

Partout dans le canton, plusieurs millions de repas seront concernés.

La mise en œuvre de la nouvelle stratégie visera en priorité les établissements appartenant à l'administration cantonale vaudoise (écoles, prisons, hôpitaux, bâtiments administratifs, etc.).

Les partenaires de l'État seront également invités à s'engager dans la démarche.

Afin de financer cette stratégie, l'État prévoit d'investir 3,5 millions de francs.

## CHARTE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE VAUDOISE

Élaborée avec de nombreux partenaires, cette charte fixe des objectifs ambitieux, dont :

- Formation continue des cuisinières et cuisiniers
- 60% de produits régionaux cuisinés
- 100% de viande vaudoise ou suisse
- 80% de la viande issue d'exploitations particulièrement respectueuses des animaux
- 80% des fruits et légumes cultivés sans serre chauffée
- « Lait équitable » ou équivalent
- Poissons non menacés
- 50% de l'offre hebdomadaire végétarienne
- Respect des recommandations nutritionnelles
- Réduction du gaspillage alimentaire et des déchets



Cette charte, rédigée sous l'égide de la démarche intercantonale « Cuisinons notre région », vise à promouvoir la proximité des produits, la durabilité des menus et l'équilibre nutritionnel des repas dans la restauration collective.



DÉPARTEMENT DES FINANCES ET DE L'AGRICULTURE

Office cantonal de la durabilité et du climat (OCDC)

# Mangeons local, sain et de saison !



**Pour des repas durables dans les établissements de restauration collective du Canton de Vaud**

# LES 6 AXES D'ACTION



## Promotion des produits locaux et de saison

Valoriser l'économie de proximité en consommant les produits de notre terroir.



## Offre alimentaire équilibrée

Proposer au quotidien des menus sains et durables.



## Synergies et infrastructures

Optimiser la production des repas dans les cuisines de l'administration cantonale et coordonner les partenaires de la chaîne logistique.



## Réduction des pertes alimentaires et des déchets

Limiter autant que possible le gaspillage alimentaire et réduire les déchets en cuisine.



## Critères d'achats pour les aliments

S'approvisionner dans le respect des principes écologiques, éthiques et sociaux.



## Garantie de critères solidaires et sociaux

Participer à la lutte contre la précarité alimentaire dans le canton.

## RESTAURATION COLLECTIVE : NOUVELLE STRATÉGIE

L'alimentation se situe à la croisée des grands défis de notre époque.

La protection de l'environnement, la réduction des émissions de gaz à effet de serre et la promotion de l'économie locale, de la santé, ou encore du bien-être animal sont autant de domaines visés par la nouvelle stratégie du Conseil d'État sur la restauration collective.

