

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: