

Le changement vers la durabilité passe par nos assiettes : rôles et actions de la restauration collective

Notes de synthèse de la table ronde du 5 octobre 2022, 16h30 – 19h, Forum – L'éprouvette – UNIL

Cette rencontre s'est inscrite dans le cadre des Journées de l'Agroécologie du collectif Agroecology works! duquel l'UNIL est partenaire, via l'Institut de géographie et durabilité (IGD).

La restauration collective est au carrefour de nombreux enjeux environnementaux actuels. Des restaurants d'entreprise aux cafétérias universitaires, le passage à une alimentation équilibrée, durable, donc plus locale, de saison, voire biologique, nécessite une réorganisation des modes de production, de distribution et de consommation. À ces défis s'ajoutent notamment ceux de la lutte contre le gaspillage alimentaire, du changement des représentations vis-à-vis des plats végétariens (ou végans) ou encore de l'impact des conditions météorologiques qui deviennent plus aléatoires avec les effets du dérèglement climatique sur les récoltes.

Dès lors, comment la restauration collective peut-elle incarner un levier de transition écologique ? Quelles opportunités représente-t-elle et à quelles contraintes doit-elle faire face ?

Pour explorer ce thème et ces questions, nous avons eu l'honneur de recevoir le 5 octobre 2022, le panel suivant :

- Delphine Douçot, Dicastère Transition écologique et campus – UNIL
- Hélène Gerard-Simonin, Maître de conférences en génie des procédés alimentaires, L'Institut Agro Dijon
- Chloé Michoud, Centre de Recherche sur la Famille et le Développement (FADO), Institut de Psychologie, UNIL
- Bruno Rossignol, Responsable de la restauration et des commerces (RESCO) de l'EPFL
- Reto Thörig, Responsable du projet « restauration collective », Bio Suisse

Après l'apport par le panel de quelques éléments concrets et une mise en lumière d'initiatives liées à ces enjeux, la discussion a été initiée avec le public présent.

1. Résumé des interventions

Delphine Douçot

Adjointe à la Stratégie durabilité, Dicastère Transition écologique et campus de l'UNIL

L'UNIL vise à jouer le rôle d'un véritable laboratoire vivant sur la thématique de la restauration collective, sur laquelle collaborent la recherche, l'enseignement et les autres membres du campus. Ainsi, la restauration collective n'est plus seulement un service que l'UNIL rend à sa communauté, elle s'inscrit dans une démarche de durabilité et de santé publique.

Une alimentation saine et durable à l'UNIL est matérialisée dans un document, un cadre de référence pour une alimentation équilibrée et durable à l'UNIL, qui sera contraignante pour tous les restaurateurs du campus d'ici septembre 2023. Ce cadre contient les aspects suivants : consommation de protéines animales, provenance des matières premières, mode de production, saisonnalité, produits critiques, gaspillage alimentaire, équilibre nutritionnel et allergènes.

Le Dicastère Transition écologique et campus de l'UNIL se base sur un calculateur nouvellement développé par l'entreprise BEELONG qui permet notamment d'évaluer les menus servis par le biais d'un *écoscore*, et d'un indicateur nutritionnel, le *health-score*. Ces éco/health-scores sont affichés dans les cafétérias et en ligne. Cet outil permet le calcul de plus de 14 indicateurs environnementaux et se base pour les aspects nutritionnels sur les recommandations de la Société Suisse de nutrition pour la composition des assiettes. Cependant, il constitue un outil d'évaluation en regard des objectifs qu'ils doivent atteindre et a l'avantage de les crédibiliser.

Bruno Rossignol

Aux commandes du plan 2030 de l'EPFL pour une alimentation durable et saine

Le campus de l'EPFL accueille 12'000 étudiant.e.s et 6'500 collaborateur.ice.s. Le projet de réduire l'emprunte carbone de la restauration collective de l'EPFL et de proposer des menus plus sains a débuté en 2019. C'est un projet ambitieux qui a nécessité 2 ans pour se définir et se mettre en place. Les premières mesures ont débuté à la rentrée 2021. Beaucoup reste à faire pour atteindre les objectifs de départ.

Ce processus long a débuté par un diagnostic sous différents angles :

1. Pour la nutrition : l'outil Nutrimenu est une application numérique qui évalue ce qu'il y a dans les menus. Une analyse de 4 mois sur 650 menus de juillet à octobre 2019 a montré que ces menus comportent trop de gras, de sel et de sucre.
2. Pour la gestion des déchets : l'outil Kitro, une poubelle intelligente avec caméra, génère un tableau d'indicateurs de ce qui reste dans les assiettes après les repas : consommable et non consommable. Le suivi des déchets est aussi un outil de mesure de la satisfaction des clients. Le gaspillage alimentaire observé était important.
3. Pour la provenance des aliments : l'outil BEELONG a permis de monitorer la nourriture et de constater que 80% des aliments viennent de l'étranger et ne sont pas de saison.
4. Pour les émissions de carbone des infrastructures : les experts de l'entreprise Quantis ont analysé les pertes énergétiques et la façon dont le CO₂ est consommé. Ils ont montré que la cuisine est vieillissante et énergivore.
5. Pour l'analyse des consommateur.rice.s : grâce à l'analyse des caisses, on peut établir ce qui est vendu.

Sur la base de ces constats, des décisions ont été prises pour s'aligner à l'accord de Paris signé par la Confédération en 2017. Une relance des marchés publics a été faite, avec une réécriture des cahiers des charges pour de nouveaux appels d'offre. **Plusieurs éléments ont alors été mis en place, avec des objectifs précis :**

- Réduction de la consommation d'énergie : un plan de reconstruction, avec une cuisine moins énergivore et plus efficace. La dépense a été prise en charge par l'EPFL, ce qui a permis de réduire les coûts de structure des restaurateurs.
- Réduction de l'empreinte carbone : dans le cahier des charges, 70 aliments ont été exclus sur la base de l'analyse quantitative des assiettes selon un critère d'émission de CO₂ (par une méthode d'agrégation des achats) par QUANTIS.

- Amélioration de la nutrition : diminution des aliments d'origine animale. Augmentation des repas végétariens vendus qui sont passés de 5% au départ à 56% en octobre 2022. Le rapport à la viande évolue très vite ces dernières années. La qualité est un levier très important.
- Durabilité de l'assiette : augmentation du bio dans l'assiette de 0% à 6%. Un budget annuel de 150'000 CHF est dédié à cela, avec une volonté d'avoir du bio diversifié. Le reste des produits étant issus de Suisse Garantie ou IP-Suisse.

Résultats :

- Depuis la mise en place des différentes mesures, les émissions de CO₂ sont passées de 6.2 tonnes de CO₂ (en 2019) à 4.7 tonnes de CO₂ (2022) par personne par année.
- 7% du budget de l'EPFL est utilisé pour la restauration collective. Ce budget finance entre autres 7 associations de l'EPFL qui travaillent sur la restauration. Il y a aussi un pôle d'ateliers et de formation au sein de l'école (vegan, produits locaux etc.).
- A considérer au-delà de l'empreinte CO₂, il faudrait aussi une empreinte sur le bien-être animal.
- Le budget est limité pour les étudiant.e.s. Les prix sont calculés entre les menus étudiants et les menus collaborateurs pour faire des compensations entre les personnes qui ont moins de moyens. Les augmentations sont plus grandes pour les collaborateur.ice.s et pour les externes que pour les étudiant.e.s (8 chf pour les étudiant.e.s, menu à 9 chf)
- Le suivi des mesures est fait sur la plateforme Altela.

Reto Thörig

Chef de projet Restauration collective chez Bio Suisse

En 2020, une analyse à grande échelle en Suisse réalisée par BioSuisse a permis de mettre en évidence des manques : les gros acheteurs de la restauration collective ne parviennent pas à trouver d'approvisionnements bio à une échelle qui leur convient.

L'enquête au plan suisse a permis d'identifier quelques leviers :

- Fournir des produits de convenance. Ex : légumes coupés, pâtes prêtes à l'emploi, pain à base de farine bio
- Relier la production et le commerce. Ex : pommes de terre pour les frites et des légumineuses produites en Suisse.
- Numériser la production. Ex : chez SAVIVA, sur les plateformes d'achat en ligne des restaurateur.ice.s ou encore via Biomondo.ch place de marché bio pour la Suisse, avec capacité de vente.
- Offrir de la formation continue aux chef.fe.s de la restauration collective. Proposition depuis novembre 2022 d'une formation continue en collaboration avec la ZHAW (L'Université des sciences appliquées de Zurich), en 16 modules.
- Augmenter la visibilité et travailler sur la communication. Mise en place du label BIO CUISINE qui récompense les chef.fe.s de la restauration collective, et communication autour de la composante bio avec l'attribution d'étoiles aux établissements en fonction du pourcentage de produits bio : 1 étoile pour 30 % en bio, 2 pour 60%, et 3 pour 90%.

Quelques villes ont déjà priorisé le bio dans l'assiette des cantines scolaires :

- La Ville de Bienne propose 1'300 repas par jour dans les structures d'accueil de jour municipales dont 75% de bio provenant d'un rayon de 35 km. Cela coûte 3,43 CHF de matières premières par repas. Cela revient à 20% plus cher que le non-bio. Réduction à un menu par semaine avec viande, et un menu avec poisson tous les 15 jours. Bienne a fait le choix de beaucoup de bio dans l'assiette des enfants, avec la chance de trouver de nombreux.se.s producteur.ice.s dans le Seeland.

- Dans les Grisons, la demande de l'hôpital a induit une conversion en bio des terres agricoles de la prison.
- A Lucerne, une stratégie alimentaire cantonale est en construction.
- A Délémont, les élèves ont mené des réflexions en classe sur la cafétéria du futur, et une restauration scolaire bio, avec des apports de chercheur.e.s. Suite à cette analyse, une semaine entièrement bio a été mise en place dans la cafétéria de l'établissement scolaire.
- D'autres initiatives existent encore à Bâle, au Tessin, ou encore à Genève (« A table »).
- Finalement, un partenariat important a été mis en place avec la Fourchette Verte qui vise 15 % de bio dans les repas certifiés Fourchette Verte.

Hélène Simonin

Chercheuse sur les acteur.ice.s de la restauration collective.

L'alimentation est directement liée à des problèmes de santé publique via les maladies non transmissibles mais aussi environnementales, par exemple au travers du gaspillage alimentaire ou du soutien à différents modes de productions (utilisation de pesticides et engrais chimiques).

En effet, en 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 les leviers suivants :

1. **Une diminution de la part des produits carnés dans les menus.** Ce levier rencontre la contrainte de la formation de chef.fe.s de cuisine et de personnel pour de nouvelles manière de cuisiner. Il faut de nouvelles compétences et pour cela le recrutement est compliqué et la formation doit être adaptée à une nouvelle demande. Par ailleurs, la disponibilité de produits suisses adaptés à un régime végétarien remplaçant la part de protéines est faible pour le moment, la potentielle demande ne rencontrerait donc pas d'offre. En conclusion, pour activer la diminution de part carnée dans les menus, il faut d'une part s'assurer que les ressources humaines nécessaires aux nouvelles formes de cuisine seront disponibles et compétentes et d'autre part que la part de protéines non carnées provenant de Suisse ou de régions voisines puisse être assurée.
2. **Une stimulation des achats conditionnés à des labels de pratiques agricoles vertueuses,** tels que les labels bio et Fairtrade. Cependant, en Suisse il y a actuellement une multitude de labels remplissant différents cahiers des charges à rallonge. Aujourd'hui la part du bio peine à dépasser les 20% de l'assiette complète. Il est ici nécessaire d'augmenter les liens de confiance et la transparence dans les filières et entre les filières.
3. **Favoriser une agriculture locale et vertueuse.** Des politiques publiques sont mises en place dans les cantons suisses pour favoriser les approvisionnements locaux de la restauration collective. Trois cas sont présentés en Suisse Romande : la marque territoire GRTA du canton de Genève, la stratégie de la ville de Lausanne et label Vaud+ dans le canton de Vaud, et la stratégie regiofood VS dans le canton du Valais. L'État valaisan va en effet imposer de passer par une plateforme d'achats groupés (avec plus de 5'000 références) pour l'approvisionnement des cantines publiques ou subventionnées, pour prioriser les producteur.ice.s locaux dès que la denrée est produite en Valais, si possible à prix égal ou inférieur. Le Valais veut ainsi travailler sur le principe de concentricité avec une structuration des filières, en favorisant la vente des produits locaux, en rapprochant l'offre et la demande, au travers d'un service multiproduits et petits volumes, pour les restaurants publics. L'approvisionnement de proximité atteint un plafond du côté des restaurants, notamment concernant les légumineuses, principal groupe alimentaire en vue pour remplacer la part de protéines actuellement animales pour un équilibre

nutritionnel. Il faudrait ainsi une meilleure adéquation offre-demande, pour plus de disponibilité. De plus, il faut faire attention au « local trap » : « Local » n'est pas systématiquement synonyme de « durable ». Les modes de production agricoles ont en effet plus d'impact à long terme sur l'environnement que les transports (Nemecek et al, 2016). Ainsi, une production alimentaire durable pour l'environnement devrait avant tout mettre en œuvre des modes de production agroécologiques.

4. **Dialogue multi-acteurs entre les filières.** Le constat est que les agriculteur.ice.s locaux.ales en agroécologie sont sur des marchés de niche, dont la restauration collective ne fait pas partie. Ce n'est pas un débouché intéressant pour elles.eux. De plus les petit.e.s producteur.ice.s ont plus d'intérêt avec des modèles de vente directe aux consommateur.ice.s, plus flexibles, et sans délais de paiement. Dans le cas d'institutions telles que l'UNIL ou l'EPFL, l'offre est saisonnière, due à l'absence d'étudiant.e.s en été. S'ajoute à cela le fait que la restauration collective manque parfois d'infrastructures ou de ressources humaines pour travailler le produit brut. Elle a donc besoin de produits pré-transformés ou pré-préparés. Les petit.e.s producteur.ice.s n'ont souvent pas d'infrastructure de transformation du produits bruts.

En conclusion, l'approvisionnement local et vertueux pour l'environnement de la restauration collective nécessite une structuration des filières d'approvisionnement. Une planification de la demande des restaurants et le recours à des plateformes numériques pour regrouper les commandes et les livraisons pourrait participer à cette structuration.

Chloé Michoud

Projet Volte face : Alimentation et durabilité à l'adolescence : Analyse des pratiques ancrées dans des espaces de vie scolaire

L'objectif de ce projet, issu de la collaboration entre l'Institut de psychologie et la Ville de Lausanne, est de décrire et d'explorer les pratiques alimentaires d'adolescent.e.s scolarisé.e.s à Lausanne (12-15 ans), afin de comprendre le sens qu'ils y donnent en fonction des contextes de vie et du rapport aux autres et à soi, dans cette période cruciale de la vie pour le développement des habitudes alimentaires. Cette nouvelle compréhension pourrait être mise à profit afin d'améliorer les actions de promotion d'habitudes de vie saines et durables à l'adolescence, et pour adapter l'offre alimentaire scolaire en tenant compte des enjeux mis en avant par les adolescents.e.s.

La Ville de Lausanne a un cahier des charges pour la restauration collective.

Le projet Volte face se focalise sur les élèves de 12-15 ans car ils peuvent choisir de manger ailleurs qu'à la cafétéria. Le but est de voir s'ils prennent en compte la durabilité dans leurs choix d'alimentation.

Un projet de recherche est en cours selon une méthode qualitative auprès du secteur de l'animation, de la Ville de Lausanne (personnes qui mettent en place le cahier des charges), ainsi que des cuisinières.

Un décalage a été observé entre les perceptions des restaurateur.ice.s qui pensent que les actions de promotion d'une alimentation saine et durable sont mal reçues et les perceptions des animateur.ice.s qui pensent que ceci est au contraire très bien reçu.

Résultats préliminaires :

- Le Label végétarien est mal reçu.
- Il y a un facteur culturel : les enfants issus de l'immigration ont du rejet face à la nourriture de l'extérieur en général.
- Les enfants préfèrent se rendre dans les grandes distributions proches plutôt que de manger sans soda ni malbouffe.

2. Synthèse des discussions

Le changement du système alimentaire en Suisse comme en Europe est crucial pour faire face aux enjeux environnementaux et de santé contemporains. L'offre d'une restauration collective saine et durable peut en être un levier important au travers des cahiers des charges qui ont le pouvoir d'imposer aux restaurateur.ice.s le respect de critères environnementaux, sociaux et nutritionnels.

Les critères de durabilité (de la fourche à la fourchette et au-delà) doivent veiller aux modes de productions des aliments (éthiques et écologiques), au bilan carbone lié aux stratégies d'approvisionnement (saisonnalité, provenance), aux techniques de préparation des repas et finalement au gaspillage alimentaire. En parallèle, la qualité nutritionnelle doit être assurée tout en s'alignant sur les préférences, contraintes (intolérances, allergie), budget, et besoin de transparence des consommateur.ice.s.

L'approvisionnement en produits bio et éthiques et si possible locaux, issus de modes de cultures durables (autant environnementales que sociales) est à privilégier. En Suisse, **l'offre de production locale ne répond pas à la demande en termes de quantité** pour les produits, notamment pour les alternatives à la viande en sources protéinées. Il y a une nécessité d'établir une adéquation entre offre et demande. Cependant, l'approvisionnement local, soutenu par les politiques publiques, n'est pas automatiquement synonyme de durable au niveau environnemental et il ne doit pas être le point central du chemin vers plus de durabilité. **Actuellement il n'y a pas de focus sur l'approvisionnement de produits écologiques** et un changement vers le bio n'est pas clairement évoqué dans les politiques d'approvisionnements de l'UNIL et de l'EPFL. Le principal frein reste le coût onéreux.

Pour ce qui est de l'approvisionnement issu de la production agroécologique, les contraintes, tels que les volumes, le moment opportun de production (limité aux périodes d'enseignements) et le processus à retardement de paiement ne rendent pas intéressante la vente pour la restauration collective. Pour valoriser ces pratiques il faut **apporter une aide claire et conséquente aux acteur.ice.s de l'agriculture de proximité et de l'agroécologie** au travers de soutiens logistiques et financiers.

Les aspects éthiques de la production, dont les conditions de travail et le bien-être animal devraient aussi être pris en compte dans l'évaluation de la durabilité.

Le passage de la restauration collective vers plus de durabilité et d'apports nutritionnels engendre des changements au niveau de l'infrastructure et des relations entre les différents acteurs. Actuellement, un manque de dialogue entre tous les acteurs est observé et il est absolument nécessaire pour identifier les besoins et contraintes de chacun. **L'écoconception nécessite une coopération forte entre les acteurs** permettant de se saisir collectivement de la performance environnementale des systèmes alimentaires et de co-construire la transition.

Pour assurer le respect du cahier des charges, les cantines ont besoin **d'outils de suivi** avec des indicateurs de santé et environnementaux pour **assurer l'évaluation des menus**. Les outils pour les différents suivis sont disponibles pour l'évaluation nutritionnelle et environnementale de la production – nutri-score, health-score (Beelong), pour l'évaluation de pertes énergétiques (Quantis), ou encore des déchets alimentaires (Kitro) par des systèmes de suivi de caisse.

Ces outils permettent une meilleure **transparence** sur les conditions de production et les aspects de durabilité auprès des consommateur.rice.s. Cela peut entraîner une meilleure compréhension et ainsi encourager à changer les modes de consommation. Les données en psychologie sociale incitent cependant à nuancer l'influence sur l'évolution des comportements qui est un processus complexe et

multifactoriel. Une implication dès le départ dans la réflexion sur des mesures pour aller vers une alimentation saine et durable pourrait favoriser l'adoption de ces mesures en dehors du cadre de la restauration collective. Une valorisation de ces modèles d'intégration est à mettre en place : pédagogie, implication des étudiant.e.s/élèves dans des espaces cogérés.

Si les labels s'imposent pour établir une meilleure confiance entre producteur.ice et consommateur.ice, ils sont toujours plus nombreux alors que leur nombre est déjà excessif. Il faut donc veiller à **une unification d'un gérant de restauration collective à l'autre.**

La mise en place de restauration collective saine et durable peut être valorisée en mettant en avant les **co-bénéfices entre la santé et l'environnement**, autrement dit, manger plus durable a aussi des avantages pour la santé humaine. Ainsi l'assiette n'est plus seulement durable, avec son respect des limites de la planète, mais elle est aussi saine, en termes de nutriments proposant un équilibre qui s'approche plus des recommandations nutritionnelles. Un exemple est celui de la réduction de la consommation de viande qui correspond à une recommandation de santé et environnementale, en remplaçant la part de protéines animales par des légumineuses, des fruits à coques et des graines.

Enfin, il a été relevé que pour atteindre son but, la transformation doit passer par une **satisfaction gustative**, une offre variée, une absence de contraintes visibles et des recettes innovantes. Il convient pour cela de pallier au retard actuel sur la formation des chef.fe.s cuisinier.ère.s à la cuisine végétarienne saine, durable et appétissante. Une seule offre existe depuis 2022, à la ZHAW. Les choix des consommateur.ice.s pourraient évoluer rapidement, si un travail sur les représentations des plats sains et durables, avec la notion de plaisir mise en avant, est appliqué.

Les projets de changements radicaux des assiettes dans des institutions telles que l'UNIL et l'EPFL sont le reflet de grands chantiers qui doivent être constamment adaptés, qui prennent du temps et sont onéreux. Ces institutions de recherche permettent la mise en place de **cadres expérimentaux**. Ces modèles pourront **faciliter les changements à plus large échelle** dans les Communes plus petites, qui pourraient s'en inspirer tout en faisant face à des enjeux différents.