

C9-RESTAURATION

CETTE FICHE A POUR THÈME L'ACHAT DE PLATS CUISINÉS ET À EMPORTER ET DE BOISSONS, AINSI QUE L'ACHAT DE PRESTATIONS POUR LA GESTION DES CAFÉTÉRIAS. LES CRITÈRES POUR CE DERNIER POINT PORTENT ESSENTIELLEMENT SUR L'ORGANISATION DE LA STRUCTURE (SYSTÈME DE GESTION ÉCOLOGIQUE) ET SUR LES MENUS PROPOSÉS.



C9-RESTAURATION

PROBLÉMATIQUE

On distingue les problématiques en amont de la préparation des repas (origine des produits, saisonnalité et mode de culture, qualité des produits, emballages et transports) de ceux de la préparation et de la distribution de ces derniers (gestion des cafétérias, dont la consommation énergétique, consommation en eau, gestion des déchets, etc.).

Demander au prestataire de considérer les aspects environnementaux, économiques et de qualité nutritionnelle dans l'achat des produits permet d'encourager les modes de production respectueux de l'environnement, l'économie de proximité et la santé des consommateurs.

PRÉPARATION DES PLATS CUISINÉS ET À EMPORTER

Pour établir des critères de sélection, l'acheteur tiendra compte avant tout des quatre paramètres ci-dessous.

Au niveau du produit:

- provenance des ingrédients, saisonnalité et mode de culture
- qualité nutritionnelle des plats et additifs alimentaires
- commerce équitable

Au niveau de l'emballage et du transport

- conditionnement des plats et vaisselle jetable
- modes de transports (dans le cas de livraisons à domicile).

Provenance des ingrédients, saisonnalité et mode de culture

Les aliments seront choisis en cumulant les quatre critères suivants:

- aliments provenant d'exploitations locales (se référer aux labels des produits du terroir)
- aliments de saison
- aliments provenant d'exploitations biologiques, de préférence suisses, ou de production intégrée
- aliments provenant d'une culture en pleine terre ou d'un élevage à l'air libre, traités avec le moins de substances chimiques possible.

Si l'on ne peut pas cumuler ces quatre critères, on les prendra en compte dans l'ordre donné ci-dessus.

Consommer des aliments provenant d'exploitations locales limite les transports.

Chaque saison offrant des variétés différentes, il est possible de varier les menus tout au long de l'année.

Exemples d'aliments de saison

	Légumes	Fruits
Tout au long de l'année	Carotte, chou blanc, betterave, poireau	Fruits secs, oléagineux (noix, noisettes, amandes, ...)
Printemps	Asperges, épinards, côte de bette, salade pommée	Pommes, rhubarbe
Été	Brocoli, courgette, aubergine, radis, tomate, chou-fleur, haricot	Abricot, cerise, fruits rouges (fraise, framboise, etc.), pêche, prune
Automne	Radis, courge, endive, maïs	Poire, pomme, pruneau, raisin
Hiver	Endive, céleri, navet, chou de Bruxelles	Poires, pommes

Adapté de l'Agence d'information agricole romande > www.agirinfo.com

La surconsommation de viande a des répercussions sur l'environnement. En effet, il faut «investir» 10 à 15 calories végétales pour obtenir une seule calorie de viande. Le rendement de l'élevage industriel est donc particulièrement faible. Il est par conséquent recommandé de limiter sa consommation de viande. Une consommation de 100 gr de viande, trois à quatre fois par semaine est largement suffisante pour garantir un apport en protéines animales suffisant.¹

¹ Guide «Pour une consommation responsable», Fiche 4, Viande et poisson, État de Genève

Pour les **boissons**, on s'alignera sur les mêmes critères que pour les aliments, en privilégiant les jus de fruits cultivés en Europe (jus de poire, de pomme, d'abricot, de pêche, de raisin). Pour les jus de fruits, infusions, thés froids ou vins, on privilégiera les boissons présentant un label attestant de modes de productions respectueux de l'environnement (production locale, biologique ou intégrée).

Production d'un litre de jus d'orange

Un litre de jus d'orange produit aux États-Unis (Floride) nécessite l'équivalent de 2,5 litres de pétrole et 1000 litres d'eau. De plus, il parcourra encore 12000 km avant d'arriver en Europe!

Source: Wuppertal Institute²

Qualité nutritionnelle des plats et additifs alimentaires

Pour une nutrition de qualité, il est important de composer des menus équilibrés, c'est-à-dire fournissant un apport quotidien d'aliments riches en fibres et en éléments protecteurs (antioxydants, légumes), d'aliments énergétiques (sucres lents et rapides) et d'aliments constructeurs (protéines animales ou végétales). La qualité nutritionnelle dépend également du respect de certains critères comme la fraîcheur et la qualité des produits (proximité entre le lieu de production et de consommation, **agriculture biologique** ou équivalent, absence ou limitation d'additifs dans les préparations).

Exemple d'une commune

La commune d'Onex (canton de Genève) a émis des directives qui régissent les achats de fournitures alimentaires et les réceptions organisées par l'administration. Ces lignes directrices ont pour but de favoriser une alimentation saine et de proximité. Ainsi, la préférence est donnée à des fruits et légumes de saison, de production respectueuse de la nature, aux produits du terroir tels que fromages et produits carnés. La préférence est également donnée au pain complet. Les produits de l'alimentation industrielle, riches en graisses et sucres cachés, seront évités (chips, etc.).

Certains additifs³ peuvent déclencher des pseudo-allergies chez les personnes sensibles, mais ce sont des cas isolés. Pour connaître les additifs autorisés, on se référera à l'Ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (OAdd Annexe 1). Les personnes désirant pour une raison ou une autre éviter de consommer des denrées alimentaires contenant certains additifs doivent lire en détail la liste des ingrédients et faire leur choix en toute connaissance de cause.

Commerce équitable

Dans la plupart des pays du Sud, la taille moyenne des exploitations agricoles est d'un hectare. La majorité des agriculteurs sont de petits exploitants qui vendent leurs produits sur les marchés locaux ou à des intermédiaires, grossistes et exportateurs qui ont le dessus pour la fixation des prix. L'import-export de produits agricoles et manufacturés n'est accessible qu'à des structures productives importantes. Ainsi, un petit producteur qui n'est pas intégré dans un groupement n'a aucune chance de vendre ses produits hors du contexte local. Il est donc tributaire d'intermédiaires qui dominent le marché et fixent les prix sans respecter un prix minimum qui garantisse un niveau de revenu décent pour lui et sa famille.

Le commerce équitable s'efforce de développer des relations privilégiées et équilibrées avec des groupes de petits producteurs défavorisés dans les pays du Sud. Il promeut leur développement en leur offrant des conditions commerciales avantageuses sur nos marchés développés.

Les critères appliqués dans le cadre du commerce équitable sont:

- assurer une juste rémunération du travail des producteurs et artisans leur permettant de satisfaire leurs besoins élémentaires en matière de santé, d'éducation, de logement, de protection sociale...
- garantir le respect des droits fondamentaux des personnes (refus de l'exploitation des enfants, du travail forcé, de l'esclavage, ...)
- instaurer des relations durables entre partenaires économiques
- favoriser la préservation de l'environnement
- proposer aux consommateurs des produits de qualité.⁴

² Kranendonk S., Bringezu S., Major material flows associated with orange juice consumption in Germany, Fresenius Environmental Bulletin, 1993

³ Les numéros E100 représentent les colorants, les E200 les conservateurs, les E300 les antioxydants (protègent l'aliment des altérations dues à l'oxygène de l'air, à la lumière ou à d'autres substances) et les E400-E1521 les autres additifs.

⁴ Le commerce équitable, éditions eyrolles, 2004, Tristan Lecomte, 191 pages

Conditionnement des plats et vaisselle jetable

Pour les plats cuisinés et livrés à domicile, le **conditionnement** est presque toujours indispensable. On diminuera les impacts environnementaux en évitant le sur-emballage et en privilégiant des matériaux adaptés: **carton** ou plastique recyclable comme le **polyéthylène téréphtalate (PET)**, le **polypropylène (PP)** (résistance à la chaleur et au froid) et le **polyéthylène (PE)**. Soulignons néanmoins que pour l'instant, la filière de collecte auprès des ménages est disponible uniquement pour les emballages pour boissons en PET et en PE (bouteilles de lait).

Concernant les barquettes devant aller au four, on privilégiera celles en **carton** prévues pour cet usage. Si l'on doit avoir recours à l'**aluminium**, on veillera à utiliser des modèles de barquettes fines, à base d'**aluminium** recyclé, et on demandera à l'utilisateur de les trier pour le recyclage.

Le choix de la vaisselle utilisée lors de manifestations, d'apéritifs ou dans les cafétérias s'orientera d'abord vers la vaisselle réutilisable, en porcelaine ou **polypropylène (PP)**. Selon les **écobilans**, la vaisselle réutilisable possède un impact sur l'environnement inférieur ou égal à la vaisselle jetable compostable (dans la mesure où cette dernière est réellement acceptée par les compostières) ou en carton. Cet écobilan peut encore être amélioré si les produits utilisés pour le lavage sont exempts de **phosphates**, si le pourcentage de casse est faible et le taux de retour élevé, et enfin si les trajets pour livrer et reprendre la vaisselle sont en relation avec la quantité de vaisselle utilisée. Dans le cas où l'organisation nécessite l'utilisation de vaisselle jetable, on évitera autant que possible le plastique pour lui préférer le carton pour les assiettes et les verres⁵, ou les matières compostables (par exemple couverts en bois). Dans le canton de Vaud, la vaisselle en matières compostables n'est pas privilégiée. En effet, une collecte sélective de bonne qualité de ces déchets est difficile à réaliser sur le terrain.

Boissons

Pour les boissons servies en cafétérias, lors de manifestations ou de séances, on privilégiera l'eau du robinet et le service au verre à partir de grandes bouteilles ou de distributeurs de boissons (robinets), afin de réduire le volume des bouteilles individuelles (en PET ou en verre). L'eau du robinet en Suisse répond largement aux normes d'hygiène et peut tout à fait être bue. Elle est d'ailleurs presque partout excellente. Consommer l'eau du robinet évite de nombreux transports de bouteilles d'eau et limite les déchets dus aux **emballages**. Les administrations sont d'ailleurs de plus en plus nombreuses à instaurer des directives pour une consommation d'eau du robinet. Et pour ceux qui préfèrent l'eau pétillante, il existe des appareils permettant de gazéifier l'eau soi-même.

Les fontaines à eau sont à éviter en raison des impacts environnementaux et des coûts qu'elles engendrent. L'administration cantonale genevoise limite leur installation et elles sont même interdites dans les bâtiments de l'administration vaudoise. En cas de dérogation, on préférera les fontaines à eau raccordées directement au réseau et sans système de refroidissement (économies d'énergie). On évitera autant que possible les fontaines à eau avec flacons, pour limiter les transports d'eau et les éventuels problèmes d'hygiène en cas d'eau «stagnante», si la consommation est faible. Sauf cas exceptionnel (demande importante et permanente en eau chaude pour thés ou potages), on exclura les fontaines à eau avec flacons dotées de systèmes de chauffage de l'eau. Ces fontaines maintiennent en effet en permanence une certaine quantité d'eau à haute température, alors que la demande n'est très souvent que sporadique.

Pour les boissons à emporter, on privilégiera les bouteilles en **PET** plutôt qu'en verre (voir les fiches [D2-Verre](#) et [D3-Matières plastiques](#)), et on évitera autant que possible les canettes en **aluminium**. Dans tous les cas, on s'assurera que l'infrastructure de tri pour ces différents emballages est disponible.

Modes de transports (dans le cas de livraisons à domicile)

Pour les livraisons de menus à domicile, on veillera à privilégier les fournisseurs utilisant les véhicules les plus écologiques (voir la fiche [C7-Voitures de tourisme et véhicules utilitaires légers](#)) et organisant leurs tournées de manière optimale.

⁵ Le tri est de la fête! Guide pour la gestion des déchets lors de manifestations, République et Canton de Genève
Aide à la décision à l'intention des organisateurs de fêtes sportives et de manifestations publiques: comment choisir la vaisselle la plus écologique, 2006, Swiss Olympic Association et OFEV

FONCTIONNEMENT DES CAFÉTÉRIAS

Consommation d'énergie

La consommation énergétique pour la préparation d'un repas varie de 0,7 à 4 kWh par assiette selon le type de plats et les installations utilisées. L'énergie nécessaire à la cuisson des aliments ne représente pas toujours la part la plus importante; on doit aussi lui associer celle utile au refroidissement et à la préparation des aliments, à la climatisation et à la ventilation des locaux, ainsi qu'au nettoyage (vaisselle, équipements, etc.)⁶.

En mettant en place des mesures organisationnelles (planification optimisant le temps d'utilisation des appareils de cuisson, etc.) et techniques, il est possible de réduire la consommation énergétique. Pour un fourneau électrique, par exemple, il est préférable d'utiliser un système à induction, dont le rendement est supérieur aux plaques en fonte (économie pouvant aller jusqu'à 70%)⁷. Si le responsable de la cafétéria n'est pas propriétaire des locaux, il ne peut pas forcément choisir les équipements. Dans le cas d'un renouvellement du matériel, il pourra par contre inciter les décideurs à opter pour du matériel performant (qualité de la cuisson et consommation énergétique).

Consommation d'eau

Bien que l'ensemble du territoire suisse soit riche en ressources hydrauliques, il est recommandé de limiter sa consommation d'eau aux besoins réels. L'eau a en effet un coût financier et environnemental important, lié à son traitement avant et après utilisation (voir la fiche [C12-Gestion technique et entretien des bâtiments](#)). On optera pour des lave-vaisselle particulièrement économes en eau, en produits de nettoyage et en énergie.

ÉLIMINATION DES DÉCHETS DES CAFÉTÉRIAS

Les différents déchets cités dans le tableau ci-dessous devraient être triés de manière sélective (certains sont soumis à une législation fédérale ou cantonale⁸).

Déchets	Réutilisation
Huiles et graisses alimentaires	→ Les huiles ne doivent pas être versées dans les éviers, toilettes ou égouts (elles se solidifient en refroidissant et bouchent les canalisations). → Recyclage par filtration et purification ou reprise par des fabricants de savons et lubrifiants.
Déchets alimentaires	→ Compostage ou méthanisation (production de biogaz, qui peut être transformé ensuite en électricité).
Marc de café	→ Compostage dans des centres agréés.
Verre	→ Recyclage en verreries ou comme matériau de construction. → Le verre peut être consigné et repris par le fournisseur.
Papier et carton	→ Recyclage dans les papeteries.
PET	→ Recyclage du plastique pour divers usages (bouteilles, laine polaire, etc.)
Fer blanc (boîtes de conserve)	→ Recyclage des métaux
Aluminium	→ Recyclage pour fabriquer des articles en aluminium.

Voir la fiche [C3-Matériel électrique et électronique](#) pour l'élimination des équipements de cuisine.

⁶ Cuisine et électricité, Ravel, Office fédéral des questions conjoncturelles, 1993
energie +, La cuisine collective > www-energie.arch.ucl.ac.be

⁷ Cuisine et électricité, Ravel, Office fédéral des questions conjoncturelles, 1993

⁸ Pour en savoir plus, voir la Loi sur le mouvement des déchets (LMod), l'Ordonnance sur les déchets spéciaux (ODS), l'Ordonnance sur le mouvement des déchets (OMod) et l'Ordonnance sur les emballages à boisson (OEB)

⁹ En tant que denrée alimentaire, les OGM ne sont pas interdits à la vente en Suisse, mais sont soumis à autorisation. Leur présence doit de plus être déclarée sur l'emballage des produits (OFSP). Par ailleurs, il n'y a pas de production d'aliments contenant des OGM en Suisse.

RECOMMANDATIONS

PLATS CUISINÉS

Composition

Exemples de justificatifs attestant le respect des critères

Préférer les plats de composition saine et équilibrée: un ou deux aliments riches en fibres et en antioxydants (légumes), un aliment énergétique riche en hydrates de carbone (féculent) et un aliment constructeur riche en protéines (viande, légumineuse, œuf, tofu, fromage, etc.)	→ Fourchette verte
Éviter les plats composés d'un aliment ou plus contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) ⁹	

Provenance

Exemples de justificatifs attestant le respect des critères

Préférer les produits locaux	→ Genève Région – Terre Avenir → Produits du Terroir vaudois
Préférer les aliments de saison	
Exiger la mention de l'origine de tous les ingrédients principaux du plat sur l'impression du menu (viandes, légumes, féculents, etc.)	

Type d'agriculture

Exemples de justificatifs attestant le respect des critères

Préférer les plats dont un maximum d'aliments sont issus de l' agriculture intégrée	→ IP-Suisse → Vinatura
Préférer les plats dont un maximum d'aliments sont issus de l' agriculture biologique suisse	→ Bio Suisse
Si l'on ne dispose pas de produits issus de l'agriculture biologique suisse ni de produits issus de l'agriculture intégrée, préférer les plats dont un maximum d'aliments sont issus de l' agriculture biologique	→ Bio

Commerce équitable


Exemples de justificatifs attestant le respect des critères

Pour les denrées ne pouvant pas être produites localement (café, thé, etc.), privilégier les produits issus du commerce équitable	→ WFTO → Max Havelaar
--	--------------------------

GESTION DES CAFÉTÉRIAS

Organisation des prestataires

Exemples de justificatifs attestant le respect des critères

Préférer les prestataires qui ont déjà mis en place un système de management environnemental (de type ISO 14 001, avec ou sans certification) et qui, par ce biais, se fixent des objectifs de gestion écologique pour leurs cafétérias	→ ISO 14 001
Préférer les prestataires offrant une alimentation saine et écologique (se reporter au paragraphe ci-dessus pour ces critères)	
Préférer les prestataires équipés de matériel à faible consommation énergétique	
Exiger que les prestataires trient tous les déchets issus de la cuisine et de la cafétéria: papier, carton, verre, aluminium, huile de friture, fer blanc, PET, plastiques, déchets organiques, etc.	
Préférer les prestataires utilisant les produits les plus écologiques possible pour le lave-vaisselle et l'entretien (voir la fiche  C6-Produits de nettoyage)	
Préférer les prestataires privilégiant l'utilisation de papier de ménage et hygiénique recyclés	

⁹ En tant que denrée alimentaire, les OGM ne sont pas interdits à la vente en Suisse, mais sont soumis à autorisation. Leur présence doit de plus être déclarée sur l'emballage des produits (OFSP). Par ailleurs, il n'y a pas de production d'aliments contenant des OGM en Suisse.

Exemples de justificatifs
attestant le respect des critères

Choix de la vaisselle

Préférer les prestataires mettant à disposition et en évidence des carafes d'eau du robinet plutôt que de l'eau minérale en bouteilles	
Préférer les prestataires mettant à disposition de la vaisselle réutilisable, verres y compris	
Si l'on doit se servir de vaisselle jetable, préférer les prestataires utilisant de la vaisselle en carton ou compostable (pour autant qu'une filière de reprise de cette dernière existe)	

Pour une vision plus précise et exhaustive du cadre légal, se référer à la législation en vigueur.

Se référer également aux fiches de la partie «B-Dimensions et outils à prendre en compte»: **B1-Conditions de travail et engagement sociétal des entreprises, B2-Écobilans et énergie grise, B3-Durée de vie et élimination, B4-Transports de marchandises, B5-Emballages et conditionnements, B6-Labels, certifications et autres distinctions.**

PRINCIPAUX LABELS

	Bourgeon → Produits issus de l'agriculture biologique suisse	
	→ Produits issus de l'agriculture biologique	
	→ Produits issus d'exploitations en reconversion à l'agriculture biologique	
	IP-Suisse → Produits issus de l'agriculture intégrée	
	Genève Région – Terre Avenir → Produits issus de l'agriculture de la région genevoise	 
	Produits du Terroir vaudois → Produits agricoles artisanaux cultivés et transformés dans le canton de Vaud	
	→ Produits agricoles artisanaux cultivés et transformés dans le Jura vaudois	



Vinatura

→ Vins



Label de l'Union européenne pour les produits biologiques «eurofeuille»

→ Produits alimentaires biologiques fabriqués dans l'Union européenne



Fourchette verte

→ Restauration offrant une qualité nutritionnelle et un respect de l'environnement



= critères environnementaux



= critères sociaux

Description des labels: voir la fiche [B6-Labels, certifications et autres distinctions](#).

POUR EN SAVOIR PLUS

Voir la fiche [E3-Bibliographie et webographie](#)

QUELQUES CONSEILS À RETENIR

- Préférer des aliments locaux, de saison, préférablement issus de l'agriculture biologique ou de la production intégrée.
- Privilégier des plats dont la composition est saine et équilibrée.
- Préférer un prestataire qui se fixe des objectifs de gestion durable (écologique et sociale) pour la cafétéria.