

Promouvoir une alimentation locale, saine et durable

L'alimentation est au cœur de notre quotidien. Elle joue un rôle déterminant dans la promotion de la santé, dans la création de lien social, dans notre rapport à l'environnement. En Suisse, notre alimentation représente 28% de la charge environnementale générée par la consommation. Nos choix alimentaires, individuels ou collectifs, sont des leviers puissants pour réduire cet impact. Les Communes peuvent agir pour favoriser des choix qui soient à la fois favorables à la santé, à l'environnement et au tissu économique local.



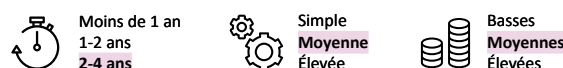
LIENS AVEC LE PLAN CLIMAT VAUDOIS



LIENS AUTRES FICHES



IMPLICATIONS POUR LA COMMUNE



Objectifs

Promouvoir une alimentation équilibrée, durable et climatiquement responsable dans la restauration collective.

Promouvoir les circuits courts.

Sensibiliser la population aux enjeux de l'alimentation.

3 bonnes raisons de le faire

Soutenir les exploitations agricoles

Choisir de s'approvisionner en produits locaux permet de soutenir les exploitations agricoles de la Commune et du Canton et de renforcer le tissu économique local.


Promouvoir une alimentation saine

Les objectifs climatiques en matière d'alimentation rejoignent dans une large mesure les recommandations nutritionnelles. Ainsi, de nombreuses actions qui peuvent être mises en place par les Communes auront des effets positifs sur la santé comme sur l'environnement.

(Re) créer du lien

On parle souvent de déconnexion à la terre, de perte de liens entre le monde agricole et la population. Par des actions simples, notamment dans les écoles, les Communes peuvent contribuer à renforcer ces liens.

Marche à suivre

1. Faire un état des lieux sommaire des actions existantes, identifier les besoins et les acteurs concernés (agriculteurs-trices, transformateurs-trices, commerçants-es, restaurateurs-trices, directeurs-trices d'école, etc.)
2. Evaluer les synergies potentielles avec les Communes voisines. 
3. Choisir au moins trois nouvelles actions, par exemple parmi celles proposées par cette fiche (voir au verso), de manière à couvrir deux des trois axes suivants :
 - Restauration collective durable ;
 - Promotion des circuits courts ;
 - Sensibilisation de la population.

Pistes d'actions

Les Communes ont plusieurs leviers pour promouvoir une alimentation locale, saine et durable. Trois axes sont en particulier identifiés :

1. Promotion des circuits courts

La valorisation des produits issus des exploitations agricoles locales est un défi, auquel les Communes peuvent contribuer de différentes manières :

- Informer sur les points de vente de produits locaux et sur les autres prestations proposées par les agriculteurs-trices de la Commune ou de la région.
- Se fournir exclusivement ou principalement en produits locaux pour les réceptions et événements organisés par la Commune (voir [fiche ⑤](#) et [⑦](#)).
- Créer un groupe d'achats de produits locaux, év. biologiques, ou soutenir sa création par la population (p.ex. coopérative ou épicerie participative)
- Encourager l'installation de points de vente ou d'entreprises de transformation de produits locaux en zone d'activité ou d'habitations.

2. Restauration collective durable

A travers leur(s) restaurant(s) collectif(s) en gestion directe, concédée à une entreprise ou assurée par une association, les Communes ont différents leviers pour promouvoir une alimentation locale, saine et durable :

Pour les établissements en gestion directe : Définir des critères de durabilité. Par exemple :

- Mise en place d'une offre végétarienne quotidienne
- Réduction du gaspillage alimentaire (application de type *Too Good To Go*, gâchimètre, découpe des fruits, différentes tailles d'assiettes et de portions, etc.)
- Respect de la saisonnalité des produits et mise en place d'une offre axées sur des produits locaux
- Prise en compte des modes de productions et des labels des denrées
- Respect des critères de la Société Suisse de Nutrition

Pour les établissements en gestion concédée, introduire de tels critères de durabilité dans les appels d'offre (possibilité d'utiliser le modèle d'appel d'offre du Canton).

3. Sensibilisation de la population

L'alimentation est un vecteur intéressant de sensibilisation aux enjeux de climat et de durabilité auprès de la population. Différentes actions peuvent être promues par les Communes :

- Développer un potager scolaire en partenariat avec un groupe d'enseignant-e-s et d'élèves.
- En partenariat avec des agriculteurs-trices (vergers, vignes, cultures maraîchères, etc.) ou des transformateurs-trices (fromagerie, moulin, etc.) de la Commune, promouvoir des visites régulières auprès des familles ou des écoles en sollicitant par exemple l'Association [L'école à la ferme](#).
- Proposer aux Directions d'écoles des collations ou des goûters sains et durables (p.ex. pommes), en s'approvisionnant auprès de producteur-trice-s locaux-ales.
- Sensibilisation à l'impact de notre alimentation et aux moyens de le réduire (organisation d'une journée « [alimentation et climat](#) » en sollicitant par exemple l'association des Grands-parents pour le climat, stand d'information à la population, mise en place d'une application de type *To Good To Go* pour agir contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants, etc.)

Soutien

Le Canton a élaboré un modèle d'appel d'offre en cas de mise en gestion concédée des restaurants d'une collectivité. Il est disponible sur demande auprès de l'Office cantonal de la durabilité et du climat.

Par ailleurs, la DGAV et Vaud Promotion soutiennent des [projets de promotion](#) des produits agricoles et de l'image de l'agriculture.

Exemples

Les [journées « alimentation et climat »](#) permettent aux habitants d'une Commune de s'informer sur le sujet et d'identifier des pistes d'action à leur échelle. La Commune de Prévèrenge a soutenu l'initiative *Prév'mange*, dont le but était de créer une dynamique locale autour de l'alimentation durable et un esprit de coopération entre les différents acteurs.

Contact : **L. Genderet**

sipas@preverenages.ch – Tél. 021 811 50 57

Grâce à son initiative « Groupe d'achat bio », la Commune de **Tévenon** permet à ses habitants-e-s d'avoir accès à des produits issus de l'agriculture biologique locale à un tarif préférentiel.

Exemple de coopérative locale pour la vente de produits régionaux : www.dorigno.ch

Le [Climathon des jeunes](#) permet à des classes de réfléchir à la thématique de l'alimentation durable jusqu'à la concrétisation d'un projet mis en oeuvre localement par les élèves

Plus d'informations

PAP – Plateforme de connaissance sur les achats publics responsables : [Fiche synthétique « Restauration durable »](#) ; [Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation](#) ; [charte d'entreprise pour une restauration durable](#).

[Fourchette verte](#) – Contact: vd@fourchetteverte.ch
[Ama terra, Principes et recommandations pour une alimentation durable destinée aux enfants et aux adolescents](#).

[Agridea](#) – Association suisse pour le développement de l'agriculture et de l'espace rural

Canton du Valais, [Cuisines collectives : guide de rénovation, 2018](#).

Association [L'école à la ferme](#).

Mes choix Environnement, boîte à outils, [Lexique autour de l'alimentation durable](#).

Etat de Vaud, [Guide pour des potagers scolaires](#).



Personnes de contact

B. Bays, DFA-OCDC

baptiste.bays@vd.ch – Tél. 021 316 74 00