

CONFÉRENCE DE PRESSE DU 16 JANVIER 2025

Nouvelle stratégie pour la restauration collective

L'État de Vaud s'engage pour une restauration collective saine et durable

**Valérie Dittli, conseillère d'État,
Cheffe du Département des finances et de l'agriculture**

**Frédéric Borloz, conseiller d'État,
Chef du Département de l'enseignement et de la formation professionnelle**

Valérie Dittli, conseillère d'État,
Cheffe du Département des finances et de l'agriculture DFA

Contexte

- ▶ L'alimentation est l'un des enjeux majeurs de notre époque, à la croisée des grands défis environnementaux et de santé publique.
- ▶ Dans le canton de Vaud, l'alimentation équivaut à environ 17% des émissions de gaz à effet de serre (GES).
- ▶ À l'échelle suisse l'impact environnemental de l'alimentation équivaut à celui de l'habitat.

La restauration collective représente un levier à fort impact dans de nombreux domaines d'intérêt public, qu'il s'agisse de la protection de l'environnement, de la promotion de l'économie agricole, de la santé ou encore du bien-être animal.

Le cadre

Restauration collective durable

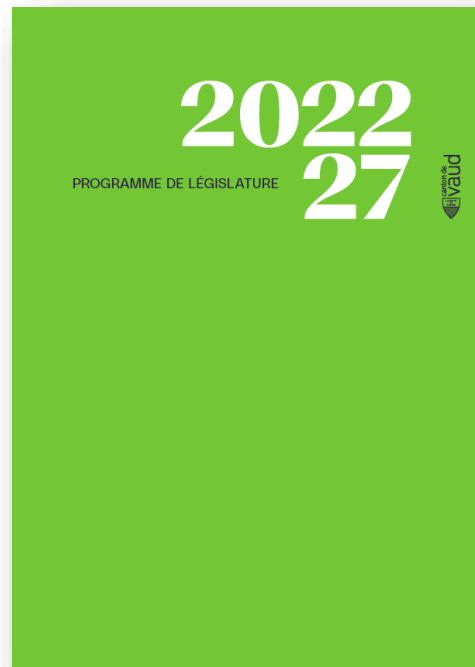


Réponse au postulat Montangero
(19_POS_154)

Programme de législature (mesure 2.12)

Renforcer l'exemplarité de l'État en matière de climat et de durabilité et atteindre le zéro net d'ici à 2040 en matière d'émission de gaz à effet de serre pour les activités de l'administration cantonale.

Action : Promouvoir une alimentation saine et durable dans la restauration collective.



Mesure emblématique du Plan climat vaudois 2024

Le Conseil d'État a prévu d'allouer 3.5 millions pour la mesure « *Promouvoir une restauration collective durable* ».



Cette nouvelle stratégie constitue une mesure emblématique du Plan climat vaudois.



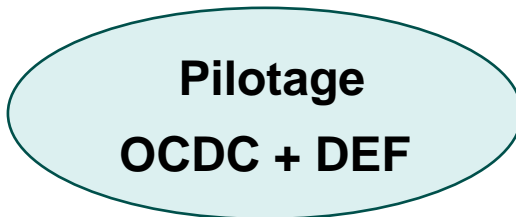
Fournir une alimentation saine, équilibrée et durable dans la restauration collective étatique engage l'exemplarité et la responsabilité des collectivités publiques.
Elle s'inscrit dans la continuité des actions l'Etat pour favoriser les produits locaux et de saison.



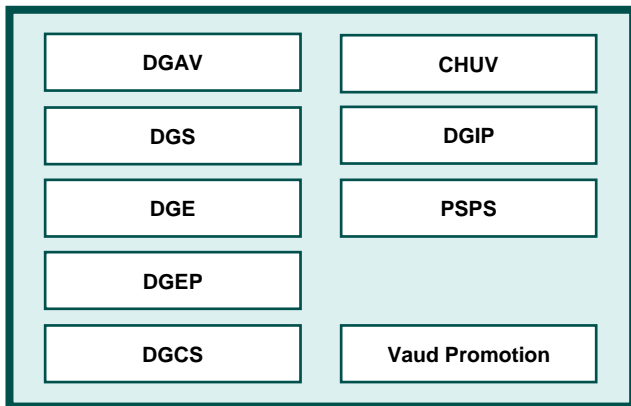
La restauration collective dans l'Administration cantonale vaudoise (ACV)

- ▶ Lorsque l'on parle de restauration collective étatique, plusieurs périmètres sont à prendre en compte.
- ▶ La nouvelle stratégie concerne en priorité l'Administration cantonale vaudoise.
- ▶ Il impactera prioritairement les 4 millions de repas par année servis dans les établissements de l'enseignement postobligatoire, les prisons, les hôpitaux, les bâtiments administratifs de l'administration cantonale, etc.

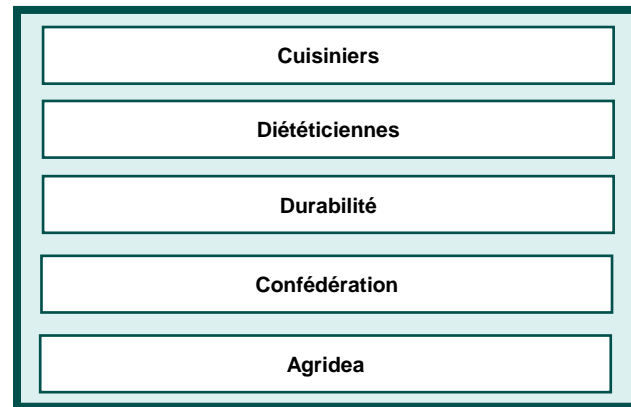
Co-construction de la nouvelle stratégie



Groupe de concertation



Groupe d'experts

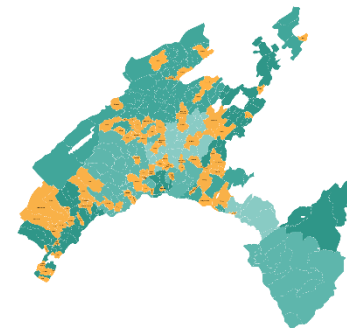


Coordination tripartite (CH-Cantons-Communes)

OFAG
OFEV
OSAV

OCDC
DFA + DEF + DSAS + DEIEP + DJES

Communes :
Lausanne
Vevey
Ville de Genève
etc.



6 cantons:
Valais, Fribourg, Genève,
Jura, Neuchâtel, Tessin

Nouvelle stratégie

- ▶ Approche globale
- ▶ Stratégie pragmatique, multidimensionnelle, intégrant tous les secteurs
- ▶ Mesures d'impulsion permettant d'implémenter des bonnes pratiques et généraliser celles qui existent
- ▶ Une stratégie structurée autour de six axes clés, complétée par une Charte de la restauration collective

Les 6 axes d'actions

- 1) **Promotion des produits locaux et de saison** pour valoriser l'économie de proximité en consommant prioritairement les produits végétaux et animaux de notre région.
- 2) **Synergies et infrastructures** pour optimiser la production des repas dans les cuisines de l'administration cantonale et coordonner les partenaires de la chaîne logistique.
- 3) **Critères d'achats** pour les aliments pour s'approvisionner dans le respect des principes écologiques, éthiques et sociaux.
- 4) **Offre alimentaire équilibrée** pour proposer au quotidien des menus sains et durables.
- 5) **Réduction des pertes alimentaires** pour limiter autant que possible le gaspillage alimentaire et réduire les déchets en cuisine.
- 6) **Garanties de critères solidaires et sociaux** pour participer à la lutte contre la précarité alimentaire dans le canton.

Charte de la restauration collective vaudoise

- ▶ Clarifie les mesures présentes dans l'EMPD
- ▶ Concrétise l'adhésion de l'Etat de Vaud à la démarche intercantonale *Cuisinons notre région*
- ▶ Démarche facilement communicable
- ▶ Signée par les établissements
 - Implique et responsabilise le personnel dans l'atteinte des objectifs
 - Informe les clients des exigences respectées par l'établissement où il se restaure



Charte de la restauration collective vaudoise

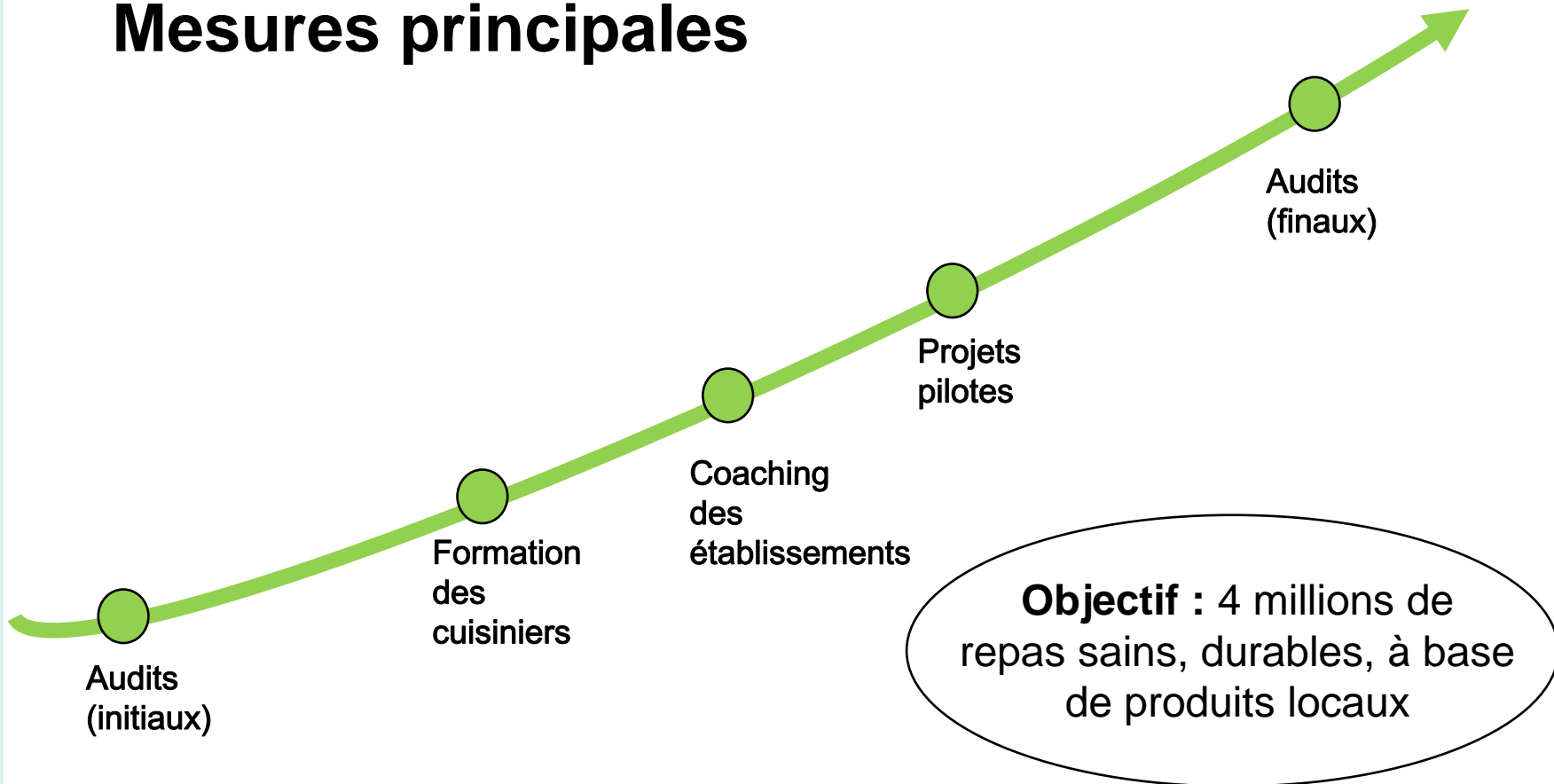
- ▶ 60% de produits régionaux cuisinés
- ▶ 80% des fruits et légumes cultivés sans serre chauffée
- ▶ 50% des produits exotiques issus du commerce équitable
- ▶ 15% de bio d'ici 5 ans
- ▶ Poissons non menacés
- ▶ 0% d'huile de palme
- ▶ 50% de l'offre hebdomadaire végétarienne
- ▶ Valorisation de l'ensemble du produit et réduction du gaspillage alimentaire
 - Valoriser les restes
 - Encourager la consommation de l'ensemble du produit (viande) et des légumes et fruits hors calibre ou porteurs de défauts visuels (=moches)

Charte de la restauration collective vaudoise

- ▶ 100% de viande vaudoise ou suisse, dont 80% de la viande issue d'exploitations particulièrement respectueuses des animaux
 - Pas d'interdiction de la viande
 - Privilégier la consommation de la viande locale et le respect des portions servies, conformément aux recommandations de la Société Suisse de Nutrition.
 - Éviter les clivages dans les lieux sensibles



Mesures principales



Audits initiaux et finaux

Buts :

- ✓ Identifier les établissements où la marge de progression est la plus élevée
- ✓ Obtenir un état des lieux de la restauration collective vaudoise (part du local, part des produits durables, etc.)
- ✓ Documenter la progression
- ✓ Fixer des objectifs individuels et adaptés

Formation des cuisiniers/cuisinières

Types de formations envisagées :

- ✓ Cuisine à base de produits locaux
- ✓ Nose-to-tail (bas morceaux)
- ✓ Cuisine zéro déchets
- ✓ Cuisine végétarienne
- ✓ Cuisine durable



Coaching des établissements

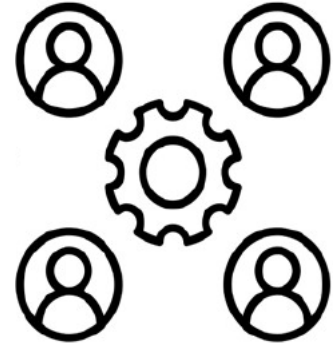
Buts :

- ✓ Fixation d'objectifs individualisés aux établissements
- ✓ Encouragements et conseils
- ✓ Suivi régulier et ajustement des objectifs
- ✓ Expertise spécialisée et évaluation objective
- ✓ Partage des meilleures pratiques

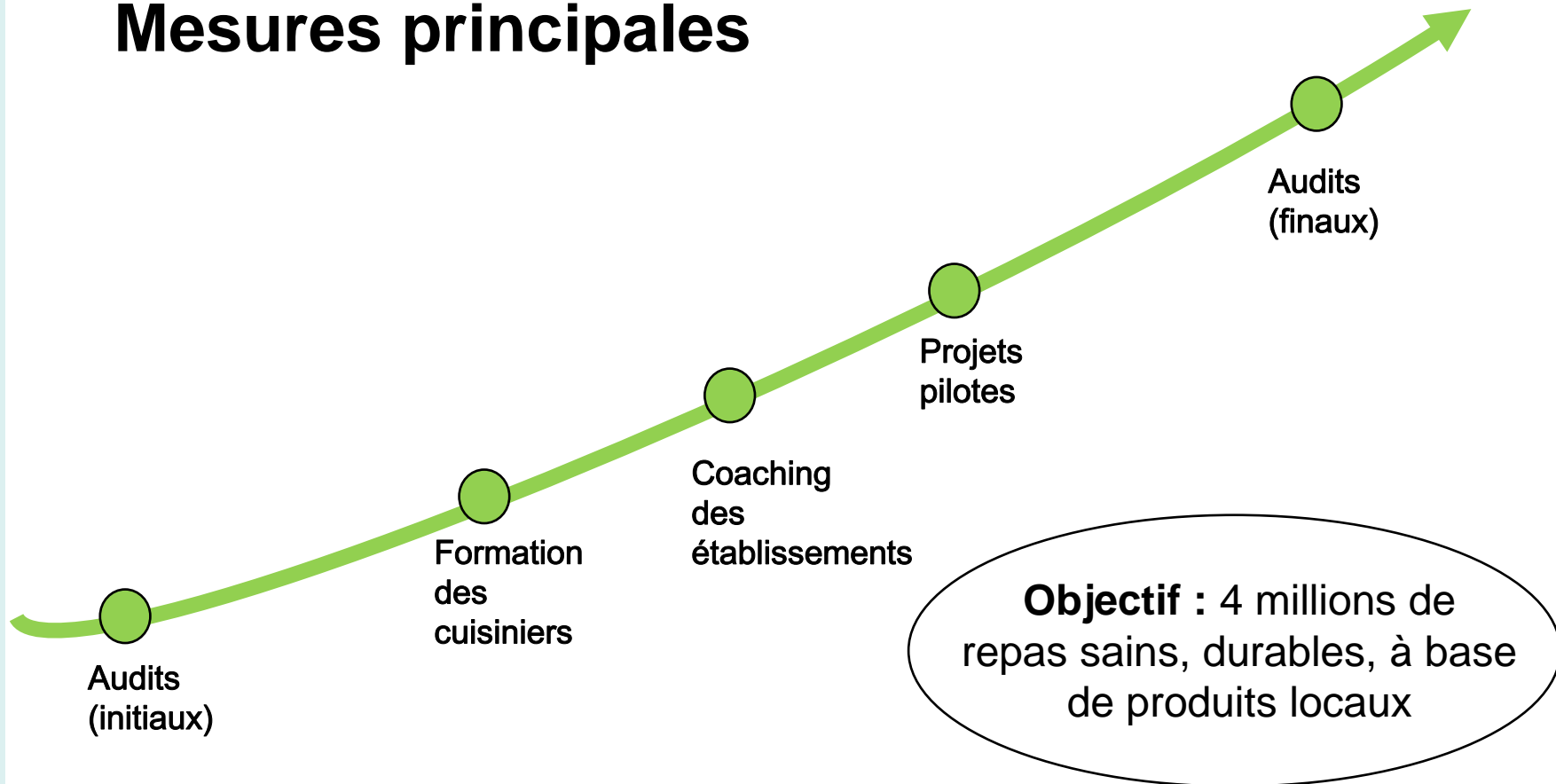


Exemples de projets pilotes envisagés

- ✓ Plateforme de recensement des produits locaux
- ✓ Mesure du gaspillage alimentaire
- ✓ Distribution de contenants réutilisables pour les repas à l'emporter



Mesures principales



Frédéric Borloz, conseiller d'État,
Chef du Département de l'enseignement et de la formation
professionnelle DEF

Le DEF est directement concerné...

... dans les restaurants des sites de formation

- ▶ 8+1 sites en gestion directe sous la supervision du COFOP

Gymnases d'Yverdon, d'Etoy, de Bussigny

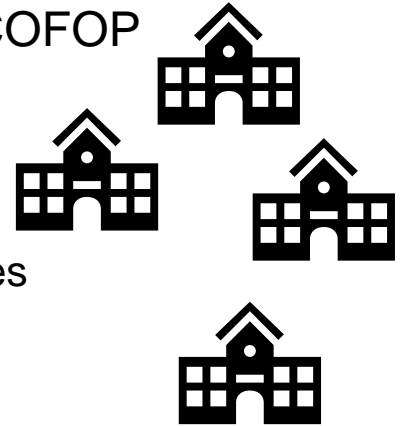
Gymnase de Nyon et EPCN

Gymnase de Morges avec CEPM et Agrilogie

COFOP, Centre de formation professionnelle de Vennes

ETML + livraison à l'École de l'accueil

- ▶ 12 sites en gestion concédée



Le DEF est directement concerné...

... le changement a déjà commencé via le COFOP

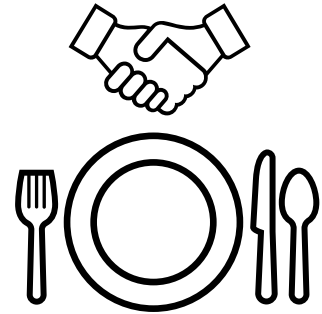
- ▶ Audits sur l'impact environnemental des achats alimentaires réalisés pour 2 sites
- ▶ Formation sur la cuisine végétale suivie par tous les responsables d'enseignement en 2023-2024



Le DEF est directement concerné...

... et accompagne les Communes, partenaires de l'école

- ▶ dans la réalisation d'audits de l'impact environnemental des achats alimentaires
- ▶ dans la mise en place de solutions pour réduire le gaspillage alimentaire
- ▶ dans la réduction des déchets d'emballage



Le DEF est directement concerné...

Des mesures pour l'école obligatoire

- ▶ Plan d'action pour l'éducation à l'alimentation et à l'agriculture
- ▶ Soutien aux projets pédagogiques d'établissement des écoles de l'enseignement obligatoire



Le DEF est directement concerné...

... aussi au postobligatoire

- ▶ Soutien aux projets pédagogiques d'établissement
- ▶ Soutien aux projets pédagogiques en synergie entre établissements et sites de production du COFOP



... et forme les cuisinières et cuisiniers de demain

- ▶ Soutien aux projets pédagogiques pour l'École professionnelle de Montreux formant aux métiers de bouche

Le DEF est directement concerné...

**... et s'engage à tous les niveaux
pour des changements durables
des fourneaux à la fourchette.**



Valérie Dittli, conseillère d'État,
Cheffe du Département des finances et de l'agriculture DFA

L'EMPD « Restauration collective durable » c'est :

- ✓ Une mesure emblématique du Plan Climat Vaudois
- ✓ Un EMPD porté par le DFA (2,6 millions de frs) et le DEF (850'000 frs)
- ✓ Six axes de travail
- ✓ Une *Charte de la restauration collective vaudoise*
- ✓ Des mesures d'impulsion qui permettent d'implémenter des bonnes pratiques et généraliser celles qui existent
- ✓ Un levier de choix
- ✓ Une stratégie pragmatique, multidimensionnelle, intégrant tous les secteurs
- ✓ Une approche globale

Pour des repas plus sains, plus durables, plus locaux dans la restauration collective étatique !

CONFÉRENCE DE PRESSE DU 16 JANVIER 2025

Nouvelle stratégie pour la restauration collective

L'État de Vaud s'engage pour une restauration collective saine et durable

**Valérie Dittli, conseillère d'État,
Cheffe du Département des finances et de l'agriculture**

**Frédéric Borloz, conseiller d'État,
Chef du Département de l'enseignement et de la formation professionnelle**