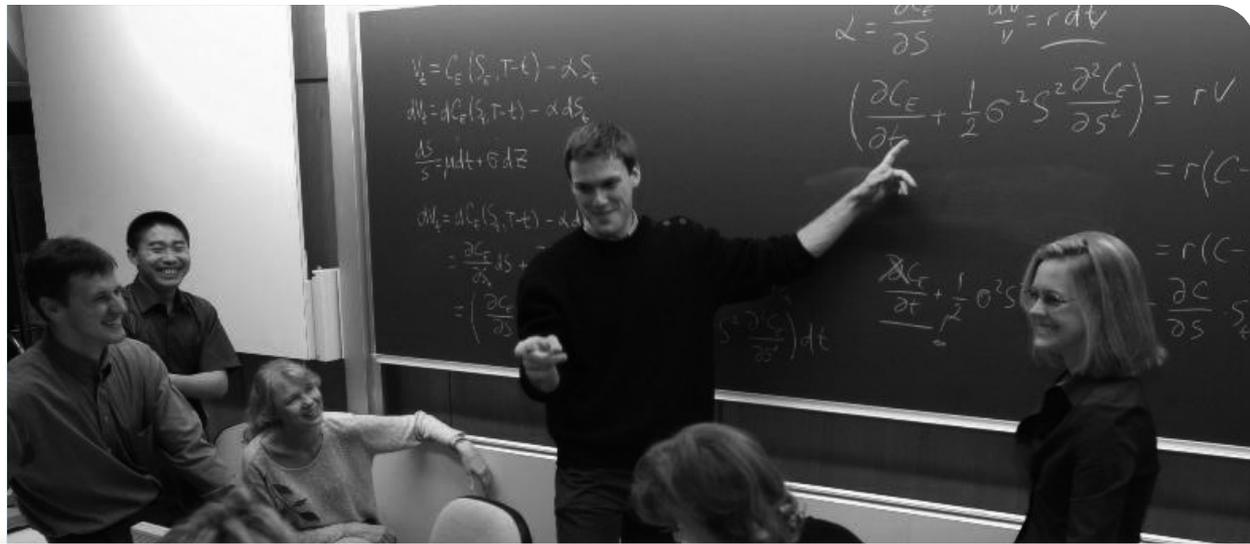


Unil

UNIL | Université de Lausanne



## La restauration collective publique : levier de transformation des systèmes agro-alimentaires ?

Hélène Gerard-Simonin [helene.simonin@agrosupdijon.fr](mailto:helene.simonin@agrosupdijon.fr)

Dominique Barjolle

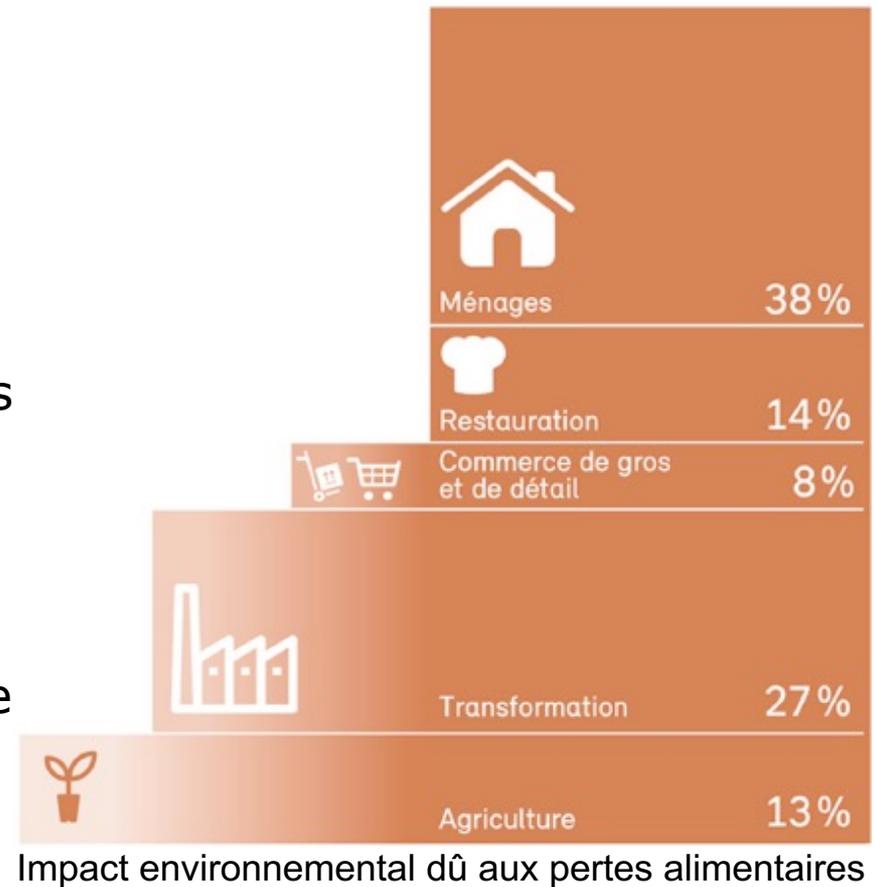
CESAER

  
RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

 L'INSTITUT  
agro Dijon

# La durabilité du système agroalimentaire Suisse

- 50% d'importation en valeur >70 % des impacts environnementaux en dehors de Suisse (Nathani et al., 2019)
- (Guerne, 2021):
  - 41% de la population est en surpoids, dont 10% en état d'obésité
  - environ 2,2 millions de personnes sont atteintes des maladies non transmissibles (MNT)
- Les pertes alimentaires évitables correspondent à 25 % de l'empreinte écologique suisse dans le domaine de l'alimentation (Beretta et Hellweg, 2019)



# La restauration collective comme levier de transformation des systèmes alimentaires

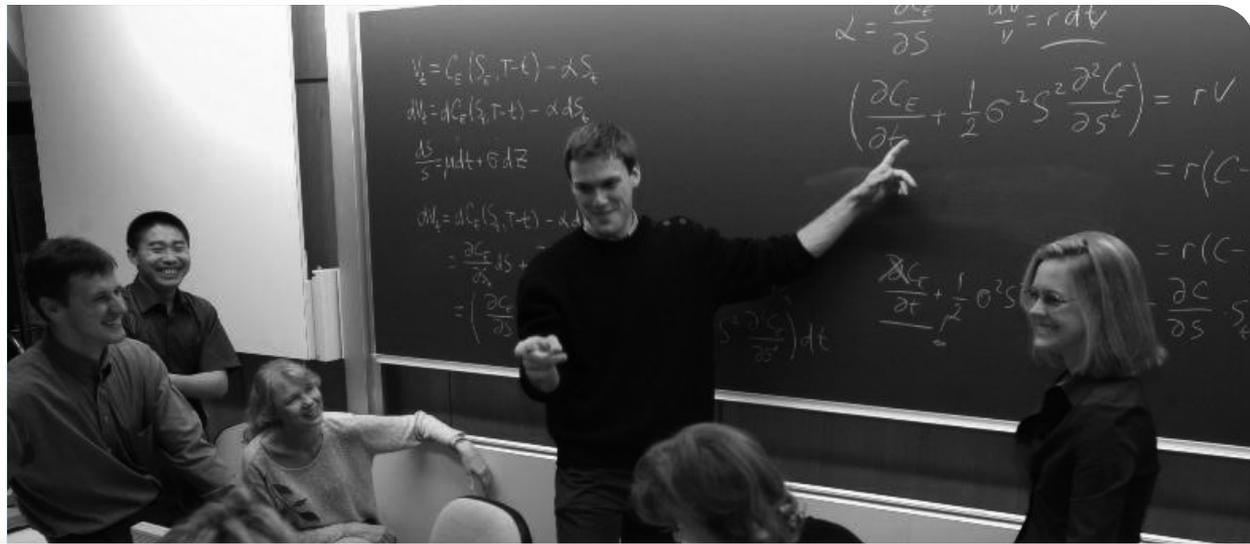
- Suisse : 30% de la population prend son repas de midi hors du domicile, environ 1 million de personnes par jour se rendent dans des établissements de collectivités (OSAV, 2020)
- La restauration collective occupe une position unique pour promouvoir la durabilité du système alimentaire tant du côté de la production que de la consommation

# Les politiques publiques actionnent 3 leviers

1. Diminuer la part des produits carnés dans les menus
2. Stimuler les achats conditionnés à des labels de pratiques agricoles vertueuses
3. Favoriser une agriculture locale et vertueuse

Unil

UNIL | Université de Lausanne

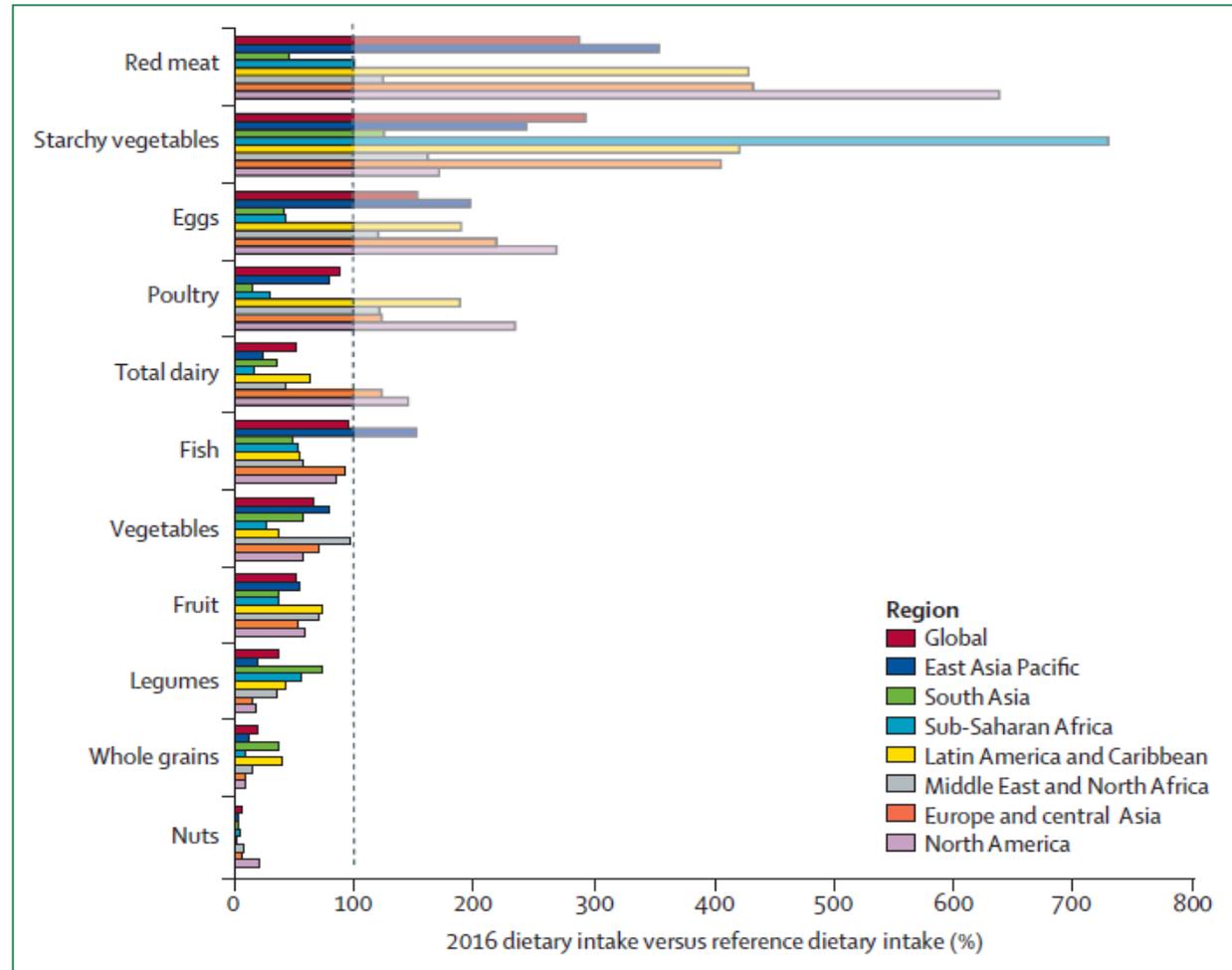


## Levier 1

**Diminuer la part des produits  
carnés dans les menus**

# Levier 1

- Pour assurer la soutenabilité des systèmes agroalimentaires, les régimes alimentaires devraient changer drastiquement d'ici 2050 (Willet et al., 2019)
- « réduire la part carnée de l'alimentation permettrait de libérer des terres agricoles en France et à l'étranger, de faciliter ainsi la conversion en bio des systèmes agricoles et de relocaliser les productions pour les besoins domestiques » (ADEME, 2020)



Écart entre les modes d'alimentation en 2016 et les apports alimentaires du régime de référence (Willet et al., 2019)

# Levier 1: points critiques

- Formation des chefs et du personnel

 difficulté de recruter, de nombreuses compétences nécessaires

- La disponibilité de produits adaptés à un régime végétarien: légumineuse, est faible en Suisse

➤ Conclusion: nécessité de structurer une nouvelle offre agricole adaptée

Unil

UNIL | Université de Lausanne



## Levier 2

# Achats conditionnés à des labels de pratiques agricoles vertueuses

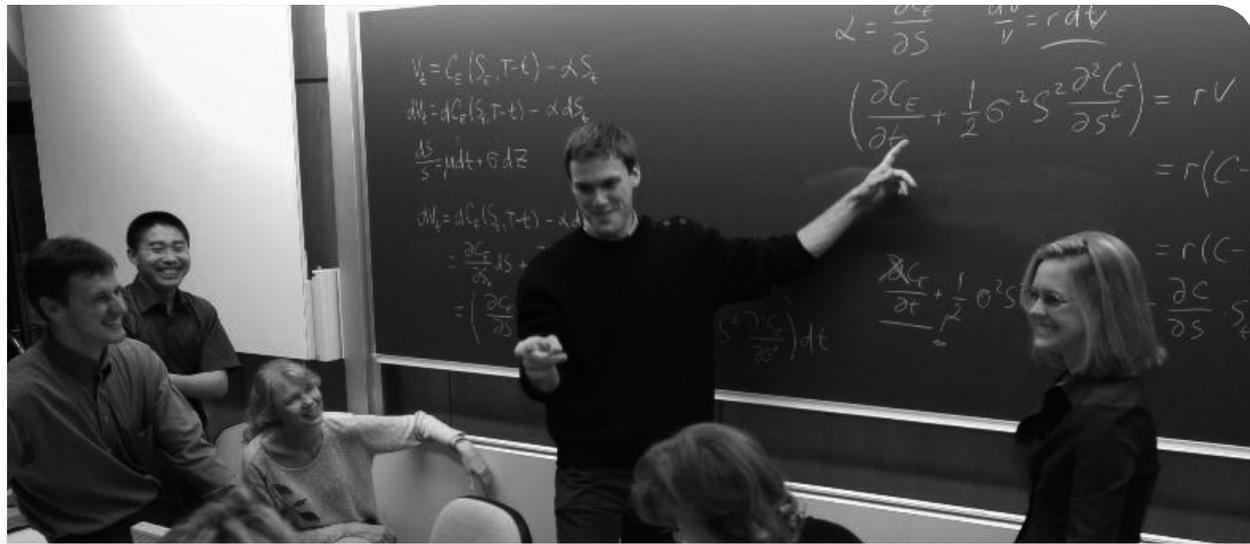
# Levier 2 : points critiques



- De nombreux labels
- Bio: des discours opposés des producteurs et des demandeurs (collectivités).
- Difficultés à dépasser les 20% de bio
- Conclusion: Nécessité d'augmenter les liens de confiance et la transparence dans les filières

Unil

UNIL | Université de Lausanne

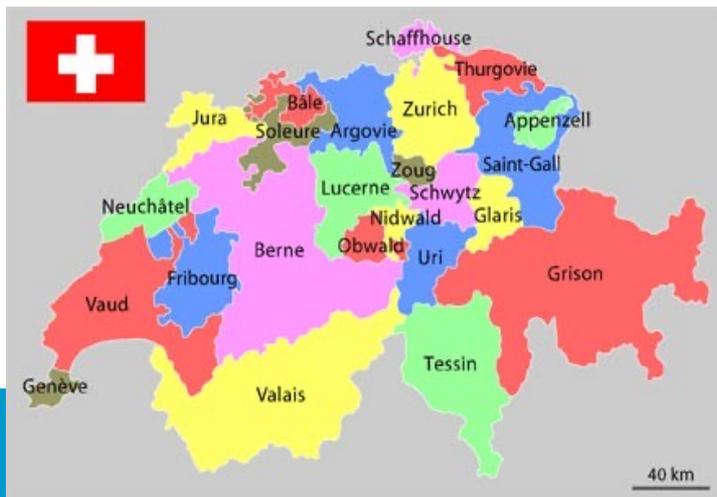


## Levier 3

# Favoriser une agriculture locale et vertueuse

# Levier 3

- Une politique en faveur de la relocalisation des approvisionnements de la restauration collective en Romandie
- Projet CACTUS: Circular Economy Territorial food chains and rUral spaceS
  - 3 cas d'étude



# Le cas du canton de Genève

- La marque de garantie GRTA créée en 2001
  - Création d'une plateforme pour la restauration en 2015
  - Un catalogue de plus de 1'000 produits certifiés
  - Une disponibilité des produits en temps réel
  - Des appels d'offres auprès des producteurs et grossistes primeurs proposant des produits certifiés
  - Labellisation des restaurants proposant 2 (en cas de menu unique) ou 3 produits certifiés par jour.



- ☺ Exemple en terme de traçabilité, GRTA impulse une dynamique positive sur l'agriculture genevoise: relocalisation de filières et maintien de l'agriculture sur le territoire
- ☹ GRTA ne transforme pas fondamentalement l'organisation des filières, la qualité environnementale des produits n'est pas différentes d'autres produits respectant les normes suisses (Mumenthaler, 2019)

# Le cas du canton de Vaud

- Stratégie pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective depuis 2014
  - De bons résultats de la ville de Lausanne et de l'EPFL qui imposent des cahiers des charges exigeants aux restaurants
  - Atteinte d'un plafond : structuration de l'offre insuffisante, concurrence avec la GD
  - Création de la marque de garantie Vaud + en 2021, avec des ambitions proches de GRTA

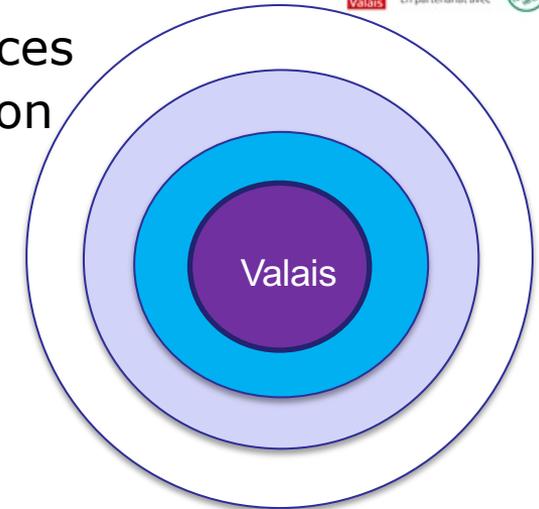


- ☺ Un travail initié avec tous les acteurs dont les fournisseurs, organisation de la mise en relation des acteurs
- ☹ Le « local » reste un marché de niche pour les producteurs. La restauration collective est perçue par les producteurs comme un marché peu rémunérateur et contraignant

# Le cas du Valais

- Une stratégie récente ambitieuse et innovante  
Régiofood Vs

- Place de marché virtuelle obligatoire pour les restaurants publics dès 2022: + de 5000 références
- Principe de concentricité, priorisation en fonction des éco-scores et des labels
- Plateforme logistique optimisée et mutualisée pour les petits volumes



- ☺ Stratégie complémentaire à la marque territoire « Valais » susceptible de structurer des filières sur le long terme . Logistique optimisée et mutualisée entre acteurs.
- ☹ Difficultés pour convaincre les acteurs de changer de pratiques même avec un travail collaboratif et un outil très abouti.

# CONCLUSION ET POINTS DE DISCUSSION

- Constat
  - Les agriculteurs locaux en agroécologie sont sur des marchés de niche, la restauration collective n'est pas un débouché intéressant pour eux.
  - L'approvisionnement de proximité atteint un plafond du côté des restaurants
- Des obstacles à dépasser
  - Adéquation offre et demande, disponibilité, structuration de l'offre
  - Attention au « local trap »: « Local » n'est pas synonyme de « durable pour l'environnement »
    - Faible contribution des transports/production agricole : Importance de la performance environnementale de la production agricole avant tout (Nemecek et al, 2016)
    - La performance environnementale dépend plus des stratégies des acteurs que de leur degré de proximité (Brunori et Galli, 2016)
- L' écoconception nécessite une coopération forte entre les acteurs permettant de se saisir collectivement de la performance environnementale des systèmes alimentaires