



Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation

Produits alimentaires, équipements de cuisine, produits d'entretien,
et services de restauration collective

Version 1; 2020

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



Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation

Public cible

Ce document propose des recommandations et des critères pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation, structurés en 14 fiches thématiques. Pour des raisons de lisibilité, la forme masculine est choisie pour les noms personnels, mais la forme féminine est toujours incluse.

Ces recommandations et critères s'adressent aux acheteurs de produits alimentaires, de services de restauration collective, d'équipements et de produits d'entretien pour les cuisines professionnelles. Il s'adresse aussi aux personnes qui planifient les menus et aux personnes responsables de la définition des stratégies d'achats.

Plus particulièrement, ce document s'adresse aux chefs de cuisine et cuisiniers, aux responsables de cantines et de restaurants, et au personnel des services de restauration des hôpitaux, écoles, universités, crèches, EMS, etc. Ces recommandations et critères sont applicables aussi bien dans le domaine public que privé.

Autres documents à dispositions

Pour en savoir plus, les documents suivants sont également disponibles:

- La charte d'entreprise, un document par le biais duquel l'entreprise s'engage à proposer une offre de restauration collective durable.
- La liste d'outils et d'entreprises privées proposant des services et/ou un accompagnement pour la mise en œuvre de ces recommandations (liste non exhaustive).
- Le document complet avec la grille de points pour les critères d'adjudication.

Mentions

- Mandant:** Office fédéral de l'environnement (OFEV), section consommation et produits, CH-3003 Berne
L'OFEV est un office du département fédéral de l'environnement, des transports, de l'énergie et de la communication (DETEC)
- Mandataire:** Beelong Sàrl
- Auteur:** Charlotte de La Baume
- Accompagnement OFEV:** Ruth Freiermuth Knuchel, Mathilde Delley et Geneviève Doublet, Service Spécialisé des Marchés Publics Ecologiques.
Josef Känzig, Chef de Section
- Groupe d'accompagnement:** Emiliano Bello (OFCL), Luana Cresta (OFAG), Ludovic Delaloye (Canton du Valais), Florence Diserens (Beelong), Magda Chodup (OFCL), Eva Geilinger (OFEN), Yvonne Lötscher (ville de Zürich), Flora Madic (Canton de Genève), Raphaël Reinert (OSAV), Sophie Réviron (Agridea), Elisabeth Rohner (ville de Zürich), Saskia Sanders (OFEV).
- Consultation :** Ce travail a également fait l'objet d'une consultation auprès de plusieurs experts et de professionnels (cuisiniers et acheteurs) au travers de deux ateliers bilingues.

28% de l'impact environnemental de la consommation en Suisse est due à l'alimentation, devant le logement (24%) et la mobilité (12%). ⁽¹⁾ Mais en fonction de nos choix alimentaires, nous pouvons réduire cet impact de moitié. ⁽²⁾

500 millions de repas

sont servis chaque année dans les restaurants de collectivité en Suisse, ⁽²⁾ ce qui démontre un potentiel important."

Les héros de l'ombre

Avec les quantités considérables de nourriture achetées au quotidien, chefs de cuisine, acheteurs professionnels et entreprises de restauration ont une immense influence sur notre agriculture et le futur de notre planète.

Les recommandations et critères

Découvrez les 14 fiches thématiques pour accompagner des achats publics responsables.

Quels sont les impacts écologiques et sociaux de de notre consommation alimentaire?



La qualité de l'air et le **changement climatique**



La qualité et la disponibilité de l'**eau**



La qualité des **sols**



La **biodiversité**



La **santé** humaine



Le **bien-être** animal



Les **conditions** de travail

Ces impacts ont lieu à différentes étapes du cycle de vie d'un produit: de la production des matières premières en passant par le transport, la transformation, la distribution, la consommation pour finir par l'élimination. La production primaire représente néanmoins la plus grande partie de l'impact environnemental.

Où intégrer les critères de durabilité dans la restauration collective?

- **Gestion directe:** Les critères de durabilité peuvent être formalisés au moyen de la charte, ou inclus dans les contrats des fournisseurs.
- **Gestion concédée:** Les critères de durabilité doivent être inclus dans les appels d'offre, puis dans le contrat avec la société de restauration.

Les critères proposés dans ce document sont conformes à la loi sur les marchés publics (LMP). Les informations "ST" (spécification technique) et "CA" (critère d'adjudication) sont des suggestions. Ils doivent cependant être vérifiés par le service juridique responsable avant toute publication.

Quel que soit le type de gestion de votre établissement, vous pouvez y intégrer des critères de durabilité et les 14 fiches thématiques sont là pour vous y accompagner.

⁽¹⁾ meschoixenvironnement.ch

⁽²⁾ Beelong sàrl, 2020





Les 14 champs d'action

Les recommandations pour des achats durables de denrées alimentaires et de services de restauration sont regroupées dans 14 champs d'action. Pour chaque champs d'action, le présent document propose sur deux pages des recommandations spécifiques et des critères d'achats avec les moyens de vérification. Pour chaque critère, trois niveaux d'ambitions sont proposés à choix selon la stratégie d'achats. Tous les critères sont juridiquement validés et peuvent être utilisés dans le cadre d'un appel d'offre public (les critères non applicables dans un appel d'offre public sont indiqués). En version électronique, les fiches sont directement accessibles en cliquant sur les symboles ou les titres.

Acheter durable

-   1. Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale
-   2. Eviter le gaspillage alimentaire
-   3. Privilégier les produits issus de modes de production durables et du commerce équitable
-   4. Bannir les espèces en danger
-   5. Favoriser les produits de saison
-   6. Favoriser les produits locaux
-   7. Réduire les emballages des denrées alimentaires

Proposer une alimentation saine

-   8. Respecter l'équilibre nutritionnel des plats
-   9. Informer les consommateurs sur les allergènes

Gérer l'établissement de manière durable

-   10. Établir un suivi de la durabilité dans le temps
-   11. Réduire la consommation d'énergie dans les cuisines
-   12. Privilégier les produits d'entretien écologiques
-   13. Éviter tous les contenants à usage unique
-   14. Favoriser un transport écologique des plats, de la cuisine de production au lieu de restauration

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure  Priorité élevée  Priorité moins élevée 

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



Les protéines en quantités suffisantes et d'origines variées sont essentielles pour respecter un régime alimentaire équilibré. Mais consommer trop de produits animaux 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.

Objectifs

Limiter les émissions de gaz à **effet de serre**, la **pollution de l'eau**, la **dégradation des sols**, ainsi que les atteintes à la **biodiversité**, au **bien-être animal** et à la **santé** de la population liées à une surconsommation de protéines animales.

Le saviez-vous?

- En Suisse, on consomme en moyenne 111 g de viande par jour et par personne. C'est donc trois fois plus élevé que la quantité recommandée, à savoir 35 g par jour et par personne, soit environ 240 g par semaine (OSAV, 2017).
- En Suisse, 50% de l'impact environnemental de l'alimentation est dû aux produits d'origine animale, c'est-à-dire la viande, les produits laitiers et les œufs (Esu-Services, 2015).
- La viande transformée, comme la charcuterie, a été classée comme cancérigène pour l'homme par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS, 2015).
- L'impact environnemental des morceaux de viande de deuxième choix peut être jusqu'à 3x inférieur à l'impact des morceaux nobles pour un même animal (Quantis, 2020).
- Les légumineuses (par ex. haricots secs, lentilles, pois) sont excellentes pour la santé et pour l'environnement (FAO, 2016).



Recommandations

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.

Outils

Les supports à disposition

- Une liste des protéines végétales, comme celle proposée par l'**Association Végétarienne de France**.
- Les livres de recettes végétariennes comme **Greentopf** ou de cuisine internationale utilisant peu de produits d'origine animale.
- Les cours de cuisine végétarienne, par exemple proposés par **Swissveg**, **Hittl**.
- Les recettes de cuisine «**Nose to tail**».
- Le conseil spécialisé de diététiciens (**Association Suisse des Diététicien-ne-s ASDD**).

Astuces

- Combiner les céréales et les légumineuses pour obtenir des protéines complètes, comme par exemple le sarrasin et les petits pois, le riz et les lentilles.
- Valoriser les morceaux de viande de **deuxième choix** comme les morceaux à mijoter, le museau ou les «**special cuts**».
- Valoriser les mets végétariens, par exemple en les positionnant en première proposition sur le menu.
- Rester informé! En suivant des professionnels sur les réseaux sociaux ou en s'abonnant à des **newsletters** spécialisées.

01. Critères d'achats

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



Critères		Niveau d'ambition		
		Basique	Bonne pratique	Exemplarité
	ST*	L'offre proposée comprend un choix attractifs permettant d'augmenter la consommation de fruits, légumes, légumineuses, céréales, noix, graines et huiles végétales dans le respect des apports nutritionnels recommandés par la Société Suisse de Nutrition.		
	ST*	Minimum 1 choix de plat végétarien ou végétalien par repas est proposé.		
	ST* CA*	Minimum 50% de l'offre quotidienne est végétarienne (sur le nombre total de mets salés).		
	ST* CA*	≥ 60%	≥ 70%	≥ 80%
	ST* CA*	Minimum 1 jour par semaine est 100% végétarien (sur l'offre complète de la journée).		
	ST* CA*	2 jours	3 jours	≥ 4 jours
	ST* CA*	Maximum 120g de viande par plat sont servis.		
	ST* CA*	≤ 110g	≤ 100g	≤ 80g
	ST* CA*	Maximum 4 plats par mois contiennent du poisson.		
	ST*	3 plats	2 plats	≤ 1 plat
	ST*	100% des mets végétariens et végétaliens sont clairement indiqués en tant que tels, de manière visible et attractive.		

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure Priorité élevée Priorité moins élevée

Vérification

- Recettes et/ou plans de menus, statistiques annuelles d'achats de viande en kg avec le nombre de repas servis, bulletins de livraison et/ou factures des marchandises, rapport d'étude d'un consultant indépendant.
- Label Fourchette Verte, checklists «*Kleines Gewissen*» remplies.
- Exemple d'affichage ou de communication tels que: affichages de menu indiquant les pictogrammes, exemple de communication dans le lieu de restauration, ou processus interne de communication au personnel et sensibilisation sur les impacts.

* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire).

02. Éviter le gaspillage alimentaire

c'est protéger l'environnement tout en réduisant les coûts



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.

Objectifs

Réduire le **gaspillage** alimentaire et ainsi réduire les **atteintes** à l'environnement évitables.

Le saviez-vous?

- La consommation de denrées alimentaires en Suisse génère 2,8 millions de tonnes de déchets évitables par an tout au long de la filière, sur le territoire national et à l'étranger. Cela correspond à 330 kilos par personne et par an, soit environ un quart des gaz à effet de serre produits par notre alimentation (OFEV, 2019).
- 1/3 des aliments produits sur la planète sont jetés ou perdus chaque année (FAO, 2011).
- Les pertes alimentaires évitables représentent 25% de l'impact environnemental dû à l'alimentation en Suisse (OFEV, 2019).
- 1 personne sur 9 souffre de sous-alimentation chronique dans le monde, soit 821 millions de personnes qui souffrent de la faim (OMS, 2018).



Recommandations

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.

Outils

Les supports

- L'application **Waste Tracker** disponible sur smartphone et tablette
- L'historique de consommation.
- Les poubelles connectées.
- Les consultants spécialisés.
- Les outils de sensibilisation des consommateurs.

Astuces

- Servir des quantités sur assiette correspondant aux quantités préconisées par la Société Suisse de Nutrition, hors demande spéciale du consommateur.
- Servir de petites portions et offrir la possibilité de se resservir.
- Mettre à disposition des contenants réutilisables afin de permettre d'emporter les restes d'assiettes et buffets.
- Inclure dans la planification des menus l'utilisation de coproduits (par ex. soupe de brocoli utilisant les tiges).

02. Critères d'achats

Éviter le gaspillage alimentaire



		Critères	Niveau d'ambition		
			Basique	Bonne pratique	Exemplarité
	ST*	Pendant au moins deux semaines consécutives par année, tous les déchets alimentaires sont mesurés et identifiés, via un processus interne et/ou une coopération externe. Les résultats ainsi que les données sont ventilés par catégorie de produits, évitables/inévitables et par cause (par exemple : surproduction, retour d'assiette, etc.) et mis à la disposition du mandant. Les résultats doivent être mis en relation avec la quantité de nourriture achetée ou le nombre de plats servis. Sur la base des résultats, des objectifs de réduction clairs sont fixés et revus l'année suivante.	Commun aux trois niveaux		
	CA*		3 semaines/an	4 semaines/an	≥ 5 semaines/an
	ST*	Minimum une action est mise en place afin d'éviter le plus possible les restes et la surproduction, via par exemple: <ul style="list-style-type: none"> – Des quantités servies sur assiette correspondant aux quantités préconisées par la Société Suisse de Nutrition, hors demande spéciale du consommateur. – De petites portions sont proposées en offrant la possibilité de se resservir. – L'historique de consommation est étudié et utilisé pour préparer les quantités au plus justes. Les consommateurs sont informés de la démarche et comprennent qu'en fin de service, l'offre peut-être plus réduite. 	Commun aux trois niveaux		
	ST*	Aucune assiette dressée pour illustrer les plats n'est utilisée.	Commun aux trois niveaux		
	ST*	Tous les déchets alimentaires compostables sont valorisés sous la forme de compost et/ou biogaz.	Commun aux trois niveaux		

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure Priorité élevée Priorité moins élevée

Vérification

- Explication du plan d'action et/ou des mesures mises en place pour prévenir le gaspillage alimentaire.
- Photos et/ou explication des méthodes de présentation des plats utilisés.
- Présentation du plan de gestion du gaspillage alimentaire et des déchets.

* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire).

03. 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.

Objectifs

Éviter la **pollution de l'eau** et la **dégradation des sols**, éviter les atteintes à la **biodiversité**, au **bien-être animal**, au **climat** et à la **santé** des travailleurs découlant de modes de production agricoles intensifs.

Le saviez-vous?

- 40% des terres cultivées mondiales sont endommagées par l'agriculture intensive: érosion, perte de fertilité, perte d'habitat naturel des pollinisateurs, etc. (FAO 2005).
- 70% de l'eau extraite des rivières et des nappes phréatiques du monde est utilisée pour irriguer les cultures (FAO, 2005).
- L'élevage en batterie est interdit en Suisse depuis 1992, mais l'importation d'aliments issus d'animaux élevés dans ces conditions (poulet, oeufs, canards, oies, lapins, etc.) est autorisée (avec obligation de déclaration, selon l'OAgrD, article 1 et 2).
- Environ 13 millions d'hectares de forêts disparaissent tous les ans (FAO, 2018).
- 10 millions de personnes dans le monde vivent du commerce équitable (Le Monde, 2013).



Recommandations

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).

Outils

Les recommandations officielles

- Les **recommandations** des services d'achats de la Confédération
- Les **déclarations** des fournisseurs

S'y retrouver dans la jungle des labels

- Le guide de **Labelinfo.ch** et le guide du **WWF**
- Le guide de **Manger avec du Cœur**
- Le guide de **Sustainability Map**

Astuces

- Pour augmenter la part de produits labellisés tout en maîtrisant le budget alimentaire, utiliser différents leviers comme: diminuer la quantité de viande et inclure des morceaux de deuxième choix, choisir les produits de saison, limiter les produits transformés et minimiser le gaspillage alimentaire.
- Mentionner l'utilisation de produits bio et fairtrade sur les menus pour les valoriser.

03. Critères d'achats

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



Critères		Niveau d'ambition			
		Basique	Bonne pratique Commun aux trois niveaux	Exemplarité	
	ST* CA*	Minimum 10% du poids total de tous les produits alimentaires sont issus de l'agriculture biologique et bénéficient d'un label bio recommandé par les guides officiels (voir "outils" en page précédente).	≥ 15%	≥ 25%	≥ 50%
	ST*	0% du poids total de la volaille (inclus le foie gras, le canard et les produits de farce), des œufs (coquille et liquide) et du lapin sont issus d'élevage en batterie/cage (code 3).	Commun aux trois niveaux		
	CA*	Minimum X% du poids total de la volaille et minimum X% du poids total des œufs (coquille et liquide) sont issus d'élevage en plein air (code 0 et 1). 100% est au moins conforme aux prestations écologiques requises (PER) telles que définies par la Confédération ou équivalent.	≥ 80%	≥ 90%	100%
	CA*	Minimum X% du poids total des poissons issus de la pêche et X% de l'élevage bénéficient d'un label recommandé par les guides officiels (voir "outils" en page précédente).	≥ 80%	≥ 90%	100%
	CA*	Minimum X% du poids total des produits exotiques ¹ (en particulier le café, le cacao, le chocolat, les fruits et jus de fruits exotiques) bénéficient d'un label recommandé par les guides officiels (voir "outils" en page précédente).	≥ 30%	≥ 50%	≥ 80%
	CA*	Minimum X% du poids total du bœuf et du veau sont issus d'élevages SST et SRPA ou équivalent. 100% est au moins conforme aux prestations écologiques requises (PER) telles que définies par la Confédération ou équivalent.	≥ 60%	≥ 80%	100%
	CA*	Minimum X% du poids total du porc et des produits de charcuterie sont issus d'élevages SST et SRPA ou équivalent. 100% est au moins conforme aux prestations écologiques requises (PER) telles que définies par la Confédération ou équivalent.	≥ 70%	≥ 80%	100%
	CA*	100% du poids total du lait acheté doit au moins répondre au standard "Tapis vert/ Swissmilk green" défini par l'interprofession du Lait en Suisse ou équivalent, et minimum X% doit correspondre au standard « IP-Suisse » ou équivalent.	≥ 50% IP-Suisse (ou équivalent)	≥ 80% IP-Suisse (ou équivalent)	100% IP-Suisse (ou équivalent)
	CA*	Minimum X% du poids total du cheval est issu d'élevages SST et SRPA ou équivalent. 100% est au moins conforme aux prestations écologiques requises (PER) telles que définies par la Confédération ou équivalent.	≥ 60%	≥ 80%	100%
	CA*	Minimum X% du poids total du lapin est issu d'élevages SST ou équivalent. 100% est au moins conforme aux prestations écologiques requises (PER) telles que définies par la Confédération ou équivalent.	≥ 80%	≥ 90%	100%
	CP*	Le fournisseur remplit une déclaration assurant le respect des 8 conventions fondamentales de l'OIT pour les prestations à l'étranger et le respect des dispositions relatives à la protection des travailleurs et à l'égalité des salaires en Suisse.	Commun aux trois niveaux		

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure Priorité élevée Priorité moins élevée

Vérification

→ Les labels et programmes de détention spécifique peuvent être vérifiés par exemple au moyen des bulletins de livraison et/ou factures des marchandises, les statistiques d'achat remises par les fournisseurs, les déclarations écrites des fournisseurs et/ou du soumissionnaire (noms et quantités des produits biologiques par exemple), ou encore via le rapport d'étude d'un consultant indépendant.

Note

→ Les directives du Bourgeon Bio (Bio Suisse) pour la production animale contiennent les exigences SRPA (dispositions sur les sorties régulières en plein air) et correspondent de fait aux exigences SST (systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux). Les directives du label IP-Suisse contiennent les exigences SRPA et SST. Voir les guides des labels en page précédente.

* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire). ¹C'est-à-dire les produits non cultivables en Suisse, jus inclus.

04. 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.

Objectifs

Éviter les atteintes aux **écosystèmes** marins et à la **biodiversité**, et proposer des menus ne contribuant pas à la **disparition des espèces**.

Le saviez-vous?

- 50% à 90% des effectifs de grands poissons pélagiques ont été détruits en 15 ans par la surpêche (Muséum d'Histoire naturelle Paris).
- Chaque année, 38 millions de tonnes d'animaux marins sont capturées accidentellement, notamment baleines, dauphins, tortues, requins et oiseaux de mer. Cela représente 40% des prises halieutiques mondiales (WWF, 2013).



Recommandations

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, sandwichs, 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.

Outils

Le guide des espèces!

- Le guide du **WWF**
- Le guide de **Ethic Ocean**
- Le guide de **The Marine Conservation Society**

Astuces

- Travailler les poissons «oubliés» des lacs suisses comme le brochet, la tanche, la bondelle, le silure, la sandre, les écrevisses.
- Acheter les poissons en entier pour en valoriser toutes les parties via par exemple soupes, mousses, fumets et galettes de poisson.
- Privilégier les labels garantissant une pêche durable (MSC, Naturland, ou équivalent) ou un élevage durable (Bourgeon Bio, Bio UE, ASC, ou équivalent).
- N'acheter que des produits dont le nom scientifique et la zone de pêche (FAO) ou la provenance d'élevage sont communiqués.

04. Critères d'achats

Bannir les espèces en danger



Critères		Niveau d'ambition			
		Basique	Bonne pratique Commun aux trois niveaux	Exemplarité	
	ST* CA*	100% du poisson, des crustacés et des mollusques proviennent d'espèces au moins «acceptable» ou «recommandé» selon les guides officiels (voir "outils" en page précédente).	80% proviennent d'espèces «recommandé»	100% proviennent d'espèces «recommandé»	
	ST* CA*	Maximum 4 plats par mois contiennent des poissons, mollusques et crustacés.	Commun aux trois niveaux		
	CA*	Minimum X% du poids total des poissons, mollusques et crustacés issus de la pêche et X% de l'élevage bénéficient d'un label recommandé par les guides officiels (voir "outils" en page précédente).	3 plats	2 plats	≤ 1 plats
	CA*	Minimum X% du poids total des poissons, mollusques et crustacés issus de la pêche et X% de l'élevage bénéficient d'un label recommandé par les guides officiels (voir "outils" en page précédente).	≥ 80%	≥ 90%	100%
	CA*	Minimum X% du poids total des espèces consommées n'appartiennent pas au top 10 des espèces les plus consommées dans les collectivités suisses (voir note en bas).	≥ 5%	≥ 10%	≥ 15%

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure Priorité élevée Priorité moins élevée

Vérification

→ Bulletins de livraison et/ou factures des marchandises, fiches techniques des produits, statistiques d'achat remises par les fournisseurs, déclarations écrites des fournisseurs et/ou du soumissionnaire, liste des produits concernés (noms et quantités) ou encore résultats du rapport d'étude d'un consultant indépendant.

Note

→ *Top 10 des espèces les plus consommées: saumon, crevette tigrée, thon, truite, cabillaud/morue, perche, lieu jaune, calamar, dorade, pangasius (source: beelong.ch, 2020).

* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire).

05. Favoriser les produits de saison



La saisonnalité représente le cycle naturel 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.

Objectifs

Limiter les **émissions de CO2** liées à la culture de fruits et légumes cultivés sous serre chauffée aux énergies fossiles, et au transport en **avion** des produits importés.

Le saviez-vous?

- Une fraise suisse cultivée sous serre chauffée en hiver émet jusque 6x plus de CO2 qu'une fraise suisse cultivée de saison (Quantis, 2013).
- Un fruit importé par avion consomme pour son transport 10 à 20 fois plus de pétrole que le même fruit produit localement et acheté en saison (Réseau Action Climat-France, 2010).



Recommandations

Privilégier l'achat de fruits et légumes non cultivés sous serre chauffée.



Modérer la fréquence de consommation de fruits et légumes exotiques⁽¹⁾ et privilégier les fruits et légumes de saison locaux.



Éviter les produits importés par avion, en utilisant un calendrier des saisons.

Outils

Les calendriers des saisons!

- Le calendrier du **WWF**
- Le calendrier de **Bio Suisse**
- Le calendrier de **l'Union maraîchère suisse** et de **Fruit-Union Suisse**

Astuces

- Travailler les «fruits et légumes oubliés» comme le topinambour et le panais, et (re) découvrir de nouveaux goûts.
- En hiver et au printemps, utiliser les fruits d'entreposage au froid (pommes, poires) et les légumes de garde typiques (carotte, oignon, betterave, céleri-pomme, choux, etc.)
- En hiver, utiliser les fruits et légumes en conserve, séchés ou surgelés. Ceux-ci sont rarement cultivés sous serre chauffée.
- Élaborer le plan des menus de manière à pouvoir s'adapter à la disponibilité des produits (par ex «soupe de saison» plutôt que «soupe à la courgette»).

⁽¹⁾ C'est-à-dire les produits non cultivables en Suisse, jus inclus.

05. Critères d'achats

Favoriser les produits de saison



Critères		Niveau d'ambition			
		Basique	Bonne pratique Commun aux trois niveaux	Exemplarité	
	ST* CA*	Minimum 70% du poids total des achats de fruits et légumes frais respectent un calendrier des saisons officiel.	≥ 75%	≥ 80%	≥ 90%
	CA*	Minimum X% du poids total des achats de fruits et légumes frais ne sont pas cultivés sous serre chauffée artificiellement.	≥ 80%	≥ 90%	100%

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure Priorité élevée Priorité moins élevée

Vérification

→ Plans de menus, bulletins de livraison et/ou factures des marchandises, fiches techniques des produits, statistiques d'achat remises par les fournisseurs, déclarations écrites des fournisseurs et/ou du soumissionnaire, liste des produits concernés (noms et quantités), rapport d'étude d'un consultant indépendant.

Note

→ Les directives du Bourgeon Bio (Bio Suisse) pour la production maraîchère ne permettent pas la culture sous serre chauffée, les directives autorisent uniquement des serres tempérées pour le maintien hors gel (ce qui n'est pas le cas d'autres labels bio). Pour éviter la serre chauffée, ne pas hésiter à communiquer avec les fournisseurs.

* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire).

06. 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.

Objectifs

Limiter l'impact environnemental et social, limiter les émissions de CO2 liées au **transport**, privilégier les législations agricoles exigeantes en matière de durabilité et promouvoir la **traçabilité** et la **fraîcheur**.

Le saviez-vous?

- 90% des exploitations agricoles suisses satisfont aux exigences des prestations écologiques requises (PER) (OFAG, 2018).
- En moyenne 12% des terres d'une exploitation agricole suisse sont consacrées à la biodiversité, au travers des prestations écologiques requises (PER) contre 5% en 1996. La politique agricole n'en demande que 7% (OFEV, 2014).
- L'origine des matières premières est fréquemment confondue avec le lieu d'élaboration: un biscuit par exemple peut être élaboré en Suisse, mais à base de matières premières importées (Beelong, 2019).



Recommandations

Privilégier l'achat de produits cultivés, élevés, pêchés et élaborés dans la région (pas applicable dans un appel d'offre soumis au respect des accords internationaux).



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 OIDAI art. 5b).



Privilégier les produits bénéficiant d'une bonne traçabilité des matières premières/ingrédients.

Outils

La traçabilité

- Les labels garantissant une origine suisse comme par exemple le label **regio.garantie**, **Suisse Garantie**, **IP-Suisse** et **Bio Suisse**, les produits certifiés de montagne et d'alpage.
- Les fiches techniques des produits, disponibles sur les sites web des marques et/ou des distributeurs.

Astuces

- Privilégier les produits frais ou bruts ayant une déclaration d'origine claire et n'étant ni préparés ni cuisinés, pour une meilleure traçabilité des matières premières.
- Demander à ses fournisseurs de communiquer clairement les origines des matières premières.
- Selon la situation géographique, travailler en direct avec des agriculteurs de la région.

06. Critères d'achats

Favoriser les produits locaux et promouvoir la traçabilité des aliments



Critères		Niveau d'ambition		
		Basique	Bonne pratique	Exemplarité
	Minimum X % du poids total de toutes les matières premières agricoles sont d'origine Suisse ou respectent au moins les prestations écologiques requises (PER) telles que définies par la Confédération (pas applicable dans un appel d'offre soumis aux accords internationaux). Pour les produits composés : ingrédients principaux.	≥ 50%	≥ 60%	≥ 70%
	ST* CA* Maximum 1% du poids total de tous les achats alimentaires comprennent une part de transport en avion.	Commun aux trois niveaux 0%		
	ST* 100% du poids total des viandes et poissons servis ont leur origine clairement indiquée sur les menus et/ou sur un affichage séparé (exigence légale OIDAL art.5b), ainsi que les origines des principaux composants des plats.	Commun aux trois niveaux		

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure Priorité élevée Priorité moins élevée

Vérification

- Les origines des matières premières sont vérifiées au moyen des bulletins de livraison et/ou factures des marchandises, les fiches techniques des produits, les statistiques d'achat remises par les fournisseurs, les déclarations écrites des fournisseurs et/ou du soumissionnaire, ou encore via le rapport d'étude d'un consultant indépendant.
- L'exigence légale OIDAL art.5b est vérifiée via le plan de menu et/ou un exemple d'affichage.

* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire).

07. 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.

Objectifs

Préserver les **ressources** non renouvelables et l'**énergie** nécessaire à la production des matériaux, et éviter la **pollution** liée aux déchets.

Le saviez-vous?

- 5000 milliards de morceaux de plastique flottent déjà dans nos océans (Le Temps, 2019).
- Les microplastiques contaminent l'air que nous respirons, les aliments que nous mangeons et l'eau que nous buvons. On estime qu'une personne ingère en moyenne jusqu'à 5 grammes de plastique par semaine, soit l'équivalent d'une carte de crédit (WWF, 2019).
- Sauf si le contenant est réutilisé, un emballage en verre a le plus grand impact environnemental (Quantis, 2019).



Recommandations

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.

Outils

Les différents types de plastique :

- Informations de [OnePlanetNetwork](#) sur les différents types de plastique.


Astuces

- Privilégier les produits livrés dans des contenants consignés ou réutilisables, comme les caisses IFCO.
- Éviter les produits sur emballés.
- Demander au fournisseur de reprendre les emballages non nécessaires et/ou examiner avec lui les possibilités de réduction des emballages.

07. Critères d'achats

Réduire les emballages des denrées alimentaires



	Critères	Niveau d'ambition		
		Basique	Bonne pratique	Exemplarité
 CA*	Minimum X% du poids total des produits sont livrés en vrac dans des contenants réutilisables, par exemple en caisses IFCO.	≥ 30%	≥ 40%	≥ 50%

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure  Priorité élevée  Priorité moins élevée 

Vérification

→ Fiches techniques des produits, statistiques d'achat remises par les fournisseurs, déclarations écrites des fournisseurs et/ou du soumissionnaire, liste des produits concernés (noms et quantités), rapport d'étude d'un consultant indépendant, description du plan de prévention des emballages.

Note

→ Le premier rôle des emballages est la conservation des aliments. Réduire les emballages ne devrait pas donner lieu à davantage de gaspillage alimentaire.

* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire).

08. Respecter l'équilibre nutritionnel des plats et promouvoir la santé des consommateurs



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

Objectifs

Prévenir le plus possible les **maladies non transmissibles** (MNT) liées à l'alimentation comme le diabète, l'obésité et les maladies cardiovasculaires, en promouvant une **alimentation saine**.

Le saviez-vous?

- Près de 80% des coûts de la santé en Suisse sont générés par le diabète, l'obésité et les problèmes cardiovasculaires, selon l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV, 2018).
- 5 des 7 principaux facteurs de risque de maladies non transmissibles sont liés à l'alimentation et à l'activité physique (OMS, 2018).
- Ces maladies sont responsables de 86% des décès dans la région européenne (OMS, 2018).
- Les légumineuses (famille des pois, haricots et lentilles) ont de nombreux avantages nutritionnels comme la teneur élevée en protéines, en fer, en zinc, en minéraux et vitamine B, et leur faible teneur en graisse. De plus, les légumineuses nécessitent très peu de ressources naturelles lors de leur production agricole (FAO, 2016).



Recommandations

Proposer une alimentation variée respectant les quantités prescrites par la Société Suisse de Nutrition selon l'âge (voir «outils»).



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 (voir «outils»).



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 (voir «outils»).



Proposer des plats respectant la répartition suivante: 2/5 de légumes, 2/5 de féculents et 1/5 d'aliments protéiques.



Garantir un accès facile à l'eau du robinet.

Outils

Les recommandations officielles

- Les standards de qualité suisse et les **checklists** (OSAV).
- Les **recommandations** de la Société Suisse de Nutrition et de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).
- Les **valeurs de référence DACH** (publiées par les sociétés de nutrition allemande, autrichienne et suisse).

Les professionnels

- Diététiciens et diététiciennes reconnu(e)s
- Le label **Fourchette Verte**
- Les applications spécialisées

Astuces

- Valoriser les légumes, les légumineuses et les féculents auprès des consommateurs, via par exemple la possibilité de se resservir.
- Proposer souvent des plats à base de légumineuses, lesquelles ont un excellent apport nutritionnel.

08. Critères d'achats

Respecter l'équilibre nutritionnel des plats



Critères		Niveau d'ambition		
		Basique	Bonne pratique	Exemplarité
🌍🌍🌍	ST* Les sources de protéines sont variées et respectent les quantités prescrites par la Société Suisse de Nutrition.		Commun aux trois niveaux	
🌍🌍🌍	ST* La majorité des plats respecte la répartition suivante: 2/5 de légumes, 2/5 de féculents et 1/5 d'aliments protéiques.		Commun aux trois niveaux	
🌍🌍🌍	ST* L'eau du robinet est gratuite et accessible facilement au moment du service ou dans la salle à manger.		Commun aux trois niveaux	
🌍🌍🌍	ST* Les matières grasses utilisées sont de bonne qualité nutritionnelle (comme l'huile de colza et l'huile d'olive par exemple) et respectent les quantités prescrites par la Société Suisse de Nutrition.		Commun aux trois niveaux	

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure 🌍🌍🌍 Priorité élevée 🌍🌍🌍 Priorité moins élevée 🌍🌍🌍

Vérification

- Plan de menu, recettes, photos.
- Label Fourchette verte ou équivalent, ou suivi des recommandations «*Kleines Gewissen*» via les checklists proposées.
- Explication des mesures mises en place.

Note

- Une matière grasse de bonne qualité signifie une proportion élevée d'acides gras insaturés et polyinsaturés (en particulier les acides gras oméga-3). Par exemple pour la cuisine froide: huile de colza, huile de noix, huile de lin, huile de germes de blé, etc.

* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire).

09. Informer les consommateurs sur les allergènes

Et les réduire dans la mesure du possible



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 être données oralement sous réserve de conditions (OIDAL art. 5). La liste des 14 allergènes alimentaires majeurs définis par l'Union européenne sert de référence.

Objectifs

Préserver la **santé** des consommateurs via une information efficace sur les allergènes (conformément à l'OIDAL art.5).

Le saviez-vous?

- Jusqu'à 30% des personnes interrogées indiquent être allergiques à des aliments, et 20% de la population suisse souffre d'intolérances alimentaires (Aha!, 2020).
- Les adultes sont plus fréquemment allergiques aux noisettes, au céleri, aux pommes, aux noix et au kiwi (Aha!, 2020).
- Les enfants réagissent plutôt au lait de vache, aux œufs de poule, aux cacahuètes et aux noix (Aha!, 2020).
- Des réactions allergiques particulièrement graves peuvent se produire avec les cacahuètes, les fruits de mer ou les grains de sésame (Aha!, 2020).



Recommandations

Informez le personnel de service afin qu'il puisse répondre aux questions des consommateurs sur les allergènes.



Informez les consommateurs via un affichage adapté (même s'il y a un peu de farine de blé/gluten dans les sauces par exemple).



Spécifiez les allergènes sur l'étiquetage des plats vendus à emporter.



Dans la mesure du possible, utilisez des produits sans allergènes en ce qui concerne les liants, bouillons, potages et soupes, sauces, mélanges d'épices, etc.

Outils

Les supports

- La **liste** des 14 allergènes alimentaires majeurs définis par l'Union européenne*.
- Les logiciels spécialisés de gestion des recettes.
- **aha!** Le Centre d'Allergie Suisse.

Astuces

- Afficher directement les pictogrammes officiels sur les menus.
- Contrôler la liste des ingrédients de chaque plat, car sa composition peut être modifiée à tout moment.
- Consigner par écrit les aliments déclencheurs d'allergie sur des cartes de visite et les donner au personnel.
- Remplacer la farine de blé par exemple par de la fécule de maïs ou de pomme de terre.

* Liste au verso

09. Critères d'achats

Informers les consommateurs sur les allergènes



Critères		Niveau d'ambition		
		Basique	Bonne pratique	Exemplarité
	ST* Le personnel de service est informé afin qu'il puisse répondre aux questions des consommateurs sur les allergènes.		Commun aux trois niveaux	
	ST* Les consommateurs sont directement informés avec un affichage adapté (par exemple: affichettes, pictogrammes sur les menus), permettant de reconnaître les 14 allergènes potentiels selon l'OIDA annexe 6.		Commun aux trois niveaux	
	ST* L'étiquetage des plats vendus à emporter spécifie ces allergènes, ou par défaut, le personnel est à même de répondre aux questions des consommateurs.		Commun aux trois niveaux	

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure Priorité élevée Priorité moins élevée

Vérification

- Explications du processus de gestion des recettes et du processus d'information du personnel de service.
- Exemples et/ou photos de l'affichage pour les consommateurs.
- Si applicable, exemple d'étiquetage pour la vente à emporter et/ou explication du processus d'information du personnel.

Liste de l'UE



* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire).

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 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.

Objectifs

Soutenir des objectifs de durabilité personnalisés et en adéquation avec le cadre de travail, avec des **partenaires** compétents.

Inscrire la démarche de durabilité dans le **temps** et sensibiliser les **parties prenantes**.

Des objectifs «SMART»⁽¹⁾

- Des objectifs intelligents sont selon Peter Drucker: **Spécifique, Mesurable, Ambitieux, Réaliste, Temporellement défini.**



Recommandations

Formaliser et publier des objectifs «SMART» de durabilité pour chacun des champs d'action applicables à l'établissement, et déterminer une méthode de suivi de ces objectifs, par exemple à l'aide des critères proposés dans le présent document.



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.



En gestion concédée, choisir un partenaire de restauration dont les compétences permettent d'atteindre les objectifs de développement durable.

Outils

Les supports

- Les logiciels spécialisés de gestion des achats et recettes.
- Les bureaux de consultants spécialisés dans la restauration durable.
- Les formations pour les professionnels sur les achats alimentaires durables.
- Les fiches du présent document proposant des recommandations et critères publiés par Office fédéral de l'environnement.

Astuces

- Utiliser les recommandations et les critères proposés dans le présent document pour définir des objectifs réalistes pour son établissement.
- Ne pas oublier de déterminer l'horizon temps pour atteindre ses objectifs.

⁽¹⁾ Peter F. Drucker, « The Practice of Management », 1954

10. Critères d'achats

Établir un suivi de la durabilité dans le temps



		Critères	Niveau d'ambition		
			Basique	Bonne pratique	Exemplarité
	ST*	<p>Le partenaire de restauration et/ou le personnel de cuisine de l'établissement doit avoir les compétences et l'expérience nécessaire dans chacun des domaines suivants si applicable:</p> <ul style="list-style-type: none"> – La planification de menus durables et l'application d'une offre variée majoritairement végétale. – Les achats de produits issus de modes de production durables, de saison, et d'espèces non menacées. – La prévention et la réduction du gaspillage alimentaire. – La prévention d'autres déchets, leur tri et valorisation si possible. – La mesure d'indicateurs environnementaux dans un but d'amélioration continue. – L'économie d'eau et d'énergie des équipements et des opérations. – L'utilisation appropriée des produits d'entretien. – La gestion des déchets et le suivi avec la documentation appropriée. – La conduite écologique pour le personnel impliqué dans la livraison. – La formation continue du personnel sur les aspects environnementaux. – La formation (continue) du personnel sur la cuisine respectant l'équilibre nutritionnel. 		Commun aux trois niveaux	
	CA*	Des objectifs «SMART» de durabilité sont formalisés et publiés, et une méthode de suivi de ces objectifs est déterminée et documentée, ainsi que les résultats de suivi de ces objectifs.		Commun aux trois niveaux	
	CA*	Des actions de communication sont régulièrement mises en place pour sensibiliser 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.		Commun aux trois niveaux	
	ST*	Toutes les factures, bulletins de livraison ou autre document qui démontre la conformité avec les différents critères environnementaux et sociaux doit être conservé et rendu disponible auprès du mandant.		Commun aux trois niveaux	
	CA*	Une méthode de suivi mensuel du budget achats est mise en place.		Commun aux trois niveaux	

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure Priorité élevée Priorité moins élevée

Vérification

- Pour les cuisines en gestion propre: références, expérience et/ou formation du chef de cuisine en matière de durabilité, description de la méthode de suivi du budget et des actions de communication et/ou exemples, document identifiant les valeurs sociétales et environnementales, ainsi que les objectifs de durabilité et la méthode de suivi de ces objectifs.
- Pour les cuisines en gestion concédée: références pertinentes du prestataire de restauration dans les 5 dernières années, description de la méthode de suivi du budget et des actions de communication et/ou exemples, document identifiant les valeurs sociétales et environnementales, ainsi que les objectifs de durabilité et la méthode de suivi de ces objectifs.

* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire).

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 mises en place 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.

Objectifs

Réduire les **émissions de CO2** et les autres impacts environnementaux liés à la **consommation d'eau et d'énergie** et diminuer les **coûts énergétiques**.

Le saviez-vous?

- Un réfrigérateur professionnel de classe A consomme 70% d'énergie en moins qu'un réfrigérateur de classe E. Avec une durée de vie de huit ans, les économies réalisées s'élèvent à environ 1'300 francs (OFEN, 2020).
- Dans la catégorie des équipements de cuisine, seuls les réfrigérateurs et les congélateurs portent actuellement une étiquette-énergie (OFEN, 2020).
- Les fluides frigorigènes couramment utilisés aujourd'hui dans les réfrigérateurs et les congélateurs ont un potentiel de réchauffement climatique élevé. Grâce à une nouvelle réglementation stricte en Suisse, les nouveaux appareils ne peuvent toutefois utiliser que des fluides frigorigènes respectueux du climat (OFEN, 2020).



Recommandations

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 contrôles 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).



Outils

Les guides et supports

- Les outils de calcul de consommation d'énergie et d'eau, les bases de données de **ENAK** en Suisse ou **HKI** en Allemagne.
- Le guide **topfen.ch** et **compareco.ch** pour choisir les appareils les plus efficaces.
- **L'étiquette énergie** qui indique la classe d'efficacité par type d'appareil.
- Les programmes de soutien financier via **ProKilowatt** et **Energiefranken**.
- **PEIK** qui offre des services professionnels de conseil en énergie, avec un soutien de Suisse Energie pouvant aller jusqu'à 50%.

Astuces

- Disposer les appareils dans la cuisine de manière à séparer les zones chaudes et froides (ne pas placer les appareils de réfrigération à côté des sources de chaleur).
- Dans le plan de nettoyage, inclure le nettoyage des condensateurs des réfrigérateurs et des congélateurs sur prise secteur. Cela permet de réduire la consommation d'énergie.
- Créer un aperçu de la consommation d'énergie, comparer les chiffres clés, et faire le suivi de la consommation d'énergie.
- Se faire conseiller par un expert en énergie de son secteur.

11. Critères d'achats

Privilégier des appareils frigorifiques efficaces



Critères		Niveau d'ambition		
		Basique	Bonne pratique	Exemplarité
	ST* Lors de la rénovation ou de la construction d'une nouvelle cuisine: un calcul énergétique détaillé est préparé pour identifier les coûts énergétiques prévus. Le calcul permet aussi d'identifier les variantes permettant une meilleure efficacité énergétique.		Commun aux trois niveaux	
	CA* Un plan de gestion de l'énergie et de l'eau comprenant au moins les éléments suivants est mis en place: – Suivi du nombre de repas préparés, de la consommation d'énergie (kWh/repas) et de la consommation d'eau (l/repas) au moins deux fois par an pendant des périodes représentatives. – Compte-rendu de ces indicateurs à la direction, planification des mesures d'amélioration et définition de la personne responsable de la mise en œuvre. – Communication des indicateurs et des mesures d'amélioration prévues aux employés, mise en œuvre des mesures. – Formation sur les questions environnementales et énergétiques pour les employés.		Commun aux trois niveaux	
	ST* Tous les nouveaux équipements satisfont aux critères énoncés par Topten.ch		Commun aux trois niveaux	
	CA* Tous les nouveaux réfrigérateurs, congélateurs et distributeurs automatiques sont conformes à la classe d'efficacité énergétique la plus élevée disponible sur le marché.		Commun aux trois niveaux	
	ST* Une documentation écrite sur les bonnes pratiques visant à réduire la consommation d'eau et d'énergie est mise à disposition des employés. Le contenu de cette documentation est appliqué dans l'entreprise.		Commun aux trois niveaux	

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure Priorité élevée Priorité moins élevée

Vérification

- Factures et fiches techniques des appareils,
- Calculs d'efficacité énergétique et conclusions,
- Documentation écrite décrivant les bonnes pratiques sur l'utilisation des équipements de cuisine, documentation écrite décrivant la mise en œuvre d'un concept d'efficacité énergétique.

Note

- Des informations actuelles, des programmes de soutien financier et des outils pour les acquisitions sur le thème des appareils professionnels sont disponibles sur [Suisse énergie](http://Suisse.energie).

* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire).

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.

Objectifs

Éviter la **contamination** des milieux naturels par les **micropolluants**, ainsi que les problèmes de **santé** liés à l'utilisation de produits d'entretien.

Le saviez-vous?

- 91% des produits testés dans une étude sur les produits ménagers en France émettent du formaldéhyde, une substance cancérigène avérée pour l'homme d'après le Centre international de recherche sur le cancer (CICR, 2013). Le formaldéhyde se trouve surtout dans les produits désinfectants et n'est souvent pas nécessaire (parfums).
- 100'000 substances chimiques sont autorisées sur le marché européen, et on ne connaît les effets que de 3'000 d'entre elles (ADEME, 2020).
- Les produits « verts » ont de meilleurs résultats en matière de pollution de l'air mais ils comportent encore de nombreuses molécules issues de la pétrochimie (ADEME, 2020).
- Le vinaigre blanc, le savon noir, le bicarbonate de soude et les huiles essentielles sont d'excellents produits de nettoyage naturel.



Recommandations

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, désodorisants, lingettes nettoyantes jetables.

Outils

Les supports

- Le guide [Labelinfo.ch](https://www.labelinfo.ch)
- L'indice du [Ménag'score](#)
- Les fiche d'information et les astuces de la [Boussole de durabilité](#)
- La liste de l'[IGÖB/ CIEM](#)

Astuces

- Les indications « 100% naturel » ou « à base de produits naturels » ne sont généralement pas des appellations officielles. Il est préférable de choisir les produits portant un label recommandé selon les guides officiels.
- Privilégier les produits avec dispositifs de dosage intégré, pour ne pas dépasser la dose recommandée.
- Utiliser des accessoires efficaces (par ex. chiffons à microfibras) afin de pouvoir n'utiliser qu'une faible quantité de produit.
- Si l'utilisation d'un vaporisateur est indispensable, appliquer le papier ou tissu contre le spray pour minimiser l'inhalation et les pertes dans l'air.

12. Critères d'achats

Privilégier les produits d'entretien écologiques



Critères		Niveau d'ambition		
		Basique	Bonne pratique	Exemplarité
	CA* Minimum X% du nombre total de produits d'entretien (inclus savons pour les mains, produits de vaisselle et produits de nettoyage de routine) remplissent les exigences d'un écolabel européen ou équivalent (voir "outils" en page précédente).	≥ 50%	≥ 80%	100%
	ST* Les produits suivants ne sont pas utilisés: déboucheurs de canalisation, blocs pour cuvettes de WC, eau de javel, désodorisants, lingettes nettoyantes jetables.	Commun aux trois niveaux		
	CA* Une documentation écrite sur les bonnes pratiques visant à réduire la consommation de produit d'entretien est mise à disposition des employés. Le contenu de cette documentation est appliqué dans l'entreprise.	Commun aux trois niveaux		
	CA* Une méthode de suivi de la quantité de produits d'entretien achetés chaque année est mise en place.	Commun aux trois niveaux		

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure Priorité élevée Priorité moins élevée

Vérification

- Factures et fiches techniques des produits.
- Liste des produits d'entretien et écolabels correspondants.
- Documentation écrite décrivant les bonnes pratiques sur l'utilisation des produits de nettoyage.
- Description de la méthode de suivi de la quantité de produits d'entretien achetés.

* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire).

13. Éviter tous les contenants à usage unique et économiser le plastique



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 (cannes) 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.

Objectifs

Préserver les **ressources** non renouvelables et l'énergie nécessaire à la production des matériaux, et éviter la **pollution** liée aux déchets notamment celle due aux plastiques.

Le saviez-vous?

- 50 tonnes de déchets plastiques sont rejetées dans le lac Léman chaque année (Association pour la sauvegarde du Léman, 2018).
- À travers le monde, près d'un million de bouteilles en plastique sont vendues chaque minute (National Geographic, 2020).
- Au niveau mondial, plus de 40% du plastique n'est utilisé qu'une fois avant d'être jeté (National Geographic, 2020).
- Un milliard de pailles sont jetées chaque jour dans le monde, de quoi faire 5x le tour de la terre (Novethic, 2019).



Recommandations

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.

Outils

Les matériaux à disposition

- Les matériaux recyclés et recyclables.
- Le papier et carton issus de sources durables (label FSC) ou à base de papier recyclé.
- Les contenants réutilisables avec un système de lavage (avec consigne par exemple) ou les contenants payants sans système de lavage (via [Zero Waste Switzerland](#) par exemple).

Astuces

- Communiquer afin de sensibiliser les consommateurs! Sur l'absence de pailles par exemple avec le mouvement «[Papaille](#)».
- Faciliter l'utilisation de contenants personnels et en faire la promotion, en vendant des contenants réutilisables par exemple.

13. Critères d'achats

Éviter tous les contenants à usage unique



Critères		Niveau d'ambition		
		Basique	Bonne pratique	Exemplarité
	ST* Aucune paille et touillette à usage unique n'est proposée.		Commun aux trois niveaux	
	ST* Aucun contenant et couvert à usage unique n'est proposé pour la restauration sur place.		Commun aux trois niveaux	
	CA* Des contenants et couverts réutilisables sont mis à disposition pour la restauration à emporter, aussi bien pour les plats que pour les boissons.		Commun aux trois niveaux	
	CA* Les contenants à usage unique non évitables sont composés principalement de papier/carton recyclé et/ou certifié.		≥ 50%	≥ 80%

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure Priorité élevée Priorité moins élevée

Vérification

- Exemplaies ou photos des contenants, couverts, et le cas échéant des pailles et touillettes lavables utilisés.
- Explication du plan d'action et des mesures mises en place.

* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire).

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.

Objectifs

Limiter les **émissions de CO2** liées au **transport** des plats.

Le saviez-vous?

- 32% des émissions de CO2 sur le territoire suisse sont imputables au transport (RTS, 2019).
- Les émissions de CO2 des transports dépendent de plusieurs facteurs comme notamment: le type de véhicule, la distance totale parcourue, le taux de chargement par véhicule, le carburant utilisé, le type de trajet.
- Les $\frac{3}{4}$ des émissions mondiales liées au transport sont dues aux camions, bus et voitures (Futura Planète, 2019).



Recommandations

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 standard Euro 5.



Mettre en place un plan d'optimisation des trajets, tenir compte de la charge transportée et privilégier des trajets de livraison courts.

Outils



Les véhicules utilitaires efficaces

→ La liste de [topten.ch](https://www.topten.ch)

14. Critères d'achats

Favoriser un transport écologique des plats



Critères	Niveau d'ambition		
	Basique	Bonne pratique	Exemplarité
 CA* Un mode de transport alternatif, par exemple les véhicules électriques ou hybrides, est utilisé dans la mesure du possible.	≥ 50% des véhicules	≥ 75% des véhicules	
 ST* CA* Tous les véhicules à essence lourds et légers sont au moins conformes au standard Euro 5.	Commun aux trois niveaux Euro 6		

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure  Priorité élevée  Priorité moins élevée 

Vérification

→ Liste des modes de transport des plats utilisés, certificats de conformité.

* Type de critère suggéré dans le cadre d'un appel d'offre soumis à la loi sur les marchés publics : ST= spécification technique (critère obligatoire), CA = critère d'adjudication (critère optionnel, pondéré via une grille de points), CP = condition de participation (critère obligatoire).