

Les cantines s'engagent pour plus de durabilité

Depuis 2015, l'Unité de développement durable du Canton incite les établissements à servir des aliments locaux et de saison. L'approche fait de plus en plus d'émules.

Texte, Manuella Magnin — Photo, Sedrik Nemeth

Pour arriver à intégrer plus de durabilité dans l'alimentation, l'Unité de développement durable (UDD) du Canton de Vaud a résolument opté pour une démarche tout en douceur. Elle s'adresse aux restaurants collectifs gérés par les collectivités publiques et parapubliques vaudoises (périscolaire, enseignement primaire, secondaire, HES, université, école polytechnique, EMS, hôpitaux, cliniques et prisons) dans lesquels 18 millions de repas sont servis chaque année.

Pour mémoire, le processus a débuté en 2015 avec pour objectif de réduire l'empreinte écologique des mets proposés. Les établissements publics et parapublics, qui ont des cuisines gérées par leurs propres cuisiniers, ont été invités à se soumettre à un diagnostic de leurs achats effectué par le biais de Beelong, outil d'évaluation de l'impact environnemental de nos assiettes et breuvages. Le suivi des recommandations implique des changements dans le choix des produits et dans la composition quotidienne des menus.

Autre volet : la formation

Les cuisiniers des collectivités publiques et parapubliques bénéficient d'une formation théorique et pratique gratuite d'une journée. Les outils proposés permettent de mieux aborder les thèmes de la proximité, de

la saisonnalité, du mode de production, du prix ou encore du manque de transparence du marché alimentaire. Le but est d'aider les professionnels de la restauration dans leurs plans de menus et de les engager à discuter plus avant avec leurs fournisseurs.

Pour les établissements qui ont des cuisines en gestion concédée à des tiers, un appel d'offre avec des critères de durabilité a été élaboré par l'Unité de développement durable. Ce document de référence est à disposition des entités intéressées.

Résultats encourageants

Fin 2017, 147 des 300 cuisiniers travaillant pour des structures en gestion propre ont suivi la formation offerte sur une base volontaire. Pour ce qui a trait à l'implication dans la démarche Beelong, 83 établissements y ont adhéré. La palme revient aux EMS. Sur les 79 EMS dont les cuisiniers sont employés de l'institution, plus de la moitié se sont soumis au screening de leurs achats.

On relève aussi un bel engagement des cantines faisant partie des 27 réseaux d'accueil de jour des enfants du préscolaire et parascolaire avec près de 38 % d'adhésion à la démarche Beelong. Un diagnostic Beelong a été entrepris pour le site des EPO (Établissements pénitentiaires de la plaine de l'Orbe), dans les centres de formation

professionnelle agricole de Marcelin et de Grange-Verney, à l'École professionnelle des métiers de la bouche de Montreux, ainsi qu'au CHUV. Les hôpitaux privés d'intérêt public ne sont pas en reste avec un peu plus de 34 % de suivi de Beelong.

Une solide marge de progression existe encore, plus particulièrement au sein des structures d'accueil pour personnes en difficulté et des cantines communales.

Au total, 83 établissements ont été directement impliqués et 60 supplémentaires ont été touchés indirectement par Beelong du fait qu'ils sont livrés par des cuisines qui ont adhéré à la démarche.

La conseillère d'Etat Jacqueline de Quattro, cheffe du Département du territoire et de l'environnement dont dépend l'UDD, se réjouit de la prise de conscience de la durabilité dans la restauration : « En Suisse, l'alimentation représente 30 % de notre empreinte écologique et 17 % de nos émissions de gaz à effet de serre. La restauration est dès lors une branche qui peut jouer un rôle conséquent dans le développement d'une société plus durable. C'est une des principales raisons qui nous a conduit à proposer une démarche spécifique dans les restaurants collectifs. L'utilisation toujours plus marquée de l'outil Beelong, comme la

Faire ses achats en tenant compte de l'impact environnemental des fruits et légumes est désormais possible auprès de certains fournisseurs.



fréquentation aux modules de formation pour les cuisiniers sont des éléments très réjouissants, d'autant plus que la démarche est volontaire. Cela démontre que la société est réceptive aux enjeux du développement durable. Et qu'elle est prête à contribuer au changement.»

La traçabilité, un véritable enjeu

La formation des cuisiniers a un réel impact. Ces professionnels n'hésitent pas à demander des renseignements à leurs fournisseurs sur l'origine des produits avec pour ricochet une modification de l'offre. Témoignages.

Responsable cafet', magasin et boulangerie au sein de l'association La Branche à Mollie-Margot, Dominique Genoud a toujours été sensible à l'origine des produits qu'il propose. Beelong l'a encore plus motivé à aller dans ce sens : « Deux semaines avant de reprendre l'unité boulangerie de La Branche, j'ai suivi la formation Beelong. Cela m'a poussé à m'intéresser à la provenance de la farine. Quand j'ai découvert qu'elle venait d'Ukraine, j'ai cherché des alternatives Demeter en Suisse.»

Philippe Deckert, chef de cuisine à l'EMS Le Château de Corcelles, a pour sa part averti ses fournisseurs de son engagement dans Beelong. « Je veille à ce que la culture

de mes légumes soit respectueuse de l'environnement. J'ai aussi décidé de travailler avec deux bouchers en proximité. Pour moi, Beelong est un défi au quotidien. J'ai bien l'intention d'améliorer encore mes pratiques pour progresser.»

Charlotte de La Baume, co-gérante de Beelong, indicateur utilisé pour faire un diagnostic des pratiques au sein des restaurants mis au point à l'École hôtelière de Lausanne, a fait de la durabilité son cheval de bataille : « Il est primordial de définir ce qu'est un produit local. Pour les ingrédients bruts comme les fruits, légumes, œufs ou viandes, c'est généralement assez simple. Plus le produit est transformé, plus cela devient compliqué. On se retrouve face à de nombreux intermédiaires et souvent avec le lieu final de transformation qui est indiqué comme provenance par les fournisseurs.»

Et Charlotte de La Baume de citer l'exemple d'oranges apprêtées en filets, estampillées suisses ! Généralement, si la provenance des matières premières est connue, elle est indiquée sous forme de code. « Afin d'apporter un peu plus de transparence, nous tentons de remonter les maillons de la chaîne jusqu'aux marques pour avoir l'information.» Un travail titanesque qui commence à payer. Beelong accompagne aujourd'hui plusieurs grandes marques de

distributeurs qui souhaitent fournir une plus grande transparence sur leurs produits à leurs clients finaux.

Parmi les fournisseurs de la restauration, le primeur romand Culturefood a entrepris de collaborer avec l'équipe de Beelong. Aujourd'hui, les clients du shop-Pro peuvent faire leurs achats en tenant compte de l'impact environnemental des fruits et légumes. La note écologique des achats figure en ligne, sur le bulletin de commande, de livraison ainsi que sur la facture.

Pour Christophe Marmy, directeur des achats de Culturefood, cette démarche est un atout commercial : « Nos représentants en parlent sur le terrain. La plupart des clients réagissent de façon très positive.» La base de données de Culturefood est constamment mise à jour et le travail avec Beelong se poursuit. Une des difficultés réside notamment dans la notation de mélanges de fruits et légumes de quatrième gamme prêts à l'emploi. Tout doit être pesé en amont pour parvenir à une note pertinente.