

Charte de la restauration collective vaudoise

L'alimentation se situe à la croisée des grands défis environnementaux et de santé publique de notre époque. Nos choix alimentaires ont un impact considérable sur l'environnement, influençant directement la biodiversité, les émissions de gaz à effet de serre et l'utilisation des ressources naturelles. De plus, l'alimentation joue un rôle crucial dans notre santé, déterminant la prévalence des maladies chroniques et la qualité de vie générale.

Le Canton de Vaud, conscient de sa responsabilité et de son rôle d'exemplarité, prend part à la démarche intercantonale « Cuisinons notre région » pour promouvoir une alimentation durable, saine et locale.

La présente charte s'adresse et s'applique aux établissements de restauration collective de l'administration cantonale vaudoise (ci-après les établissements) aussi bien en gestion directe que concédée. Au-delà de ces établissements, le Conseil d'État encourage vivement sa reprise par les communes, les organismes prestataires et partenaires de l'État. Cette charte peut également être appliquée par les établissements de restauration collective privés qui le souhaitent.

En vertu de cette charte, les établissements signataires s'engagent à :

- **valoriser les produits vaudois, régionaux, et de saison,**
- **évoluer vers une alimentation durable,**
- **promouvoir une alimentation décarbonée,**
- **promouvoir la santé par une alimentation équilibrée.**

Le Canton de Vaud s'engage à soutenir les efforts des établissements signataires de la charte, notamment en :

- proposant des audits permettant aux établissements de connaître leur situation actuelle,
- organisant des formations adaptées permettant d'atteindre les 4 objectifs mentionnés ci-dessus,
- mettant en place des projets pilotes afin d'identifier les solutions les plus efficaces pour l'atteinte de ces objectifs.

Base légale :

Loi sur l'agriculture vaudoise (art. 23)

¹ Le Conseil d'État favorise la consommation de produits agricoles locaux dans les manifestations, organisées par ses services ou ayant bénéficié de subventions, ainsi que dans les établissements gérés par l'administration cantonale.

² La législation en matière de marchés publics est réservée.

Cahier des charges :

1) Formations des équipes de cuisine

¹ Conscient du rôle déterminant que joue la qualité du personnel dans l'atteinte des objectifs, chaque établissement signataire s'engage à permettre à son équipe de cuisine de suivre les différents cours et rencontres organisés dans le cadre de la démarche *Cuisinons notre région*.

² Les établissements s'engagent à favoriser la formation continue de leur personnel.

³ En principe, au minimum une personne par année et par établissement participe aux formations proposées.

2) Produits régionaux

¹ Les établissements s'engagent à favoriser l'utilisation de produits régionaux. Ils s'engagent à atteindre au minimum 60% de produits suisses dans les 3 années suivant leur adhésion à la charte. Les produits locaux (par exemple les produits *VAUD CERTIFIÉ D'ICI*) ou les produits provenant d'un rayon de 100 km doivent, dans la mesure du possible, être privilégiés.

² Les établissements s'engagent à servir exclusivement de la viande de provenance vaudoise ou suisse.

³ Les établissements s'engagent à demander systématiquement auprès de leurs fournisseurs la provenance des denrées alimentaires.

⁴ Les établissements s'engagent à informer leurs clients sur les provenances¹ des aliments et à former le personnel pour répondre aux questions dans ce domaine.

⁵ Les établissements s'engagent à éviter au maximum les achats alimentaires transportés par avion.

3) Saisonnalité

¹ Les établissements sont encouragés à utiliser des produits de saison. Au minimum 80% des fruits et légumes frais utilisés sont cultivés sans serre chauffée artificiellement.

4) Bien-être animal

¹ Les établissements s'engagent à prendre en compte le bien-être animal dans le choix de leurs produits.

² Aucune volaille d'importation en batterie ni aucun œuf d'importation de volaille élevée en batterie ne sont servis.

³ Au moins 80% de la viande est issue d'élevage inscrits dans les programmes fédéraux de systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux (SST) ou de sorties régulières en plein air (SRPA).

⁴ 100% de la viande, des œufs, du lait et des produits laitiers est produit selon le standard suisse en matière de bien-être animal.

5) Poissons et crustacés

¹ Les établissements s'engagent à servir des poissons et fruits de mer correspondant à la catégorie « À privilégier » ou « Second choix » selon le guide des poissons du WWF, et/ou bénéficiant d'un label reconnu (par exemple : MSC, Bio Bourgeon, ASC, ou équivalent).

² Aucun produit de la mer correspondant à la catégorie « à éviter » n'est servi.

6) Produits socialement responsables

¹ Les établissements s'engagent à acheter exclusivement du lait assurant une rémunération correcte du producteur (« lait équitable » ou équivalent).

² Au minimum 50% du poids total des produits exotiques servis bénéficient d'un label pour les produits issus du commerce équitable (par exemple : Fairtrade, Max Havelaar, ou équivalent).

¹ Par provenance on entend, prioritairement, leur lieu de production, d'élevage ou de pêche et, subsidiairement, leur lieu d'élaboration ou de transformation.

7) Santé

¹ Les établissements s'engagent à promouvoir une alimentation saine. Ils respectent les recommandations de la Société Suisse de Nutrition et de l'OSAV lors de la préparation des menus.

² Les établissements adhèrent dans la mesure du possible, à un label d'alimentation durable et en mettent en œuvre les lignes directrices.

³ Les établissements s'engagent à informer leurs clients sur les risques d'allergies et à former le personnel pour répondre aux questions dans ce domaine.

8) Empreinte environnementale des repas

¹ L'établissement veille à varier les sources de protéines et à favoriser les protéines végétales. Un menu végétarien quotidien est proposé. Dans un délai de trois ans, au moins 50% de l'offre hebdomadaire est végétarienne (sur le nombre total de mets salés).

² Les mets contenant du poisson, mollusques ou crustacés sont proposés au maximum 4 fois par mois.

³ Aucun produit alimentaire servi ne contient de l'huile de palme.

⁴ Dans un délai de 5 ans, au minimum 15% du poids annuel total de tous les produits alimentaires est issu de l'agriculture biologique ou régénérative.

9) Gaspillage alimentaire et déchets

¹ Les établissements s'engagent à contribuer à réduire le gaspillage alimentaire, notamment par une planification réfléchie des achats, un stockage judicieux, une quantité raisonnable en assiette en proposant la possibilité de se resservir, et par la valorisation des restes en cuisines.

² Les établissements s'engagent à trier les déchets, à les diriger vers les canaux adéquats de recyclage ou d'élimination.

³ Les établissements s'engagent à favoriser la livraison en vrac, les contenants repris par les fournisseurs, les emballages de papier ou carton recyclé et/ou certifié.

⁴ Les établissements s'engagent à peser leurs quantités de déchets alimentaires au minimum 4 semaines consécutives chaque année.

10) Bonnes pratiques en cuisine

¹ Les établissements s'engagent à réduire leur consommation en énergie et leur impact environnemental en général, conformément aux engagements cantonaux en matière d'exemplarité.

² Ils s'engagent à privilégier les modes de cuisson économes en énergie.

³ Les établissements s'engagent à privilégier les produits d'entretien ayant un faible impact environnemental.

11) Suivi des établissements

¹ Les établissements acceptent de recevoir des visites périodiques, de transmettre les informations utiles et nécessaires pour suivre la progression vers les objectifs de la présente charte.

12) Dispositions finales

¹ La présente charte est adoptée par le Conseil d'État vaudois.

² Afin de maintenir la pertinence des critères proposés, la charte peut être actualisée.