



L'achat durable à travers l'exemple des services de restauration

Exemple pratique de la Ville de Genève



Gaétan Morel Ville de Genève

Conférence en ligne sur les marchés publics durables
30 mars 2021



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

BKB

Beschaffungskonferenz des Bundes
Conférence des achats de la Confédération
Conferenza degli acquisti della Confederazione

KBOB

Koordinationskonferenz der Bau- und Liegenschaftsorgane
der öffentlichen Bauherren
Conférence de coordination des services de la construction
et des immeubles des maîtres d'ouvrage publics
Conferenza di coordinamento degli organi della costruzione
e degli immobili dei committenti pubblici



Schweizerischer Gemeindeverband
Association des Communes Suisses
Associazione dei Comuni Svizzeri
Associazioni da las Vischnancas Svizras



BPUK DTAP DCPA

Schweizerischer Städteverband
Union des villes suisses
Unione delle città svizzere





Restauration scolaire en Ville de Genève

- Ecoles primaires de la Ville de Genève (4 à 12 ans)
- 10 associations subventionnées (52 réfectoires) et 5 réfectoires en gestion concédée
- 13 cuisines de production
- 7'000 repas /j. – 150 jours / an



Vers une alimentation plus durable Un long processus

- 2008: premières discussions avec les associations sur les produits locaux
- 2008 : **label Fourchette verte junior** obligatoire
- 2010: signature par la Ville de Genève des engagements d'Aalborg (objectif prioritaire n°10 = **augmentation de la part des produits locaux et de saison**) et budget supplémentaire
- 2011: campagne de promotion des produits locaux (1 produit local / j. + 1 menu local / mois)
- 2013: passage à 2 produits locaux / j.
- 2017: systématisation d'un menu sans chair animale / semaine
- 2019: plan d'action pour une alimentation responsable
- **2019-2020: diagnostic Beelong de 8 cuisines de production**
- 2020: signature Fair Trade Town
- **2021: charte d'une alimentation durable et déclinaison d'objectifs chiffrés pour les restaurations scolaires**
- 2021-2022: accompagnement et formation des chef-fes de cuisine + **analyse des surcoûts**
- Rentrée 2021/22: 2^{ème} menu sans chair animale / semaine
- Dès 2022: intégration des objectifs durables dans les contrats de prestation et futurs appels d'offres
- 2022 et 2024: monitoring et accompagnement



Charte d'alimentation durable (work in progress)

- Faire remonter l'expérience pilote des restaurants scolaires à toutes les institutions municipales: cafétérias, réceptions, buvettes sportives ou culturelles, crèches, etc)
- Des principes mais aussi l'importance de fixer un cap avec des objectifs chiffrés (importance d'avoir des objectifs adaptés à chaque contexte)
- Un travail également sur les appels d'offre / concours, cahiers des charges des entités subventionnées ou des mises à disposition (restaurants propriété de la Ville, pavillons de la rade, gestion concédée, etc): une nécessaire harmonisation
- Le travail d'accompagnement, de formation, de suivi: il ne suffit pas de déclarer, il faut collaborer avec le terrain pour réellement changer les pratiques



Campagne de promotion de produits locaux

Croquons local au restaurant scolaire!





Résultats et objectifs provisoires

	Résultats	Recommandations OFEV /Beelong*	Objectifs provisoires
Produits suisses	49 %	Min. 50 %	70 %
Produits GRTA ¹	25 %	/	25 %
Produits labellisés	33 %	Min. 35 %	40 %
Produits biologiques	0.2 %	Min. 10-15 %	20 %
Produits de saison	91 %	Min 70 %	80 %
Poissons non menacés	22 %	100 %	100 %
Produits carnés	12 % 1 menu / 4	10 %	10 % 2 menus / 4

¹GRTA: Label Genève Région Terre Avenir



Mais encore...



Œufs et volaille en plein air

Résultat 2020: 17.3%

Objectif : 80%



Bœuf et veau min. SST/SRPA

Résultat 2020: 0%

Objectif : 60%



Produits Fairtrade

Résultat 2020: 11.6%

Objectif : 100%



Enjeux pour les cuisiniers

Formation / information

- Défaut de connaissance en cuisine végétarienne (et nécessité d'avoir des plats qui plaisent aux enfants)
- Meilleure connaissance sur l'offre en produits biologiques
- Meilleure connaissance en produits de la mer
- Meilleure connaissance des programmes d'élevage respectueux

Habitudes culturelles (goûts)

Budgets / prix



Les obstacles ou difficultés

Dans les politiques publiques

- Prise de conscience tardive sur les enjeux écologiques: comprendre qu'il n'y plus le choix et qu'on doit avancer vite (pas toujours compatible avec les rythmes de vie et d'adaptation)
- Culture administrative en silo au lieu de transversalité et personnel pas formé au changement
- Représente un travail/effort supplémentaire, sortir de son confort
- Les budgets: doivent-ils augmenter (le réel coût de la nourriture) ou peut-on faire mieux avec le même montant ? Discussion politique



Les obstacles ou difficultés

Dans les restaurants scolaires (ou autre institutions publiques)

- L'adhésion des protagonistes: co-construction et écoute des besoins de terrains (une charte se définit sur la base des observations menées, des pratiques quotidiennes et non l'inverse). S'inscrire dans le concret, connaître les réalités.
- Ne pas ajouter trop de travail supplémentaire pour les cuisiniers, ne pas complexifier des processus déjà lourds
- Des exigences qui se multiplient et se renforcent: hygiène, certifications, labels, local, de saison, avec moins de viande, etc.
- De bonnes intentions, mais des changements importants pour les enfants: questions de goût
- L'infrastructure est-elle suffisante (préparation de produits bruts,...) ?
- Accompagnement des enfants par le personnel du parascolaire et acceptation des parents (notamment cuisine végétarienne)