

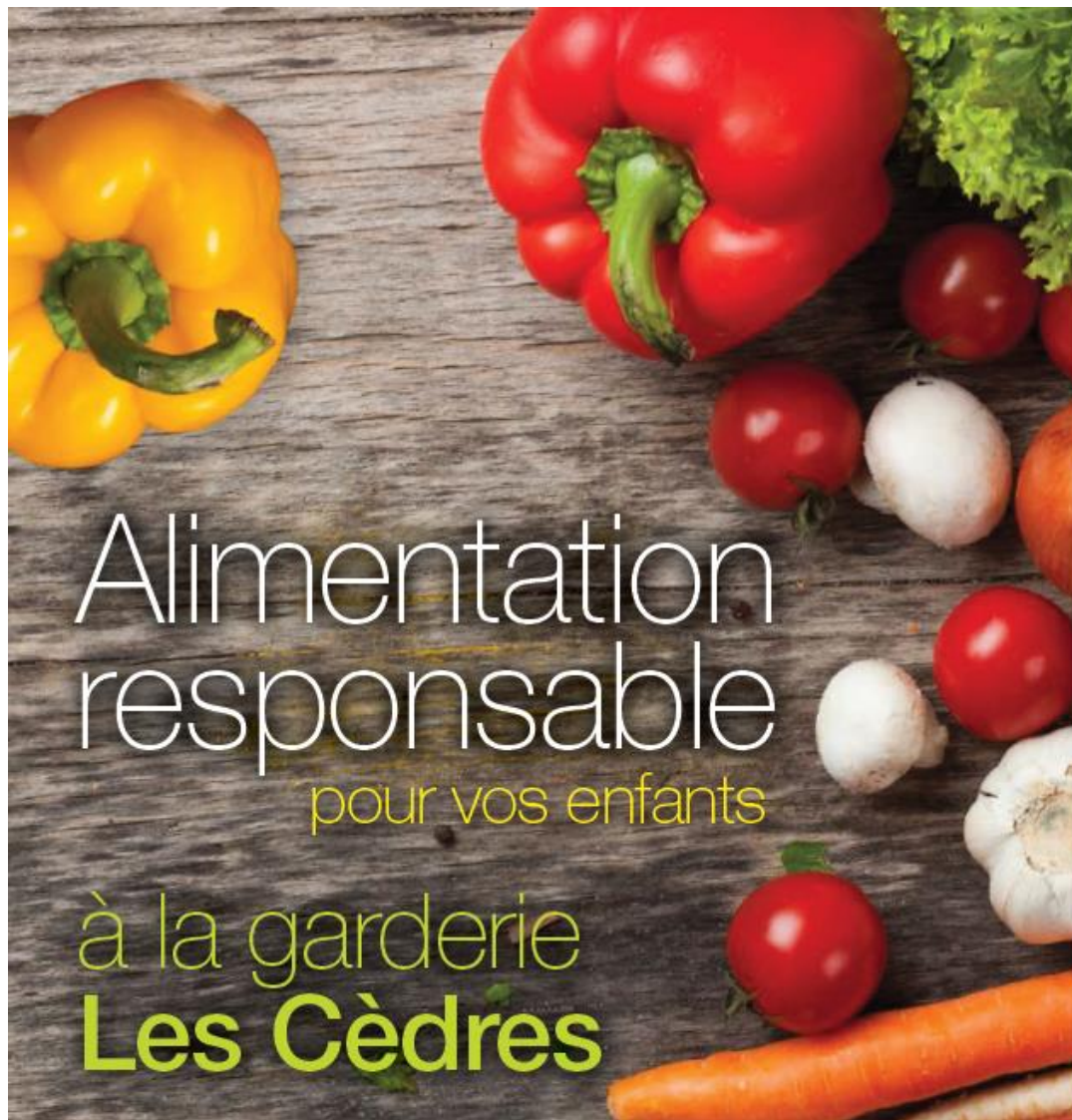
**Journée nationale
Alimentation durable
5 novembre 2019**



**Daniel Théreaud
Chef de cuisine
Garderie Les Cèdres**

Ville de Vevey

daniel.thereaud@vevey.ch



CHIFFRES CLES RESTAURATION COLLECTIVE



~ 120'000 repas/an

- ❖ **620** production repas/jour
- ❖ **5** cuisines de production
- ❖ **8** sites de consommation
- ❖ Garderies , UAPE, Ecole à la Montagne

CONTEXTE 2014

DIRECTIVES ALIMENTATION DURABLE



Politique ACHATS



Origines et label
Exiger que le bœuf soit d'origine suisse
Exiger que la volaille soit d'origine suisse*
Exiger que le porc soit d'origine suisse*
Exiger que l'agneau soit d'origine suisse ou néo-zélandaise surgelé
Exiger que les produits laitiers soient d'origine suisse*
Exiger que les œufs soient d'origine suisse
Exiger que 50% des fruits et légumes sur l'année soient d'origine suisse (cantons de Vaud, Valais, Fribourg)
Exiger que 100% du poisson soit labellisé MSC (Marine Stewardship Council), indigène ou appartenant à la liste des espèces qualifiées de « recommandables » par le WWF.



CONTEXTE 2014

DIRECTIVES ALIMENTATION DURABLE

Mesures SANTE

100 % Conformité aux critères



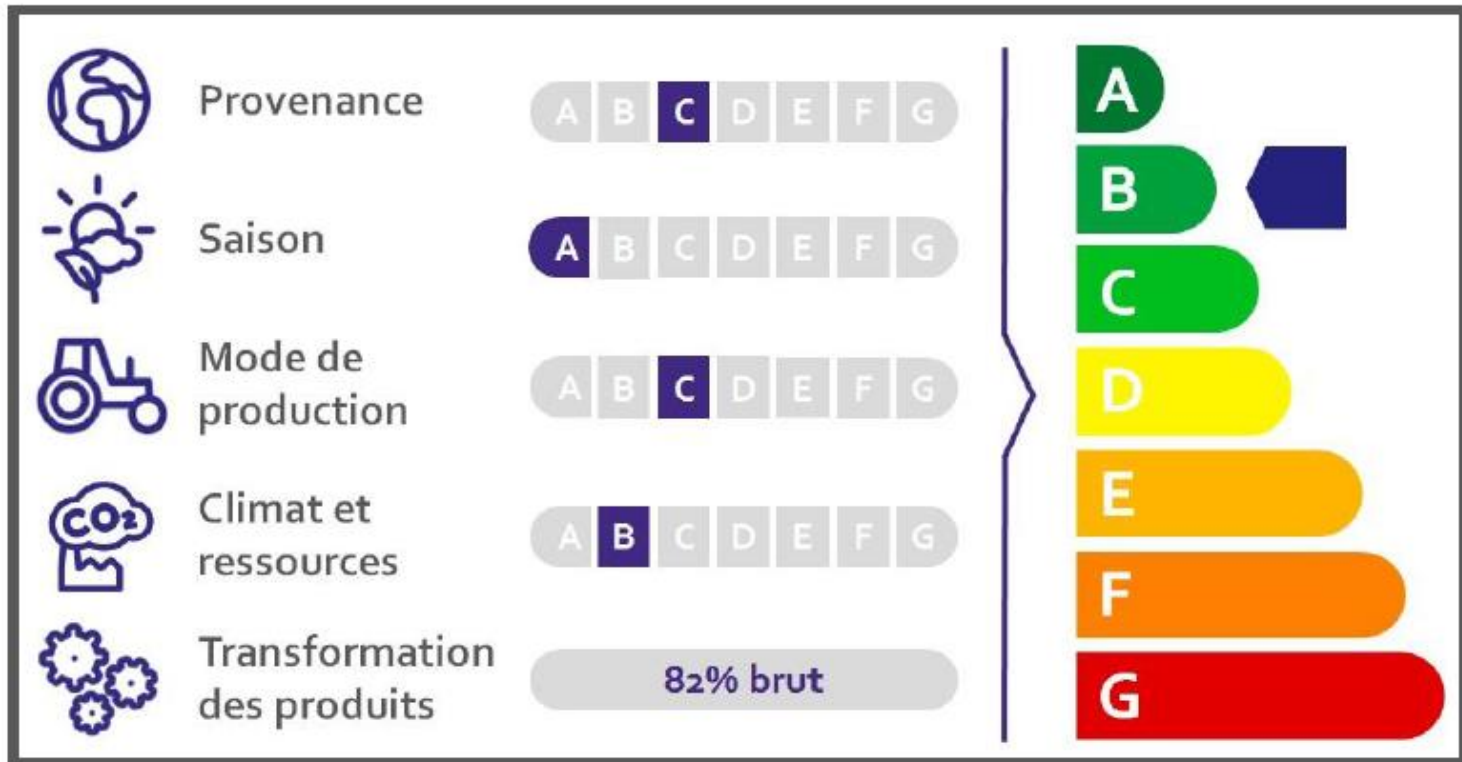
Gestion DECHETS

- Tri et recyclage des déchets :
Conformité aux prescriptions



2014-2015 RESULTATS EVALUATION GARDERIE LES CEDRES

Analyse des pratiques d'achats alimentaires indicateur beelong



2014-2015 RESULTATS EVALUATION GARDERIE LES CEDRES



403 références produits analysées



14 fournisseurs différents



67% des produits sont labellisés

2014-2015 RESULTATS EVALUATION GARDERIE LES CEDRES



3'274 KG de marchandises reçus



71% des produits sont suisses



10% des produits sont carnés

2014-2015 RESULTATS EVALUATION GARDERIE LES CEDRES



CHF 20'682 dépensés



91% des produits sont de saison



82% des produits sont bruts

Lors des résultats Beelong chaque parent à reçu un flyer du résultat de la garderie concernée.

CONCLUSION ENSEIGNEMENTS



- ✓ Développement recherches nouveaux fournisseurs
- ✓ Implication des fournisseurs locaux
(boucherie, boulangerie, poissonnier, etc.)
- ✓ Relation de confiance avec artisans fournisseurs :
partage de valeurs et d'objectifs communs
- ✓ Constat de surcoûts: système de compensation :
 - meilleur calibrage des quantités (commandes, services, restes, etc.)
 - meilleure gestion d'information sur nbr. repas/jour

CONCLUSION ENSEIGNEMENTS



- ✓ Plaisir du métier de cuisinier
- ✓ Augmentation qualité produits
- ✓ Augmentation qualité gustative
- ✓ Devoir de transmission :
éducation du bien et bon manger

MERCI DE VOTRE ATTENTION



Photo de Georg Gaugusch