments, il est possible de réduire les aliments non consommés à moins de 10% du poids de départ › effort à réaliser dans la préparation des légumes pour plus de qualité gustative et limitation des invendus

AU SERVICE

portionnage	› mise en place d'un tableau de portionnement féculent, viande, légumes, dessert
matériel	› pas de mise en œuvre de la réduction de la taille des assiettes et des services afin qu'ils soient adaptés à la clientèle

CONSOMMATION

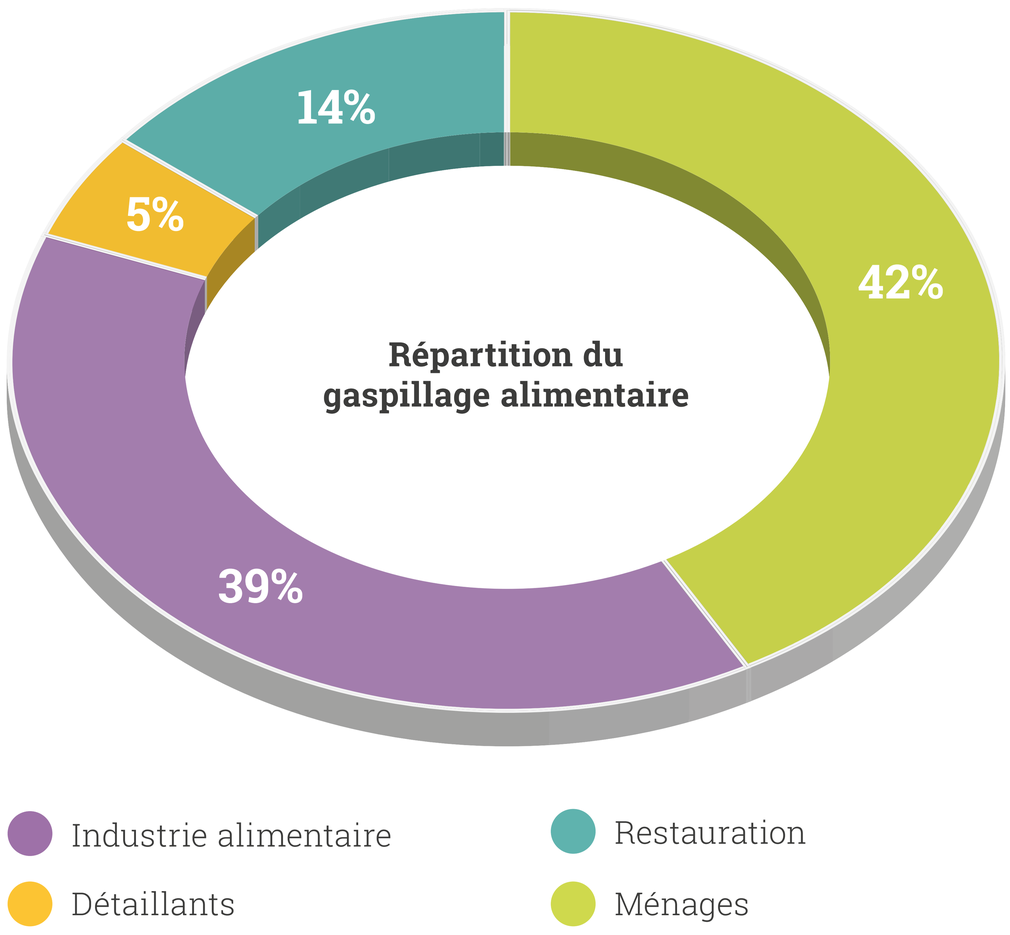
sensibilisation client	› action de 2 semaines de sensibilisation « Zéro-gaspi » APEMS Coteau-Fleuri. Plan de sensibilisation de 4 APEMS/an 2018 à 2020 › mise en place d'une formation pour le personnel encadrant les repas, APEMS

VALORISATION DES DÉCHETS

pesée retours d'assiettes	› pesées quasi générale des retours d'assiette
compostage	› récupération quasi complète des lavures/retours alimentaires pour une valorisation en biogaz et engrais. récupération des huiles de fritures pour transformation en carburant.

EXPLICATIONS

Les mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire doivent continuer de **s'étendre et s'intensifier** à chaque niveau de la chaîne alimentaire.



EN EUROPE ET EN SUISSE, 30% DE LA NOURRITURE PRODUITE EST JETÉE

Cela représente **2 millions de tonnes d'aliments/an :**

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

APEMS bon goût

CONTEXTE

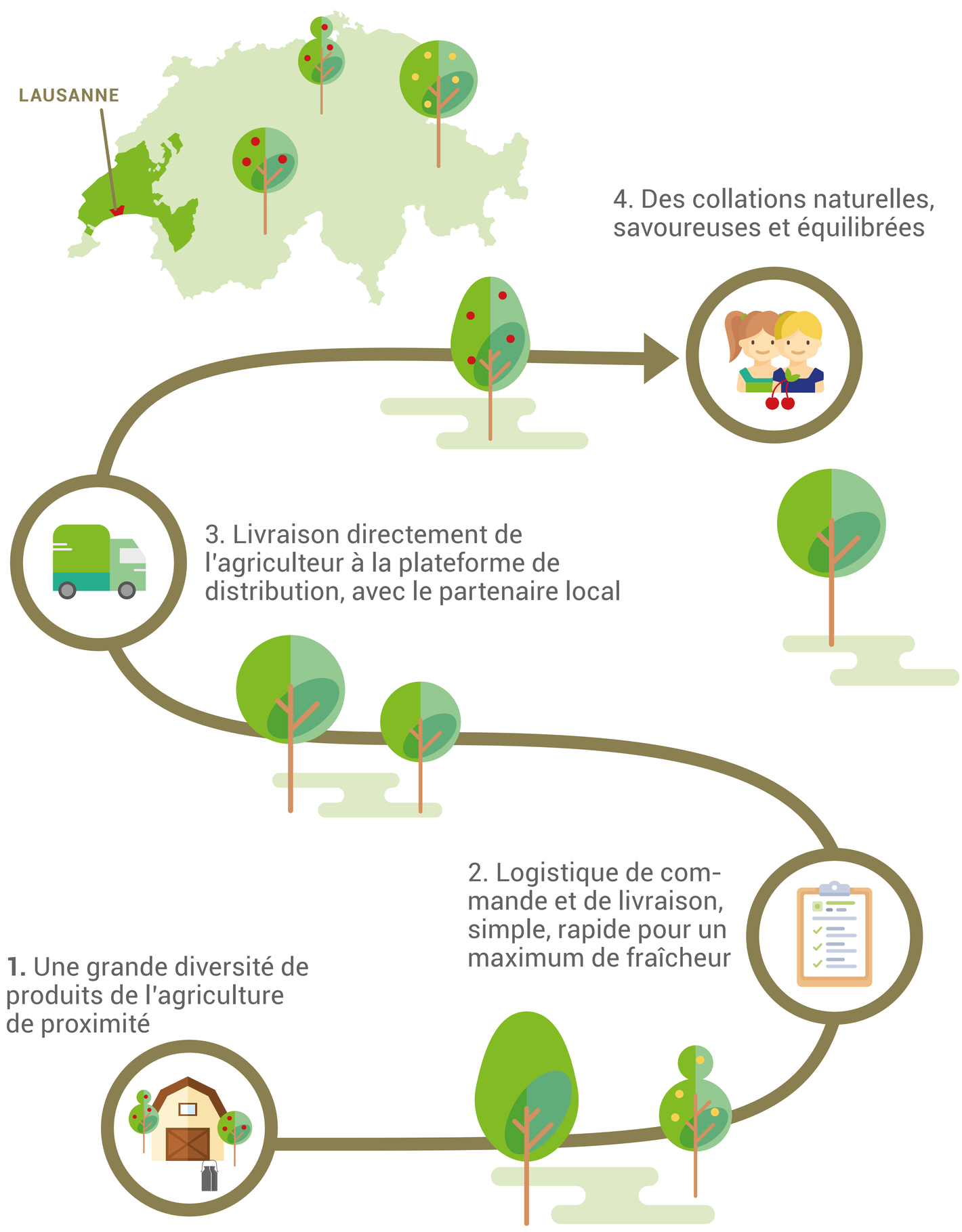
APEMS Bon goût est une initiative de la Ville de Lausanne, initiée en 2014, en partenariat avec **Prométerre** et **Terre Vaudoise**.

De la qualité et de la proximité pour les 2'500 petits déjeuners et 4'900 goûters servis chaque semaine aux enfants accueillis dans les 24 APEMS lausannois.

OBJECTIFS ATTEINTS

- ✓ **Soutien à l'agriculture de proximité,** env. 80 produits vaudois et de la région
- ✓ **Eveil** des enfants au *bon* et *bien* manger
- ✓ **Défense des modes de production** respectueux de l'environnement et de la santé
- ✓ **Diminution de l'impact écologique** dû aux transports et aux emballages, 90% des produits livrés en vrac
- ✓ **Viabilité économique pour la Ville** et son partenaire

COMMENT ÇA MARCHE ?



“Voici la commande, merci pour ces produits délicieux !

“La pâte à tartiner est délicieuse, crémeuse et vraiment réussie. Merci pour cet ajout !

“Il y a plus que d'habitude, mais nous allons profiter de vos bons produits pour un pic-nic lundi.

Lausanne Cuisine 5.0 · Prométerre · Terre Vaudoise PRODUITS DU TERROIR · Ville de Lausanne

APÉRITIFS ET RECEPTIONS DURABLES

DÉCLARATION DE PRINCIPE

Depuis 2015, la Municipalité attend des services de la Ville qu'ils contribuent à l'amélioration continue des performances écologiques, sociétales et économiques dans le cadre des apéritifs publics et réceptions qu'ils organisent, en prenant en compte les enjeux de l'alimentation durable suivants :

› **ÉCONOMIE LOCALE RENFORCÉE**
Maintien et création de richesse économique pour la région et les acteurs locaux.

› **APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ**
Maintien des sols cultivables, défense de la souveraineté alimentaire, diminution des transports.

› **MODES DE PRODUCTION PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA SANTÉ**
Valorisation de la culture raisonnée et des achats labélisés, réduction des émissions CO_2, diminution du gaspillage alimentaire et des emballages.

› **VALORISATION DU PATRIMOINE ET DU SAVOIR-FAIRE CULINAIRE RÉGIONAL**
Promotion des produits du terroir et de la diversité des goûts, recours aux produits de saison.

COMME ÇA MARCHE ?

Création d'une plateforme à disposition de l'administration pour faciliter la mise en œuvre des apéritifs et réceptions durables grâce à…

› **Un répertoire produits et fournisseurs de proximité**

› **Des fiches et solutions pratiques** pour les axes-clés de la durabilité, lors de l'organisation d'un événement

› **Un kit de communication,** car en le disant, c'est bien pour…

…sensibiliser en douceur les invités en les informant et en mettant en valeur les produits

…valoriser la démarche et inspirer d'autres organisateurs d'événements

Lausanne Cuisine 5.0

Ville de Lausanne