

C9-RESTAURATION

CETTE FICHETRAITE DE DEUX SUJETS: L'ACHAT DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET LA GESTION D'UNE CAFÉTÉRIA (EN INDIQUANT NOTAMMENT LES ÉLÉMENTS À INTÉGRER DANS LE CAHIER DES CHARGES DU GESTIONNAIRE). ELLE PROPOSE DES ORIENTATIONS GÉNÉRALES, SANS DÉTAILLER LA MANIÈRE DE LES METTRE EN ŒUVRE. L'APPLICATION DES PRINCIPES PRÉSENTÉS DANS CES PAGES DÉPEND EN EFFET DE DIFFÉRENTS FACTEURS (CONTEXTE D'ACHAT, POSSIBILITÉ D'APPROVISIONNEMENT EN DENRÉES LOCALES, SOUPLESSE DANS LE CHOIX DES MENUS, EMPLACEMENT ET PUBLIC DES CAFÉTÉRIAS, ETC.).



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.aqirinfo.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)





C9-RESTAURATION

PRÉPARATION DE L'ACHAT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Cette section traite de l'achat de produits alimentaires qui serviront à préparer des plats (par exemple dans une cantine) et de produits n'exigeant aucune préparation avant d'être servis (par exemple des produits prêts à être consommés dans le cadre d'une collation).

ÉVALUATION DES IMPACTS LIÉS AU CYCLE DE VIE



Ce tableau présente une synthèse des impacts décrits dans la rubrique  *Problématique* de cette fiche (*version approfondie du guide*). Il n'indique pas l'«intensité» des impacts.

| Exploitation des matières premières  | Transformation en produits finis  | Consommation  | Élimination  |
|---|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> → Agriculture: pollution des sols, impact sur le climat (gaz à effet de serre dus aux engrais et à certaines cultures sous serre) → Élevage: impact sur le climat (méthane dû à la production bovine), sur la qualité de l'air (ammoniac NH₃) et les sols (élevages porcins, utilisation du territoire pour les cultures fourragères), mauvais traitement des animaux → Pêche: risque de disparition d'espèces surexploitées, impacts dus à l'élevage (antibiotiques, etc.) → Conditions de travail difficiles¹ (notamment pour le sucre, le café, le cacao, les tomates, les fraises, etc.) | <ul style="list-style-type: none"> → Consommation importante d'énergie et d'eau: plus le produit est transformé, plus la consommation de ces deux ressources est élevée² | <ul style="list-style-type: none"> → Impacts sur la santé selon la qualité des produits, notamment à cause des additifs ajoutés dans le produit, perte de la qualité nutritionnelle due à une longue période de conservation depuis la récolte → Gaspillage alimentaire | <ul style="list-style-type: none"> → Impacts sur le climat et la qualité de l'air liés à l'incinération des déchets/restes alimentaires et des emballages → Impacts liés au compostage ou à la méthanisation des déchets alimentaires (même si elles sont vivement recommandées voire obligatoires, ces méthodes entraînent certains impacts) |

Les transports entre les différentes étapes de fabrication entraînent une importante consommation d'énergie, des impacts sur le climat et des émissions polluantes pour l'air.

ANALYSE DES ACTEURS LIÉS À L'ACHAT (DE PRODUITS ALIMENTAIRES)






Les acheteurs – tout comme les cuisiniers, les consommateurs, les fournisseurs et autres personnes en relation avec l'achat – peuvent agir de manière à atténuer les impacts liés au produit. Cette rubrique complète les rubriques «Critères d'achat» figurant plus loin dans cette fiche.

| Qui peut agir? | Comment atténuer les impacts? |
|---|--|
| Chef, cuisinier, responsable des achats, personne en charge des collations, etc. | <ul style="list-style-type: none"> > Préférer les produits (y compris les boissons) locaux, de saison, biologiques et équitables > Hors saison, préférer les produits congelés ou les conserves ayant été produits localement et en saison aux produits frais cultivés sous serre chauffées³ <p style="text-align: right;">→ Les impacts liés aux étapes suivantes sont atténués:  </p> |

¹ On entend par conditions de travail difficiles la violation d'un ou plusieurs des principes suivants: liberté syndicale, absence de travail des enfants, absence de travail forcé, égalité de traitement, rémunération équitable, temps de travail décent, santé et sécurité, sécurité sociale (selon la méthode d'analyse de cycle de vie social du PNUE).

² Néanmoins, la préparation de plats à grande échelle nécessite moins d'eau et d'énergie que la préparation individuelle.

³ Voir «Le Caddie malin» de l'OFEV, exemple des haricots consommés en été ou en hiver

| Qui peut agir? | Comment atténuer les impacts? |
|---------------------|--|
| Fournisseur | <p>> Proposer des produits d'espèces non menacées et répondant au moins à deux des critères suivants: locaux, de saison, cultures en pleine terre, élevage de plein air, espèces anciennes, cultures biologiques</p> <p>> Indiquer la provenance des produits, le nom des producteurs, etc.</p> <p style="text-align: right;">→ Les impacts liés aux étapes suivantes sont atténués:  </p> |
| Consommateur | <p>> Choisir des plats composés d'aliments de saison et équilibrés (selon les indications des menus, par exemple Fourchette verte, label GRVA)</p> <p style="text-align: right;">→ Les impacts liés aux étapes suivantes sont atténués:   </p> |

ÉTUDE DE MARCHÉ

Cette rubrique présente quelques nouveautés liées au marché. Les informations détaillées se trouvent dans la rubrique  *Problématique* de cette fiche (*version approfondie du guide*).

Outils de traçabilité

Plusieurs outils de traçabilité permettent de localiser la chaîne de production de produits, en donnant des informations sur les aspects sociaux et environnementaux. La plateforme Fairtrace, par exemple, permet de connaître l'origine, le cycle de vie et les conditions de production de différents articles, dont les produits alimentaires.

De nombreuses initiatives de branches se sont développées, qui visent une amélioration des conditions de production. En voici quelques exemples:

- Global Sustainable Beef Roundtable (bœuf)⁴
- IDH SustainableTrade Initiative (cacao, café, poisson, fruit, huile de palme, soja, épices et herbes, thé, légumes)⁵
- Rain Forest Alliance (cacao, fruit, thé, légumes)⁶
- Roundtable for Responsible Soy (soja)⁷
- Roundtable on Sustainable Palm Oil (huile de palme)⁸

PRÉPARATION D'UN CAHIER DES CHARGES POUR UN GESTIONNAIRE DE CAFÉTÉRIA

Cette section traite de la préparation du cahier des charges pour un gestionnaire de cafétéria (dans le cas d'une gestion concédée). Les recommandations peuvent également servir au responsable d'une cafétéria en autogestion.

ÉVALUATION DES IMPACTS

Cette rubrique présente un aperçu des principaux impacts liés à la gestion d'une cafétéria. Elle ne traite pas des impacts liés à la production alimentaire et au choix des menus.

- Consommation d'énergie (préparation des plats, réfrigération, lavage de la vaisselle, etc.)
- Consommation d'eau (préparation des plats, lavage de la vaisselle, etc.)
- Gestion des déchets (restes alimentaires, emballages, bouteilles de boissons, vaisselle jetable, etc.)

Pour plus de détails sur les impacts, voir la rubrique  *Problématique* de cette fiche (*version approfondie du guide*).

⁴ <http://grsbeef.org/>


⁵ www.idhsustainabletrade.com

⁶ www.rainforest-alliance.org

⁷ www.responsiblesoy.org

⁸ www.rspo.org

ANALYSE DES ACTEURS LIÉS À L'ACHAT

| Qui peut agir? | Comment atténuer les impacts? |
|---|---|
| Responsable du contrat de gestion des cafétérias | Demander au prestataire qui assurera la gestion de la cafétéria de respecter les principes suivants: <ul style="list-style-type: none"> > privilégier les menus équilibrés et composés de produits locaux, de saison, biologiques et équitables > informer les consommateurs sur: <ul style="list-style-type: none"> → la provenance des aliments, les modes de production, les aspects nutritionnels, etc. → les plats entraînant le moins d'impacts environnementaux et sociaux → les menus équilibrés > Lutter contre le gaspillage alimentaire (gestion des commandes, portions adaptées à la demande du consommateur, etc.) > Trier les déchets organiques en vue du compostage ou de la méthanisation > Privilégier la vaisselle réutilisable <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">→ Les impacts liés aux étapes suivantes sont atténués:</p> |

ÉTUDE DE MARCHÉ

Cette rubrique présente quelques nouveautés liées au marché. Les informations détaillées se trouvent dans la rubrique [Problématique](#) de cette fiche (*version approfondie du guide*).

Distinctions pour la restauration collective

Il existe plusieurs programmes encourageant la durabilité dans les restaurants et leur permettant de communiquer leurs engagements. À Genève, les établissements peuvent utiliser la marque **Genève Région Terre Avenir (GRTA)** s'ils respectent le cahier des charges pour la restauration collective, qui impose notamment qu'au minimum trois produits certifiés GRTA soient proposés dans les offres journalières.

L'indicateur Beelong s'adresse aux gestionnaires de cafétérias. Cet outil de diagnostic évalue l'impact de la nourriture selon la provenance, la saison, le mode de production, la transformation du produit, l'impact sur le climat et les ressources.

CRITÈRES D'ACHAT: L'ESSENTIEL EN BREF

Cette rubrique présente quelques critères permettant de choisir un produit et un fournisseur. Pour en savoir plus, voir la rubrique [Critères d'achat approfondis](#) de cette fiche (*version approfondie du guide*) ainsi que la fiche [E3-Bibliographie et webographie](#).

Choix du produit (produits alimentaires)

| Que choisir? | Comment vérifier? |
|---|--|
| Choisir des plats ou boissons dont la composition peut être locale > Exemples: jus de pomme plutôt que jus d'orange, dessert avec des poires plutôt que des ananas, etc. | → Label AOP de la région ou autre label régional (par exemple GRTA ou Terre Vaudoise) → Produit issu d'une plateforme de distribution pour les produits provenant de producteurs régionaux |
| Pour les produits non locaux, préférer ceux issus du commerce équitable | → Label produit Fairtrade Max Havelaar → Programme cacao ou sucre Fairtrade Max Havelaar → Label UTZ Certified |
| Préférer les aliments de saison | → Voir les calendriers des fruits et légumes de saison, par exemple le «Calendrier saisonnier Bio Suisse» ou les «Tableau des légumes de saison» et «Tableau des fruits et baies de saison» du WWF |

| | |
|--|---|
| <p>Préférer si possible les aliments issus de l'agriculture biologique suisse et, pour les produits d'origine animale, les animaux dont au moins 80% des aliments (fourrage) sont issus de l'agriculture biologique</p> <p>> Si ce n'est pas possible, préférer les aliments issus de la production intégrée</p> <p>> Si ce n'est pas possible, privilégier les produits cultivés en pleine terre ainsi que les animaux élevés à l'air libre et non menacés</p> | <p>→ Label Bourgeon bio Suisse ou Bourgeon Bio</p> <p>→ Label IP-Suisse</p> <p>→ Pour les produits de la mer, voir le guide WWF «Poissons et fruits de mer»</p> |
| <p>Privilégier les produits non transformés, afin de réduire l'utilisation de conservateurs</p> | |
| <p>Privilégier les plats végétariens répondant aux critères d'équilibre protéinique et nutritionnel, de saisonnalité et de proximité et, si possible, issus de l'agriculture biologique</p> | |
| <p>Privilégier les plats à la composition saine et équilibrée</p> | <p>→ Label Fourchette verte</p> |

Si l'on fait appel à un traiteur, on peut inclure les recommandations ci-dessus pour choisir le menu.

Choix du fournisseur (pour un contrat de gestion des cafétérias)

| Qui choisir? | Comment vérifier? |
|---|---|
| <p>Préférer les gestionnaires de cafétérias ayant formulé des engagements en matière de développement durable, notamment des initiatives en faveur d'une alimentation saine et écologique et un système de management environnemental et social de la cafétéria. S'assurer que ces engagements soient appliqués pour la gestion de la cafétéria et pas uniquement au niveau de la maison-mère.</p> | <p>→ Certification ISO 14001, adhésion au programme Beelong, proposition de plats labellisés Fourchette verte, etc.</p> <p>→ Voir les informations sur le site Internet du gestionnaire potentiel (charte du développement durable, mesures prises pour réduire les impacts liés à la livraison, critères de sélection des fournisseurs, etc.)</p> <p>→ Voir la fiche B1-Critères relatifs aux fournisseurs</p> |

CRITÈRES D'ACHAT APPROFONDIS

RECOMMANDATIONS CONCERNANT LES PRODUITS

PRÉPARATION DE PLATS

Composition

Les exemples de justificatifs attestant le respect des critères sont présentés sous chaque critère.

Préférer les plats à la 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

→ Absence de la mention « contient des OGM » sur l'étiquette

Provenance

Préférer les produits locaux

Label de la région, par exemple pour Genève et Vaud:

→ Genève Région – Terre Avenir

→ Label Terre vaudoise

→ AOP

Pour la Suisse:

→ Suisse Garantie

Préférer les aliments de saison

Type d'agriculture

Préférer les plats dont un maximum d'aliments sont issus de l'**agriculture biologique** suisse

→ Bourgeon Bio Suisse ou Bourgeon reconversion Bio Suisse

Si l'on ne dispose pas de produits issus de l'**agriculture biologique** suisse, **préférer** les plats dont un maximum d'aliments sont issus de l'**agriculture biologique**

→ Bourgeon Bio ou Bourgeon reconversion Bio

→ Label bio de l'Union européenne

Si l'on ne dispose pas de produits issus de l'**agriculture biologique**, **préférer** les plats dont un maximum d'aliments sont issus de l'**agriculture intégrée**

→ IP-Suisse

→ Vinatura

Pour les produits exotiques, **préférer** ceux issus du **commerce équitable**

→ Label Fairtrade Max Havelaar

Emballage

Exclure les emballages alimentaires contenant du **bisphénol A**

RECOMMANDATIONS CONCERNANT LES FOURNISSEURS

ORGANISATION DES GESTIONNAIRES DE CAFÉTÉRIAS

Les recommandations ci-dessous peuvent être incluses dans le cahier des charges du gestionnaire de la cafétéria.

Les exemples de justificatifs attestant le respect des critères sont présentés sous chaque critère.

Préférer les prestataires ayant déjà mis en place un **système de management environnemental** (de type ISO 14001, avec ou sans certification) et s'étant fixé par ce biais des objectifs de gestion écologique pour leurs cafétérias

→ ISO 14001

Préférer les prestataires offrant une alimentation saine et écologique (se reporter aux recommandations concernant le produit)

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 acceptant de s'engager dans un programme les aidant à choisir les aliments en fonction de leurs impacts écologiques

→ Adhésion au programme Beelong


⁹ En tant que denrées alimentaires, les OGM ne sont pas interdits à la vente en Suisse, mais ils sont soumis à autorisation. Leur présence doit de plus être déclarée sur l'emballage des produits. Denrées alimentaires génétiquement modifiées, OFSP

| |
|---|
| Préférer les prestataires se fournissant auprès d'initiatives d'agriculture contractuelle de proximité, lorsqu'il en existe dans la région |
| Préférer les prestataires mentionnant l'origine de tous les ingrédients principaux sur la présentation du menu (viandes, légumes, féculents, etc.) ¹⁰ |
| Préférer les prestataires mettant à disposition et en évidence des carafes d'eau du robinet plutôt que de l'eau minérale en bouteilles |

GESTION DE L'INFRASTRUCTURE









Les recommandations ci-dessous s'adressent au propriétaire de la cafétéria. Certaines peuvent être mises en œuvre par le gestionnaire (par exemple le choix des produits de nettoyage).

Les exemples de justificatifs attestant le respect des critères sont présentés sous chaque critère.

| |
|--|
| Préférer le matériel à faible consommation énergétique |
| Exiger de la vaisselle réutilisable |
| Si l'on doit se servir de vaisselle jetable, préférer la vaisselle en carton ou compostable (pour autant qu'une filière de reprise de cette dernière existe et que le tri soit correctement réalisé) → Label OK Compost |
| Préférer les produits de nettoyage les plus écologiques possible pour le lave-vaisselle et l'entretien (voir la fiche  C6-Produits de nettoyage) |
| Préférer l'utilisation de papier de ménage et de serviettes recyclés |

PRINCIPAUX LABELS ET STANDARDS

INDIQUÉS EN EXEMPLES DANS LES RECOMMANDATIONS

| | | |
|--|---|---|
|  <p>BIO</p> | <p>→ Bourgeon Bio</p> <p><i>Agriculture biologique avec une part importée supérieure à 10%</i></p> |  |
|  <p>BIOSUISSE</p> | <p>→ Bourgeon Bio Suisse</p> <p><i>Agriculture biologique avec une part importée inférieure à 10%</i></p> |  |
|  <p>RECONVERSION</p> | <p>→ Bourgeon de Reconversion Bio Suisse</p> <p><i>Agriculture biologique avec une part importée inférieure à 10% dans une exploitation reconvertie à l'agriculture biologique depuis moins de deux ans</i></p> |  |
|  <p>RECONVERSION</p> | <p>→ Bourgeon de Reconversion Bio</p> <p><i>Agriculture biologique avec une part importée supérieure à 10% dans une exploitation reconvertie à l'agriculture biologique depuis moins de deux ans</i></p> |  |

¹⁰ Obligation légale suisse de déclarer uniquement pour la viande



Label IP-Suisse

→ Agriculture intégrée

Ce label distingue les produits issus d'exploitations suisses respectant les principes de la protection de l'environnement et de celle des animaux.



Label Genève Région – Terre Avenir

→ Genève Région – Terre Avenir

Ce label permet d'identifier les produits de l'agriculture de la région genevoise. Son attribution repose sur quatre principes: qualité, proximité, traçabilité, équité.



Label Produits Terre vaudoise

→ Produits Terre vaudoise

Ce label régional distingue les produits agricoles artisanaux, cultivés et transformés dans le canton de Vaud. Son attribution repose sur les critères suivants: proximité, diversité, authenticité, traçabilité, qualité.



Label AOP

→ Label AOP > Appellations d'origine protégées

Ce label distingue les aliments produits, transformés et élaborés dans leur région d'origine.



Label Suisse Garantie

→ Suisse Garantie

Ce label garantit que les produits sont fabriqués et transformés en Suisse¹¹, que les matières premières sont issues d'exploitations fournissant les prestations écologiques requises et qu'il n'y a pas d'OGM.



Fourchette verte

→ Fourchette verte

Fourchette verte exige que le restaurant labellisé serve au moins un plat avec un à deux aliments riches en fibres, vitamines et minéraux, un aliment riche en hydrates de carbone et un aliment constructeur riche en protéines.



Label Fairtrade Max Havelaar

→ Label produit Fairtrade Max Havelaar

Toutes les matières premières doivent provenir du commerce équitable, à l'exception des ingrédients qui ne sont pas disponibles par cette filière (par ex. eau, œufs, lait, farine ou sel). Pour les produits composés, c'est-à-dire comportant plusieurs ingrédients (chocolat, biscuits ou crème glacée), les ingrédients Fairtrade doivent représenter au moins 20% de l'ensemble du produit.



→ Programme Fairtrade Max Havelaar

Le Programme cacao ou sucre Fairtrade porte uniquement sur la matière première cacao ou sucre et non sur l'ensemble du produit. Ce programme existe pour ces deux aliments ainsi que pour le coton.



¹¹ Sont considérés comme suisses les produits provenant de la Principauté du Liechtenstein, de la zone franche de Genève et des zones frontalières définies par la législation suisse ou faisant l'objet d'un traité.



Label OK Compost

Ce label garantit que le bioplastique est dégradable en installation de compostage.



Label bio de l'Union européenne (EU)

→ Label bio de l'UE

Ce label garantit qu'au moins 95% des ingrédients proviennent de l'agriculture biologique.



Label Vinatura

Ce label promeut une viticulture respectueuse de l'environnement et les bonnes pratiques œnologiques, notamment une utilisation minimale et judicieuse des sulfites.



Les sites Internet des labels présentent leur descriptif complet, ainsi qu'un catalogue des produits labellisés. Cela permet de vérifier le nombre d'articles de ce type sur le marché.

AUTRES LABELS ET STANDARDS



Label UTZ Certified

Ce label comporte des critères environnementaux, sociaux et liés au commerce équitable pour le café, le thé et le cacao.



Label IGP

Indication géographique protégée.



Rain Forest Alliance

Ce label distingue des produits exotiques issus d'une agriculture durable prenant en compte la protection de l'environnement, l'équité sociale et la viabilité économique.



Ces autres labels n'ont pas été indiqués en exemples dans les recommandations pour les raisons suivantes:

- UTZ Certified: ce label n'existe que pour le café, le thé et le cacao et il est moins courant que le label Fair-trade Max Havelaar
- IGP: ce label est moins strict que le label AOP, car seule une des étapes (production, transformation ou élaboration) doit intervenir dans la région d'origine
- Rain Forest Alliance: ce label porte sur des produits exotiques.

Il existe un grand nombre de labels portant sur les produits alimentaires, notamment pour certaines catégories (vin, poisson, etc.) et certains distributeurs. Le site Labelinfo en présente une liste plus complète.

Notons que pour les produits suisses, les produits Coop Naturaplan et Migros bio suivent les critères de Bio-Suisse (label Bourgeon).



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

POUR EN SAVOIR PLUS

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