

Vers une restauration collective plus respectueuse de l'environnement

Des mesures efficaces sans majoration des coûts

Le potentiel de la restauration collective pour réduire les effets négatifs sur l'environnement lors de l'utilisation et de la valorisation des denrées alimentaires est important. La composition adaptée de menus, l'achat de matières premières produites dans le respect de l'environnement et la prévention du gaspillage alimentaire sont autant de mesures pouvant contribuer à une restauration collective plus durable dans les établissements du secteur public et dans les entreprises, sans majoration des coûts.



Le rôle central de la restauration collective

Les volumes d'achat importants de la restauration collective offrent un levier intéressant pour promouvoir la production de produits respectueux de l'environnement. De manière indirecte, la restauration collective donne également des impulsions importantes en matière d'alimentation durable grâce à son rôle de modèle.

Des menus respectueux de l'environnement

Une restauration collective respectueuse de l'environnement commence par la composition des menus: les aliments d'origine animale ont en moyenne un impact écologique plus élevé que ceux d'origine végétale; d'où la nécessité de se demander quelle quantité de viande et de poisson est nécessaire.

Exemple: remplacement de la viande dans les cantines

Selon un écobilan calculé par le FiBL, le remplacement de la viande par des sources de protéines végétales permet de réduire d'environ un quart l'impact environnemental total des achats alimentaires, mesuré en unités de charge écologique (UCE).

Comment rendre les menus à base d'aliments d'origine végétale attractifs?

- 1) **Un prix attractif:** un prix attractif pour les menus sans viande peut orienter la demande vers les plats à base d'aliments d'origine végétale.
- 2) **Des menus attrayants:** pour les repas à base d'aliments d'origine végétale, outre les nouvelles recettes, miser également sur les plats végétariens éprouvés et connus. Voir la [base de données de menus](#) de Berger *et al.* (2021).
- 3) **Une présentation soignée:** grâce à une présentation soignée, les menus à base d'aliments d'origine végétale sont une invitation à la dégustation.

Production et transport des matières premières respectueux de l'environnement

La majeure partie de l'impact écologique des produits alimentaires provient de leur production et de leur transport par avion. Lors de l'achat des matières premières, il convient donc de veiller à leur saisonnalité, au mode de production et au mode de transport:

- 1) **Légumes de saison:** l'achat de légumes de saison ou l'utilisation de légumes conservés hors saison permettent d'éviter la culture sous serres chauffées en Suisse, très énergivore (voir Figure). Le *Calendrier saisonnier de Bio Suisse* donne des informations sur la saisonnalité.
- 2) **Production respectueuse de l'environnement:** l'achat de produits d'origine végétale certifiés biologiques garantit une production sans pesticides chimiques de synthèse. Quant aux ruminants, l'utilisation maximale de 5 % de concentrés d'origine suisse contribue à une production plus durable des aliments d'origine animale.
- 3) **Renoncement au transport aérien:** il convient de renoncer aux denrées alimentaires transportées par avion en raison des émissions élevées de CO₂. Les transports aériens sont interdits pour les produits Bourgeon.

Éviter le gaspillage alimentaire

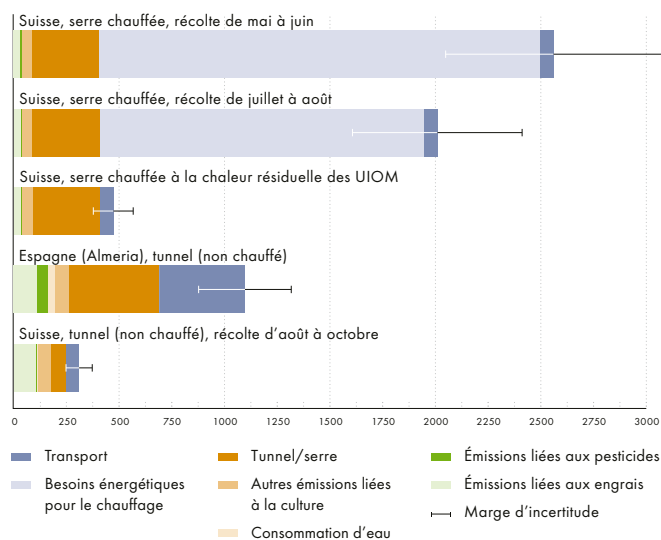
En Suisse, le gaspillage alimentaire représente 25 % de l'impact environnemental de l'alimentation et entraîne des coûts de 24 francs par kilogramme de nourriture jetée.

Comment réduire le gaspillage alimentaire?

- 1) **Déterminer la quantité de déchets alimentaires produite:** des modèles de collecte de données et des applications aident à déterminer la quantité de déchets alimentaires produite dans les différentes étapes de travail en cuisine.
- 2) **Adapter les portions aux besoins:** en proposant des portions plus petites, présentées de manière attractive, et en servant une deuxième fois les client·es le cas échéant, on peut réduire les restes dans les assiettes.
- 3) **Éviter les buffets:** le service à l'assiette évite que les gens se servent trop généreusement.
- 4) **Simplifier l'offre:** une moindre diversité des menus simplifie la gestion des stocks. Il convient de renoncer au café préparé à l'avance.

Exemple: réduction du gaspillage alimentaire

Selon un écobilan calculé par le FiBL, la prévention du gaspillage alimentaire a permis de réduire d'environ 15 % l'impact environnemental lié à l'alimentation, mesuré en unités de charge écologique, dans une cuisine centrale pour des écoles et un établissement de soins.



Impact environnemental (en UCE) de tomates issues de différents systèmes de production (OFEV, 2021).

Les tomates biologiques sont généralement récoltées un mois plus tard que les tomates conventionnelles, si bien que les serres nécessitent moins de chauffage.

Plus de bio

En combinant différentes mesures, il est également possible d'intégrer des produits bio dans les menus, sans majoration des coûts, et de contribuer ainsi à une restauration collective plus durable.

Communication et formation

- 1) **Étiquetage des menus:** étiqueter les menus respectueux de l'environnement comme tels (p. ex., «assiette climat») afin de sensibiliser la clientèle. Cela peut également motiver les gens à faire plus attention à l'impact environnemental lors de leurs prochains achats privés.
- 2) **Formation du personnel:** pour éviter efficacement le gaspillage alimentaire, le personnel de cuisine doit être sensibilisé à la problématique et formé à la préparation de menus à base d'aliments d'origine végétale.

Impressions en vidéo: semaine bio à l'école de commerce de Delémont

[Des praticien·nes s'expriment](#) sur la manière d'augmenter la durabilité et la part du bio dans les repas scolaires.

Sources: BAFU (2021), Ökofaktoren Schweiz 2021 gemäss der Methode der ökologischen Knappheit. | Beretta, C. & Hellweg, S. (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umweltbelastung. Wissenschaftlicher Schlussbericht, Oktober 2019. ETH Zürich. | Berger, V., Müller, C., Egeler, G.-A., Muir, K., Bradford, S., Delucchi, M. & Stucki, M. (2021). Energie- und klimabewusste Ernährung in städtischen Verpflegungsbetrieben. | de La Baume, C. (2020): Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation. | Edringer, C., Rückert-John, J. & Eberle, U. (2022). Präsentation im Rahmen der Abschlussveranstaltung des Projekts umEssKantine. | Fischer, E., Ulber, S. & Käser, M. (2018): Kosten senken und Food Waste vermeiden – Einsparpotenziale in der Schweizer Gastronomie. | Poore, J. & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360(6392), 987-992. | SRF (2021). So bekämpft die Stadt Zürich den hausgemachten Food Waste. | Stadt Zürich (2021), Reduktion von Food-Waste in der Gastronomie.