



Journée nationale alimentation durable 5 novembre 2019

Samira Dubart, déléguée au développement durable
Ville de Lausanne

Cheffe de projet Restauration collective durable

samira.dubart@lausanne.ch



Ville de Lausanne





FACTS

Restauration collective durable - RCD

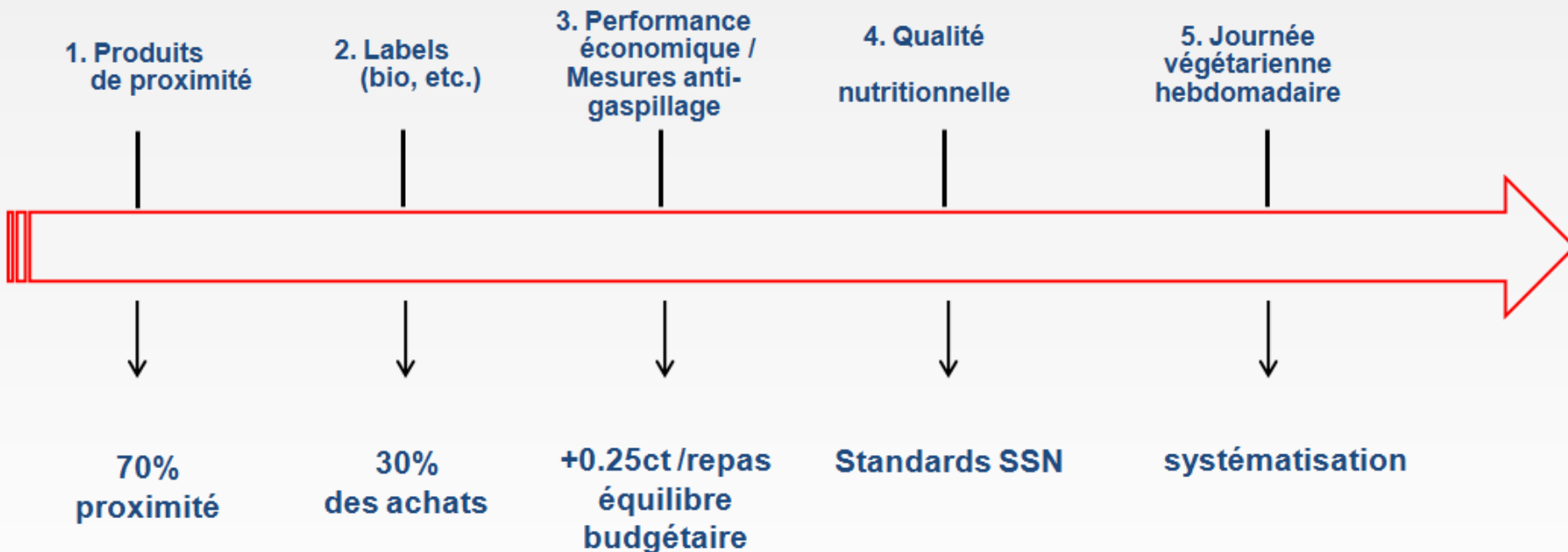
Organisation à large échelle

~ 1'300'000 repas/an

- ❖ **6370** production repas/jour
- ❖ **37** producteurs de repas
- ❖ **54** sites de production
- ❖ **160** sites de consommation



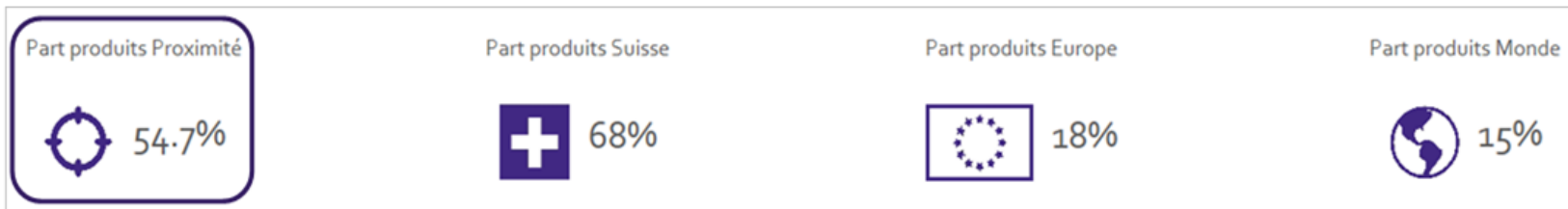
OBJECTIFS RCD 2016-2018



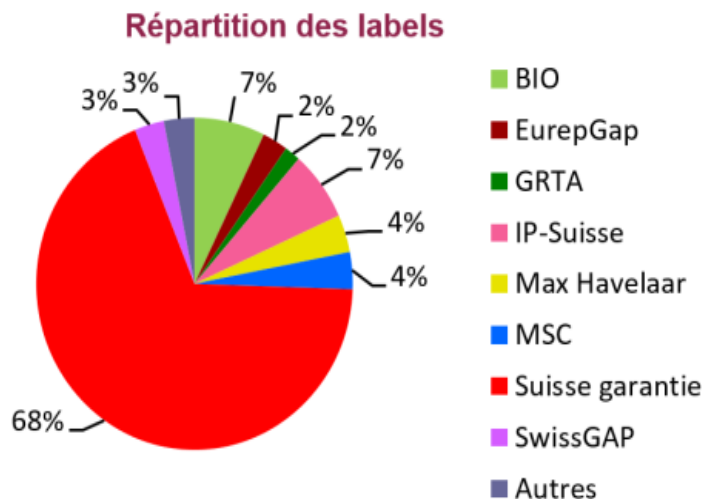


RÉSULTATS RCD 2018

ACHATS PROXIMITÉ & SUISSE



ACHATS LABELS



RÉSULTATS RCD 2018

QUALITÉ NUTRITIONNELLE



JOURNÉE VÉGÉTARIENNE HEBDOMADAIRE





RÉSULTATS RCD 2018 ZERO-GASPI

OBJECTIF...

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

RÉSULTATS

POLITIQUE D'ACHAT

- produits non-calibrés › très peu ou pas de mise en œuvre
- invenus 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 Coleau-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.

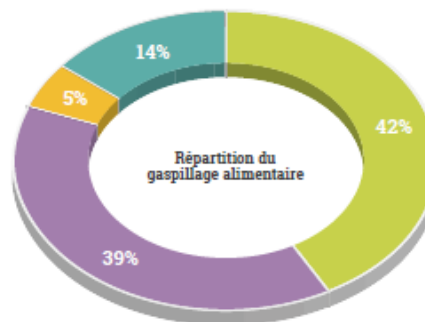
BUTS DE LA DÉMARCHE

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



EXPLICATIONS

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



- Industrie alimentaire
- Restauration
- Détaillants
- Ménages

EN EUROPE ET ENSUISSE, 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



Achats publics

- de gré-à-gré
- sur invitation
- en procédure ouverte



Critères en procédure ouverte

- **limitation transports**
- **qualité fraîcheur**
- **saisonnalité**
- **exigences par lots de produits** (carnés, laitiers, légumes, économat, etc.)
- **produits blacklistés**
- **produits labellisés**
(pêche, bio, frairetrade, etc.)





Systeme d'achats

Volumes d'achats alimentaires soumis aux marchers publics en procedure ouverte.



Systeme d'achats

Décentralisation des achats au niveau des 14 cuisines et partenaires de la gestion concédée.

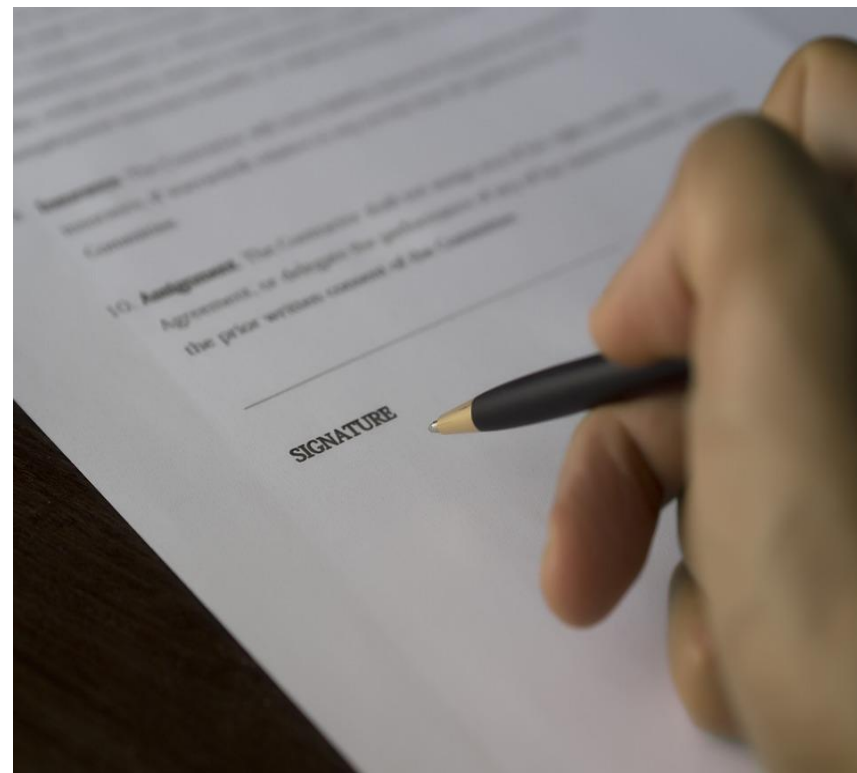




Systeme d'achat Déclaration d'engagement RCD

**Directeur-trices,
cuisinier-ières**

**Ville de Lausanne,
gestion concédée et
autres partenaires
sous contrat Ville.**





MERCI DE VOTRE ATTENTION

