



Lausanne agit pour l'alimentation durable

Textes, Manuella Magnin
Photo, Sedrik Nemeth

Promesse tenue! Le plan Restauration collective durable - Lausanne Cuisine 5.0 (LC5.0) - initié par la Municipalité de Lausanne en 2015 est bel et bien sur les rails. Le Service d'accueil de jour de l'enfance et l'Unité développement durable de la Ville qui pilotent ce projet ont de quoi être satisfaits: «Le travail des cuisinier-ères et la volonté politique dans cet engagement sont remarquables, commente Samira Dubart, Déléguée au développement durable, cheffe de projet LC5.0. Les enjeux relatifs à l'alimentation sont considérables. Lausanne fait le choix d'une alimentation favorable à l'environnement et qui est gage d'un mieux vivre, tant pour ceux qui la produisent que pour ceux qui la consomment. Nous sommes aussi conscients du chemin qu'il reste à parcourir, car il y a encore mieux et plus à faire».

LC5.0 c'est environ 1'300'000 repas/an, 54 sites de production et 160 lieux de

consommation pour enfants et cafétérias adultes. LC5.0 promeut une politique d'achats de proximité et labellisés, la qualité nutritionnelle et les mesures anti-gaspillage, dans le respect des budgets alloués. Il s'applique aussi bien aux cuisines de la Ville qu'à celles qui la fournissent. Un supplément de 25 ct/repas de midi est prévu en regard des objectifs à atteindre. Enfin, ce vaste plan inclut aussi l'action APEMS Bon goût en partenariat avec Prométerre. Depuis 2015, 2500 petits déjeuners et 4900 goûters hebdomadaires de proximité sont proposés aux 6-10 ans. L'administration lausannoise n'est pas en reste. Elle s'engage également, dans la mesure du possible, pour des apéritifs publics et réceptions durables.

Résultats encourageants

Après 4 ans de travail et 3 ans de mise en oeuvre, l'atteinte des objectifs en 2017 est très satisfaisante avec 55 % d'achats de proximité, 68 % suisses, et 52 % labellisés. Seule la visée de 70 % de proximité dans un rayon de 70 km n'est pas atteinte, mais elle est doit être relativisée par l'importance des achats suisses. Le bio détient une marge faible en raison de son surcoût et de la disponibilité des volumes pour la

restauration collective. La qualité nutritionnelle des repas a fait également l'objet d'une analyse fine via deux démarches complémentaires: Fourchette Verte et nutri-Menu Lausanne, avec en moyenne 87 % de conformité aux normes de la Société Suisse de Nutrition. Pour les aider dans cette démarche, les cuisinier-ères de la Ville ont bénéficié de formations sur les enjeux de l'alimentation durable, les filières d'approvisionnement et la gestion des fournisseurs. Le monitoring des résultats sur les 5 indicateurs a été mené de façon rigoureuse sur une base semestrielle.



Faire et faire savoir

Courant septembre, les parents des enfants fréquentant les établissements de la Ville de Lausanne seront informés des

résultats du plan. Ils recevront également un coffret de recettes *Au fil des saisons* réalisées par l'ensemble des cuisinier-ères de la Ville. Une exposition publique sur la sensibilisation aux enjeux de l'alimentation durable, la démarche et les résultats LC5.0 prendra place du 19 septembre au 6 octobre au Forum de l'Hôtel de Ville à Lausanne. Elle mettra aussi en lumière le travail artistique sur l'alimentation, mené par Michael Facchin avec les enfants de différentes structures d'accueil. Enfin, une vidéo de 3 minutes assurera la communication numérique. Tout cela doit permettre de célébrer cette performance, et surtout de la partager. Une alimentation exemplaire pour les enfants lausannois devrait devenir demain l'alimentation de toutes et de tous!

Les objectifs du plan LC5.0 (2016-2018)

1. **Proximité: 70%** d'approvisionnement dans un rayon de 70 km/Lausanne
2. **Label & Mode de production:** 1/3 de produits labellisés, tous labels confondus
- 3a. **Performance économique (gestion directe):** respect des budgets alloués, supplément de 25 ct/repas sur atteinte des objectifs
- 3b. **Mesures anti-gaspi (gestion concédée):** déploiement de min. 3 mesures de réduction du gaspillage alimentaire
4. **Qualité nutritionnelle:** conformité aux normes de la Société Suisse de Nutrition en fonction des âges
5. **Journée végétarienne hebdomadaire.**

Un plan plébiscité

Sylvie Chevry, cheffe de cuisine à l'APEMS de Prélaz et Sébastien Turrian, responsable de la cuisine et du restaurant du Centre de formation de La Rama, sont de fervents partisans du plan LC5.0. Interviews.

SDG **Qu'est-ce que le plan LC5.0 a changé dans votre pratique? Quelles en sont les forces et les faiblesses?**

SYLVIE CHEUVRY

Le plan LC5.0 a renforcé mon attention. Je suis beaucoup plus sensible à la provenance des aliments, surtout des produits d'économat. Je ne me laisse plus avoir par une simple croix suisse sur un emballage. Nous avons d'ailleurs supprimé les préparations prêtes à l'emploi.

J'aime me soumettre aux contrôles périodiques. C'est un challenge stimulant et je pense qu'on devrait les pérenniser. J'avais à cœur d'atteindre les résultats. Je suis arrivée à 71 % de produits de proximité et 29 % de produits labellisés. Pour moi, la proximité prime sur la labellisation, car nombre de producteurs n'ont pas les moyens de la labellisation, alors qu'ils ont de bons produits. Les objectifs sont atteignables. Cela stimule les cuisiniers et valorise leur travail au quotidien.

SÉBASTIEN TURRIAN

J'ai toujours eu une attention aux produits régionaux. À ma prise de fonctions à La Rama, début 2017, un gros travail avait déjà été entrepris pour satisfaire les 5 objectifs du plan. Ces objectifs ont engendré une nécessaire créativité dans les menus. Le choix des légumes et fruits reste restreint en hiver, mais on les décline en une variété de préparations. La proximité est devenue un vrai réflexe et nous a incités à être plus pointus avec les fournisseurs. La force de ce plan, c'est la promotion des produits régionaux, même s'il y a certaines limitations. La confection de pâtes fraîches avec des farines locales prendrait par exemple trop de temps. Pour moi, le plan LC5.0, c'est une ligne de conduite qui permet de varier les plaisirs et de proposer aussi une cuisine internationale pour la découverte des goûts.