

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: center;">→ 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	> 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 > Indiquer la provenance des produits, le nom des producteurs, etc. → Les impacts liés aux étapes suivantes sont atténués:  
Consommateur	> Choisir des plats composés d'aliments de saison et équilibrés (selon les indications des menus, par exemple Fourchette verte, label GRVA) → Les impacts liés aux étapes suivantes sont atténués:   

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>