

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

Ruth Freiermuth Knuchel
Charlotte de la Baume

OFEV
Beelong Sàrl



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
Associaziun da las Vischnancas Svizras



BPUK DTAP DCPA

Schweizerischer Städteverband
Union des villes suisses
Unione delle città svizzere



Alimentation durable : chaque achat compte !

- **L'alimentation** représente **28 % de l'impact total sur l'environnement**.
- En Suisse, environ **500 millions de repas** sont servis chaque année dans la **restauration collective**, d'où un potentiel particulièrement élevé.
- Le **menu** et le choix des produits ont une **incidence** importante **sur l'impact environnemental** mais aussi sur la **santé** et les **conditions de travail des** agriculteurs et des producteurs.
- Les **marchés publics durables** sont la clé pour optimiser l'offre de restauration.





Cadre stratégique de la Confédération



1. **Consommation et production durables** : promouvoir des modes de consommation durable ; assurer la prospérité et le bien-être grâce à une utilisation durable des ressources naturelles; **faire progresser les transformations vers des systèmes alimentaires plus durables** ; renforcer la responsabilité des entreprises dans le pays et à l'étranger.
2. **Climat, énergie et biodiversité** : réduction des émissions de gaz à effet de serre et gestion des impacts liés au climat ; réduction de la consommation d'énergie et développement des énergies renouvelables ; conservation, **promotion et restauration de la biodiversité**.



Objectifs de la stratégie de développement durable dans le domaine de la nutrition



1/3 de la population se nourrit selon les **recommandations de la pyramide alimentaire.**



Réduction d'un quart de l'**empreinte de gaz à effet de serre** de la demande finale de denrées alimentaires par personne par rapport à 2020.



Le **gaspillage alimentaire** par habitant est réduit de moitié



1/3 d'exploitations supplémentaires produisant selon les **PER** par rapport à 2020



Recommandations pour des marchés publics durables dans le domaine de l'alimentation

- Pour les acheteurs de produits alimentaires, de services de restauration collective, d'équipements et de produits de nettoyage pour les cuisines professionnelles.
- Pour les personnes qui planifient les menus et pour celles qui sont chargées d'élaborer des stratégies d'approvisionnement.
- Divisé en 14 domaines d'action avec des informations sur les priorités environnementales.
- Des recommandations et des critères d'acquisition correspondants, selon 3 niveaux d'ambition, assortis d'options de vérification, sont proposés pour chaque domaine d'action.
- Les documents suivants sont également disponibles sur le site www.woeb.swiss
 - Charte d'entreprise
 - Une liste d'outils et de sociétés privées offrant des services et/ou un accompagnement dans la mise en œuvre de ces recommandations (publication en cours).
 - Le document complet avec la grille de points des critères d'attribution.







Les 14 domaines d'action

Acheter durable

- | | | |
|---|---|--|
|  |  | 1. Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale |
|  |  | 2. Eviter le gaspillage alimentaire |
|  |  | 3. Privilégier les produits issus de modes de production durables et du commerce équitable |
|  |  | 4. Bannir les espèces en danger |
|  |  | 5. Favoriser les produits de saison |
|  |  | 6. Favoriser les produits locaux |
|  |  | 7. Réduire les emballages des denrées alimentaires |

Proposer une alimentation saine

- | | | |
|---|---|--|
|  |  | 8. Respecter l'équilibre nutritionnel des plats |
|  |  | 9. Informer les consommateurs sur les allergènes |

Gérer l'établissement de manière durable

- | | | |
|---|---|--|
|  |  | 10. Établir un suivi de la durabilité dans le temps |
|  |  | 11. Réduire la consommation d'énergie dans les cuisines |
|  |  | 12. Privilégier les produits d'entretien écologiques |
|  |  | 13. Éviter tous les contenants à usage unique |
|  |  | 14. Favoriser un transport écologique des plats, de la cuisine de production au lieu de restauration |

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure  Priorité élevée  Priorité moins élevée 



Par exemple : varier les protéines et réduire les produits d'origine animale

Recommandations



Varié les protéines animales et les protéines végétales (par ex. légumineuses).



Réduire les produits d'origine animale: proposer de la viande 2 à 3 fois par semaine maximum, selon les recommandations de la Société Suisse de Nutrition.



Respecter les quantités de 120g maximum de viande par portion, selon les recommandations de la Société Suisse de Nutrition.



Indiquer clairement les mets végétariens et végétaliens en tant que tels, de manière visible et attractive, et leur donner en général un prix inférieur comparé au mets avec viande.










Former les cuisiniers sur la cuisine végétarienne et sensibiliser le personnel sur l'impact d'une consommation trop importante de produits animaux sur la santé et l'environnement.

- Exemple d'un critère de passation de marché
 - Spécifications techniques :
Minimum 50% de l'offre quotidienne est végétarienne.
 - Critère d'attribution :
Basique : $\leq 60\%$
Bonne pratique : $\leq 70\%$
Exemplarité : $\leq 80\%$
- Aperçu du document : [Recommandations pour des marchés publics durables dans le domaine de la nutrition | Plate-forme de connaissances sur les marchés publics durables WöB \(woeb.swiss\)](#)



Par exemple : varier les protéines et réduire les produits d'origine animale

Critères			Niveau d'ambition		
			Basique	Bonne pratique	Exemplarité
	ST*	L'offre proposée comprend un choix attractifs permettant d'augmenter la consommation de fruits, légumes, légumineuses, céréales, noix, graines et huiles végétales dans le respect des apports nutritionnels recommandés par la Société Suisse de Nutrition.	Commun aux trois niveaux		
	ST*	Minimum 1 choix de plat végétarien ou végétalien par repas est proposé.	Commun aux trois niveaux		
	ST* CA*	Minimum 50% de l'offre quotidienne est végétarienne (sur le nombre total de mets salés).	Commun aux trois niveaux		
			≥ 60%	≥ 70%	≥ 80%
	ST* CA*	Minimum 1 jour par semaine est 100% végétarien (sur l'offre complète de la journée).	Commun aux trois niveaux		
			2 jours	3 jours	≥ 4 jours
	ST* CA*	Maximum 120g de viande par plat sont servis.	Commun aux trois niveaux		
			≤ 110g	≤ 100g	≤ 80g
	ST* CA*	Maximum 4 plats par mois contiennent du poisson.	Commun aux trois niveaux		
			3 plats	2 plats	≤ 1 plat
	ST*	100% des mets végétariens et végétaliens sont clairement indiqués en tant que tels, de manière visible et attractive.	Commun aux trois niveaux		

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure  Priorité élevée  Priorité moins élevée 



Merci de votre attention

- Pour toute question : achats-responsables@bafu.admin.ch ou info@beelong.ch

