

Charte d'entreprise pour une restauration durable

A destination de toutes les parties prenantes internes et externes

Version 1 ; 2020

Sur mandat de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV)



Table des matières

1	<i>Préambule</i>	3
1.1	Cadre	3
1.2	Introduction	3
2	<i>Les 14 principes pour une restauration durable</i>	4
2.1	Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale	4
2.2	Réduire et éviter le gaspillage alimentaire.....	4
2.3	Privilégier les produits issus de modes de production durables et du commerce équitable 5	5
2.4	Bannir les espèces en danger	5
2.5	Favoriser les produits de saison	5
2.6	Favoriser les produits locaux.....	6
2.7	Réduire les emballages des denrées alimentaires.....	6
2.8	Respecter l'équilibre nutritionnel des plats	6
2.9	Informers les consommateurs sur les allergènes	7
2.10	Établir un suivi de la durabilité dans le temps.....	7
2.11	Réduire la consommation d'énergie dans les cuisines.....	8
2.12	Privilégier les produits d'entretien écologiques	8
2.13	Éviter tous les contenants à usage unique	9
2.14	Favoriser un transport écologique des plats, de la cuisine de production au lieu de restauration	9

1 Préambule

1.1 Cadre

Cette Charte s'inscrit dans le cadre des recommandations pour des achats publics responsables émises par l'Office fédéral de l'environnement (OFEV). Elle s'adresse à toutes nos parties prenantes, aussi bien internes (direction d'entreprise, personnel de cuisine et de service) qu'externes (consommateurs, fournisseurs de produits alimentaires, d'équipements de cuisine, de produits d'entretien et de service de restauration collective).

Elle a pour but d'aider nos parties prenantes à comprendre les enjeux écologiques dont notre restaurant souhaite tenir compte, ainsi que les implications éventuelles de ces objectifs sur notre façon de travailler, le choix des produits alimentaires utilisés et des menus proposés, et sur les prix.

Cette charte a également pour but de communiquer les orientations souhaitées par notre établissement en matière de restauration durable.

1.2 Introduction

28% de l'impact environnemental de la consommation en Suisse est due à l'alimentation, devant le logement (24%) et la mobilité (12%)¹. Les restaurateurs et acteurs de l'industrie alimentaire (producteurs, transformateurs, fournisseurs, etc.) ont donc un rôle crucial à jouer sur le futur de notre planète.

Les choix effectués au quotidien par les professionnels de la restauration ont d'importantes conséquences sur différents aspects du développement durable tels que : les émissions de gaz à effet de serre (par ex. CO₂), l'impact sur le climat et la biodiversité, la pollution d'eau, la dégradation des sols, les déchets, le bien-être animal ou encore les conditions de travail, la sécurité alimentaire et la santé.

Les volumes de repas servis chaque jour par la restauration, qu'elle soit collective ou commerciale, sont considérables et confèrent à la branche certaines responsabilités vis-à-vis de ses partenaires, de sa clientèle, des citoyens et de l'environnement. Ces responsabilités comprennent notamment l'élaboration de plats respectueux des consommateurs et de la planète.

Cette Charte témoigne de notre volonté d'intégrer les principes du développement durable dans tous les aspects du métier de restaurateur et de les promouvoir dans les relations avec tous nos partenaires. Dans la mesure du possible, celle-ci doit être respectée au quotidien.

¹ meschoixenvironnement.ch

2 Les 14 principes pour une restauration durable

2.1 Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale

La consommation de protéines en quantité suffisante et d'origine variée est essentielle au respect d'un régime alimentaire équilibré. Mais consommer trop de produits d'origine animale exerce une grande pression sur les ressources naturelles, le climat, le bien-être animal et notre santé. Une consommation modérée de protéines animales avec l'intégration de davantage de protéines végétales est donc la clé pour des repas plus écologiques, sains et éthiques.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Varier 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.

2.2 Éviter le gaspillage alimentaire

En Suisse, 28% des impacts environnementaux sont liés à l'alimentation. Cependant, une grande partie des aliments produits ne sont pas consommés : c'est ce qu'on appelle le gaspillage alimentaire. Il survient à différentes étapes de la filière, que ce soit au niveau de la production primaire, de la transformation, de la vente ou de la consommation. Le gaspillage alimentaire représente une perte de précieuses ressources (terres agricoles, eau, énergie, produits phytosanitaires, engrais) mais aussi d'argent et de main d'œuvre. Ce gaspillage est également une source de pollution inutile et évitable.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Mesurer la quantité de déchets alimentaires de manière régulière, identifier leur origine et fixer des objectifs de réduction.
- Éviter les restes et les retours d'assiette, en achetant, en cuisinant et en servant les bonnes quantités selon les prescriptions de la Société Suisse de Nutrition.
- Éviter les assiettes dressées pour illustrer les plats.
- Privilégier le service de plats sur assiette plutôt que les buffets, qui génèrent généralement davantage de gaspillage alimentaire.

2.3 Privilégier les produits issus de modes de production durables et du commerce équitable

Le mode de production agricole englobe différents aspects tels que les méthodes de culture (gestion des engrais et produits phytosanitaires, gestion des sols et de l'eau, maintien de la biodiversité) ou les méthodes d'élevage (bien-être animal, utilisation des ressources, émissions de gaz à effet de serre). Finalement le mode de production a aussi un impact sur les conditions de travail dans l'agriculture. Pour les marchés publics, le respect des 8 conventions fondamentales de l'organisation internationale du travail (OIT) est une condition de participation.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Privilégier les produits bénéficiant d'un label biologique recommandé selon les guides officiels (par exemple Bio Bourgeon, Bio UE, ou équivalent).
- Privilégier les poissons bénéficiant d'un label crédible (par exemple MSC, ASC, Bio Bourgeon, ou équivalent).
- Privilégier les produits (viande, œufs, produits laitiers) issus d'élevages dont les conditions de détention garantissent le respect des ressources naturelles et un bien-être animal élevé (par exemple les labels recommandés selon les guides officiels, les programmes SST/SRPA, ou équivalent).
- Bannir l'élevage en batterie et privilégier l'élevage en plein air ou dans des conditions adaptées aux besoins de l'espèce.
- Privilégier les produits exotiques comme le thé, café, chocolat, les jus et fruits bénéficiant d'un label équitable/fairtrade (par exemple Max Havelaar ou équivalent).

2.4 Bannir les espèces en danger

Pour éviter la dégradation des écosystèmes marins et les pertes de biodiversité. Un produit de la pêche « durable » signifie que l'espèce n'est pas menacée à cause de la surpêche, que la technique de pêche est respectueuse de l'écosystème (par ex. fonds marins, prises accidentelles), et que la taille de maturité est respectée.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Proposer des mets à base de poissons, mollusques et crustacés au maximum 2 à 4 fois par mois (cela comprend également la composition des salades, sandwiches, etc.).
- Privilégier l'achat d'espèces non menacées et issues d'une pêche ou d'un élevage respectueux (par ex. pêche de ligne).
- Inclure des espèces sous exploitées dont les stocks ne sont pas menacés selon les guides officiels.

2.5 Favoriser les produits de saison

La saisonnalité se rapporte au cycle naturel de production des fruits et légumes dans leur pays de production agricole. Un produit « de saison » n'est donc pas produit sous serre chauffée artificiellement. Mais attention, « saisonnalité » ne rime pas forcément avec « régionalité ».

Par exemple, on peut facilement trouver en hiver des tomates suisses produites sous serre chauffée : celles-ci sont locales mais hors-saison.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Privilégier l'achat de fruits et légumes non cultivés sous serre chauffée.
- Modérer la fréquence de consommation des fruits et légumes exotiques² et privilégier les fruits et légumes de saison locaux.
- Éviter les produits importés par avion, en utilisant un calendrier des saisons.

2.6 Favoriser les produits locaux

Et promouvoir la traçabilité des aliments. Les produits « locaux » sont des produits qui bénéficient de chemins de transports courts et sont ainsi frais. Les matières premières agricoles sont originaires de la région, c'est-à-dire qu'elles ont été cultivées, élevées ou pêchées dans la région. Mais attention, le terme « local » ne fait ici pas référence au lieu de transformation, d'élaboration ou de conditionnement du produit.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Privilégier l'achat de produits cultivés, élevés, pêchés et élaborés dans la région.
- Éviter les produits importés par avion.
- Communiquer clairement les origines des viandes et poissons sur les menus et/ou sur un affichage séparé (exigence légale OIDA art. 5b).
- Privilégier les produits bénéficiant d'une bonne traçabilité des matières premières/ingrédients.

2.7 Réduire les emballages des denrées alimentaires

Le principal objectif des emballages est de garantir la conservation des aliments (et d'éviter ainsi le plus possible le gaspillage alimentaire). Cependant, beaucoup d'emballages sont évitables. A noter aussi que l'impact environnemental de la production d'aliments est beaucoup plus important que celui lié aux emballages.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Privilégier l'achat de produits livrés en vrac dans des contenants réutilisables (caisses IFCO par exemple).
- Éviter les produits avec des emballages secondaires non nécessaires ou excessifs.
- Éviter l'achat d'eau en bouteille et privilégier l'eau du robinet.

2.8 Respecter l'équilibre nutritionnel des plats

Une alimentation saine, c'est-à-dire équilibrée et variée, permet de prévenir les maladies dues à l'alimentation. Mais aujourd'hui en Suisse, de nombreuses personnes consomment trop de sel, de sucre et de graisses. Cela favorise les maladies comme le diabète et l'obésité, ou les

² C'est-à-dire les produits non cultivables en Suisse, jus inclus.

problèmes cardiovasculaires. Pour y remédier, différentes institutions nationales et internationales émettent des recommandations relatives aux apports nutritionnels.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Proposer une alimentation variée respectant les quantités prescrites par la Société Suisse de Nutrition selon l'âge.
- Éviter les produits très transformés et les grandes quantités de sucres, de sel, et d'additifs alimentaires comme les conservateurs, les exhausteurs de goût et les colorants.
- Utiliser des matières grasses de bonne qualité nutritionnelle comme l'huile de colza et l'huile d'olive par exemple, et respecter les quantités prescrites.
- Proposer des plats respectant la répartition suivante : 2/ 5 de légumes, 2/ 5 de farineux et 1/ 5 d'aliments protéiques.
- Garantir un accès facile à l'eau du robinet.

2.9 Informer les consommateurs sur les allergènes

Par exigence légale, chaque consommateur peut demander et obtenir la liste des allergènes éventuellement contenus dans les ingrédients ayant servis à l'élaboration des mets, y compris ceux en contenant des traces (OIDAL arts. 10 et 11). Ces informations doivent être fournies par écrit, mais peuvent l'être oralement sous réserve de conditions (OIDAL art. 5). La liste des 14 allergènes alimentaires majeurs définis par l'Union européenne sert de référence.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Informer le personnel de service afin qu'il puisse répondre aux questions des consommateurs sur les allergènes.
- Informer les consommateurs via un affichage adapté (même s'il y a un peu de farine de blé/ gluten dans les sauces par exemple).
- Spécifier les allergènes sur l'étiquetage des plats vendus à emporter.
- Dans la mesure du possible, utiliser des produits sans allergènes en ce qui concerne les liants, bouillons, potages et soupes, sauces, mélanges d'épices, etc.

2.10 Établir un suivi de la durabilité dans le temps

Pour inscrire dans la durée une démarche de durabilité, des objectifs doivent être formalisés au niveau de l'institution et rendus publics. Cela permet d'une part d'officialiser la démarche auprès des collaborateurs, consommateurs et fournisseurs, et d'autre part de la pérenniser indépendamment des mouvements de personnel. Ces objectifs devraient inclure le respect d'un bon équilibre budgétaire et la sélection de partenaires compétents. Ces efforts devraient également servir à sensibiliser l'ensemble des parties prenantes.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Formaliser et publier des objectifs « SMART » de durabilité, et déterminer une méthode de suivi de ces objectifs, par exemple à l'aide des critères proposés par l'Office fédéral de l'environnement dans le document « Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation ».

- Établir une méthode de suivi mensuel du budget achats.
- Communiquer régulièrement pour sensibiliser le personnel et les consommateurs sur les potentiels d'amélioration du bilan environnemental et l'impact de l'alimentation sur l'environnement, la santé, et les conditions de travail des producteurs.

2.11 Réduire la consommation d'énergie dans les cuisines

Les coûts énergétiques dans les cuisines sont relativement faibles par rapport aux frais de personnel, de marchandises ou de location. Cependant, le potentiel d'économie est élevé, allant jusqu'à 40%, et peut être facilement mis en place avec les bonnes informations et de petits changements de comportement. Un peu moins de la moitié des économies d'énergie peuvent déjà être réalisées grâce à la technologie moderne. Une utilisation correcte des équipements permet également de grandes économies, comme par exemple en les éteignant pendant les périodes d'inactivité.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Former les employés sur les questions environnementales et énergétiques, pour assurer l'utilisation efficace des équipements et éviter un gaspillage inutile de l'énergie.
- Lors de la rénovation ou de la construction d'une nouvelle cuisine : calculer et comparer la consommation d'énergie et d'eau pour trouver une solution écoresponsable et réduire les coûts d'exploitation à long terme.
- Lors de l'achat d'un nouvel équipement, choisir l'appareil le plus économe en énergie et en eau.
- Privilégier les cuisinières à induction.
- Privilégier les appareils intelligents, comme les distributeurs automatiques et les réfrigérateurs de boissons avec un mode de veille automatique en dehors des heures d'utilisation (si les denrées sont non périssables).

2.12 Privilégier les produits d'entretien écologiques

Les produits d'entretien comprennent les savons pour les mains, les produits vaisselle, les lessives et les produits de nettoyage. Ces produits ne sont pas anodins, que ce soit pour l'environnement ou la santé : les micropolluants contaminent les lacs, les rivières et les eaux souterraines. De plus, beaucoup peuvent susciter des problèmes respiratoires ou des irritations cutanées par exemple. Certaines substances sont également nuisibles aux micro-organismes qui traitent les eaux usées.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Utiliser des savons pour les mains et produits d'entretien remplissant les exigences d'un écolabel européen, comme par exemple EU Ecolabel, Ange bleu, Ecocert, ou équivalent.
- Modérer la quantité de produit utilisé en dosant au plus juste.
- Éviter le plus possible l'usage de tous les vaporisateurs, particulièrement nuisibles pour la santé et l'environnement.
- Renoncer aux produits suivants : déboucheurs de canalisation, eau de javel, blocs pour cuvettes de WC, produits désinfectants, désodorisants, lingettes nettoyantes jetables.

2.13 Éviter tous les contenants à usage unique

Avec le développement considérable de l'offre de plats et de boissons à emporter, la quantité de déchets est de plus en plus préoccupante. Les ressources non renouvelables telles que le sable (nécessaire pour produire le verre), l'aluminium (cannettes) ou le pétrole (plastique) sont aujourd'hui surexploitées et souvent extraites dans des conditions peu durables. La plupart de ces déchets sont difficilement recyclables, et source de grande pollution une fois dans la nature.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Promouvoir l'eau potable du robinet comme boisson principale.
- Pour la restauration sur place, bannir les contenants et couverts à usage unique aussi bien pour les plats que pour les boissons.
- Pour la restauration à emporter, mettre à disposition des contenants et couverts réutilisables (système de consigne ou vente de contenants) aussi bien pour les plats que pour les boissons.
- Pour les contenants à usage unique non évitables, utiliser au maximum le papier / carton (si possible certifié FSC et/ou recyclé).
- Bannir les pailles et touillettes à usage unique.

2.14 Favoriser un transport écologique des plats, de la cuisine de production au lieu de restauration

Ces recommandations sont applicables dans le cas de la livraison en liaison chaude ou froide de plats préparés à l'extérieur de l'établissement. Dans ce cas, la livraison des plats depuis la cuisine de production jusqu'au lieu final de restauration fait partie intégrante du service de restauration et la flotte est sous la responsabilité du soumissionnaire. Les transports routiers contribuent de manière significative au changement climatique, ce pourquoi le transport de plats devrait être le plus efficace possible.

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à :

- Privilégier si possible les livraisons avec un mode de transport alternatif, par exemple en vélo ou en véhicules électriques ou hybrides.
- Pour les véhicules à essence lourds et légers, privilégier des véhicules qui répondent au moins au dernier standard européen entré en vigueur.
- Mettre en place un plan d'optimisation des trajets, tenir compte de la charge transportée et privilégier des trajets de livraison courts.