

Vaud : promotion des produits locaux et de saison dans la restauration collective : une marge de progression importante

Autor(en): **Nicole, Anne-Marie**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Curaviva : revue spécialisée**

Band (Jahr): **8 (2016)**

Heft 1: **Autour du repas : les nouveaux défis de la restauration en EMS**

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-813781>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Vaud: promotion des produits locaux et de saison dans la restauration collective

Une marge de progression importante

Chaque année, les EMS vaudois servent 6 millions de repas à leurs résidents. Quelle est leur part de produits locaux et de saison? Quel est leur impact écologique? L'Etat de Vaud s'est penché sur la question et propose un diagnostic des achats alimentaires

Anne-Marie Nicole

En janvier 2011, un groupe de députés du Parlement cantonal vaudois, emmené par le vert Yves Ferrari, déposait un postulat demandant au Conseil d'Etat de concrétiser l'article 23 de la Loi sur l'agriculture vaudoise adoptée quelques mois plus tôt. Intitulé «Exemplarité de l'Etat», cet article 23 dispose en effet que «le Conseil d'Etat 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». Le gouvernement vaudois s'est attelé à la tâche et a présenté, à fin 2014, une «Stratégie pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective». Sont concernés en premier lieu les céréales, les fruits, les légumes et la viande. Il est vrai que par sa vocation agricole, le canton de Vaud peut proposer une grande partie des produits frais et de première transformation. Basée sur l'incitation et la sensibilisation, cette démarche d'alimentation durable s'adresse aux lieux de restauration sous la responsabilité directe de l'administration cantonale ainsi qu'aux communes et aux institutions parapubliques comme les EMS ou les hôpitaux, par exemple. La restauration collective vaudoise n'est pourtant pas à la traîne, comme l'atteste une étude de l'Association suisse pour

le développement de l'agriculture et de l'espace rural (Agridea), commandée par le Service de l'agriculture et de la viticulture. Les auteurs de l'étude soulignent même que «la place des produits de proximité dans la restauration collective est bien meilleure qu'attendu» et que «de nombreux chefs de cuisine sont d'ores et déjà convaincus de l'intérêt à s'approvisionner «en local» et le mettent en œuvre au quotidien». Ces mêmes auteurs estiment cependant qu'une marge d'amélioration existe en termes d'information, de formation, de reconnaissance et de soutien des filières agricoles.

Evaluation, formation et sensibilisation

Il faut dire que l'enjeu est de taille: «Les entreprises publiques et parapubliques du canton servent plus de 18 millions de repas par année, sans même compter les repas servis au personnel de ces institutions», affirme Viviane Keller, cheffe de l'Unité de développement durable du Canton de Vaud (UDD). Les EMS et les institutions socio-éducatives produisent à elles seules 6 millions de repas par an, soit un tiers de l'offre.

Les actions de mise en œuvre de la stratégie cantonale vaudoise d'alimentation durable

rejoignent les pistes préconisées par Agridea. «Nous proposons aux EMS d'évaluer l'impact environnemental de leurs achats alimentaires et de former leurs cuisiniers», explique Viviane Keller. «En parallèle, nous élaborons des modèles d'appels d'offres lorsqu'un prestataire privé de restauration est recherché, et nous sensibilisons les producteurs pour les inciter à se positionner sur le marché.»

Après avoir dressé une cartographie des EMS du canton pour connaître le nombre de lits et de repas produits (qu'ils soient consommés sur place ou livrés à l'extérieur) par chacun, l'UDD concentre ses efforts sur les établissements dont le restaurant

Céréales, fruits, légumes et viande: l'approvisionnement local est bon.

>>

est en gestion directe, soit 81 EMS sur les 144 que compte le canton. «Les cuisiniers sont au cœur de la démarche. Nous devons donc toucher en priorité ceux qui sont directement responsables des achats de denrées alimentaires et qui peuvent les influencer», ajoute la cheffe de l'UDD.

Réflexion sur la stratégie des achats

Xavier Bats est un de ceux-là. Après un parcours dans la restauration gastronomique puis dans la restauration collective internationale, ce Gersois d'origine a déposé sa toque et ses couteaux à la Fondation La Rozavère, et pris la tête d'une brigade de cuisine de 17 personnes. Installée depuis près de 130 ans à Chailly, sur les hauts de Lausanne, La Rozavère est l'un des plus grands établissements du canton avec un EMS de 132 lits et une structure de préparation et d'attente à l'hébergement (SPAH) de 30 lits.

L'approvisionnement local et le respect de la saisonnalité sont une réalité à La Rozavère, même si l'équilibre alimentaire demande parfois quelques concessions, par exemple proposer des concombres espagnols durant la saison d'hiver pour satisfaire le besoin de crudités. Dans un souci de durabilité, Xavier Bats et son équipe travaillent les produits frais et à élaborent eux-mêmes les préparations telles que les sauces, les fonds, les

pâtisseries ou les confitures. Pour limiter les déchets alimentaires, les quantités ont été réévaluées pour servir de plus petites portions, quitte à proposer un supplément à ceux qui le souhaitent.

Avec moins d'une quinzaine de francs par jour par résident pour quatre repas (petit-déjeuner, déjeuner, collation et dîner), la réflexion porte principalement sur la stratégie des achats.

Mais pas question pour autant de s'approvisionner en volaille à bas prix provenant de Chine ou du Brésil, ni de stocker des produits d'économat (farines, lentilles, céréales, riz) cultivés au Canada ou aux Etats-Unis.

Le diagnostic Beelong

En 2015, l'EMS La Rozavère s'est engagé dans la démarche préconisée par l'UDD, qui commence par une évaluation de l'impact environnemental des achats de nourriture et de boissons. Ce diagnostic est réalisé avec l'indicateur Beelong, un outil développé par des étudiants dans le cadre de l'Ecole hôtelière de Lausanne et devenu une start-up avec le soutien de divers partenaires privés et publics. Les deux créateurs aujourd'hui diplômés EHL, Charlotte de la Baume et Mathias Faigaux, décortiquent les bulletins de livraison des fournisseurs et la liste des menus remis par le cuisinier pour évaluer l'impact de la nourriture selon cinq critères: la

>>

Annonce



SWISS SVG-TROPHY

Concours de cuisine
pour la restauration hospitalière
et collective

Délai d'inscription: 17.11.2016
www.svg-trophy.ch

PISTOR HOTEL & GASTRO union | **skv** SCHWEIZER KOCHVERBAND **SVG** Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

HACO **Sealed Air** **Uncle Ben's** **HUG** **Hero** **WIBERG**

TUYAUMAX 

Protégez vos biens immobiliers

Contrôle gratuit
des écoulements et canalisations
et de ventilation
Profitez!

Nettoyage des canalisations · Service d'urgence · Contrôle caméra · Contrats d'entretien · Gainage des canalisations
Nettoyage de ventilation 0848 852 856 www.tuyaumax.ch




Grâce à votre don, vous donnez un avenir aux enfants du monde entier:

www.sosvillagesdenfants.ch
CP 30-31935-2

SOS VILLAGES D'ENFANTS



Les EHPAD font la chasse au gaspi

En France, les institutions pour personnes âgées dépendantes renforcent leur engagement dans le développement durable et signent une charte «Mieux manger, moins jeter».

Anne-Marie Nicole

Début décembre 2015, tandis que la COP21 réunissait quelque 150 chefs d'Etat à Paris en vue d'un accord international sur le climat, la Secrétaire d'Etat française, Laurence Rossignol, en charge de la famille, de l'enfance, des personnes âgées et de l'autonomie, lançait, en France, la charte «Mieux manger, moins jeter en EHPAD» – les EHPAD (établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) étant les équivalents de nos EMS. Elaborée en concertation avec des fédérations du secteur médico-social, des représentants des usagers et des médecins, cette charte s'inspire d'initiatives individuelles mises en place dans divers établissements et repose sur les bonnes pratiques du terrain.

L'intérêt de la démarche est double. D'abord, elle s'inscrit dans une mobilisation générale en faveur du développement durable, elle vise à optimiser la gestion des stocks alimentaires au sein des établissements, et à lutter contre le gaspillage alimentaire.

En France, les EHPAD et hôpitaux de long séjour produiraient en moyenne plus de 160 grammes de denrées alimentaires perdus ou gaspillés par personne et par repas.

Ensuite, cette démarche a aussi pour ambition de favoriser le bien-être des résidents. «L'alimentation joue un rôle central dans la prévention de la perte d'autonomie. Saine et adaptée, elle permet aux personnes âgées de se sentir bien et évite les phénomènes de dénutrition», écrit le Ministère des affaires sociales et de la santé à propos de la charte. Sans oublier la dimension sociale des repas, qui sont des occasions de partage et de convivialité importantes.

Associer les résidents et les proches à la démarche

Côté «mieux manger», la charte préconise, en substance, le plaisir du repas, le développement des goûts des aliments, le dépistage systématique des troubles bucco-dentaires, la personnalisation et l'adaptation des repas. Côté «moins jeter», les auteurs de la charte recommandent d'adapter et de gérer les quantités, en commandant et en cuisinant les justes quantités, d'optimiser la gestion des déchets et de les revaloriser au maximum (don, compostage, méthanisation). L'information, la formation et l'évaluation composent le troisième volet de la charte. En premier lieu, il s'agit de sensibiliser et d'associer les résidents et leurs proches à la démarche, de former l'ensemble du personnel au projet et à ses

impacts sur les pratiques de soins et d'accompagnement, et, finalement, d'évaluer les résultats.

En signant la charte, les établissements s'engagent à poursuivre les objectifs et à «mettre en place un plan d'actions associant qualité de l'alimentation et lutte contre le gaspillage alimentaire». C'est ce que fait le Groupe SOS, premier signataire de la charte.

Poulailler et concours gastronomique

Entreprise sociale active dans les domaines de la jeunesse, de l'emploi, de la santé, des solidarités et des seniors, le Groupe SOS est engagé dans une démarche de développement durable depuis plusieurs années.

En 2005, il a initié une démarche «zéro déchet». Dans cette perspective, il incite ses établissements à renforcer la qualité des plats pour améliorer l'appétit des résidents et lutter contre les restes en fin de repas.

Sur la cinquantaine d'EHPAD gérés par le groupe, quatre servent actuellement de

pilote à un programme de réduction globale de l'empreinte environnementale. Un cinquième établissement est engagé dans une «Action Poulet Citoyen», une initiative qui vise à réduire les bio-déchets. Un poulailler a été aménagé pour accueillir quatre poules et un coq nourris avec les bio-déchets du restaurant de l'établissement. Les résidents s'occupent des volatiles, les œufs sont vendus aux visiteurs et les enfants de l'école voisine y viennent en visite.

Le Groupe SOS est également à l'origine d'un Concours de gastronomie pour le grand âge, Silver Fourchette, qui a pour objectif de sensibiliser le public et les professionnels à l'importance de l'alimentation des personnes âgées dépendantes. Les chefs cuisiniers de 150 EHPAD participent à ce programme national qui s'étend sur neuf mois et comprend diverses épreuves régionales et nationales. Les participants devront faire appel à tout leur talent pour utiliser les techniques culinaires innovantes afin de réaliser des plats «gastronomiques» répondant aux problématiques du grand-âge – déglutition, inappétence, dénutrition – tout en veillant à réduire les bio-déchets. ●

**La charte s'inspire
des bonnes pratiques
du terrain.**



Mousse délicate: cappuccino du matin

provenance, la saison, le mode de production, le climat et les ressources, et la transformation des produits. Ainsi, un plat, un aliment ou l'ensemble des achats d'un restaurant peuvent obtenir une note entre A et G qui détermine leur performance environnementale. «Notre principale difficulté, c'est souvent le manque de transparence des marchés et de traçabilité des produits», relève Charlotte de la Baume.

Pour tenir compte de la saisonnalité des produits, l'analyse porte généralement sur deux périodes de six semaines, l'une en été, l'autre en hiver. Le rapport rendu à l'issue de l'audit identifie d'une part les tendances d'achat et les bonnes pratiques, d'autre part les axes d'amélioration possibles. Les résultats obtenus par l'EMS La Rozavère sont plutôt encourageants: avec une note globale de C (4,11 sur 6), il se situe au-dessus de la moyenne de l'indicateur. Il obtient en particulier un excellent A pour la saisonnalité des produits (100% en été et 85% en hiver) et 77% des produits sont achetés bruts et transformés en cuisine. «Ce diagnostic nous permet d'avoir un autre regard sur notre travail et doit nous inciter à remettre en question certaines de nos pratiques», affirme Xavier Bats.

L'intérêt de Beelong ne s'arrête pas au diagnostic. Il émet aussi des recommandations et propose un accompagnement pour les mettre en œuvre. Concernant l'EMS La Rozavère, les auditeurs écrivent: «Un effort pourrait encore être fait au niveau de la provenance des produits d'économat, des stocks de poissons et de certaines références de fruits et légumes (...)» Xavier Bats a ainsi découvert que les petites bouteilles de jus d'orange du matin pèsent lourd sur la note «provenance» à cause des fruits provenant d'Amérique du sud. «On pourrait proposer du jus de pomme ou de raisin à la place...», suggère Charlotte de la

Baume. L'exemple est peut-être anecdotique, mais ne dit-on pas que «les petits ruisseaux font les grandes rivières?».

Le rapport d'audit relève aussi qu'«inciter les fournisseurs à plus de transparence permettrait d'affiner les résultats et d'obtenir une meilleure évaluation». La réaction de Xavier Bats est immédiate: «Nous ne travaillerons simplement plus avec les fournisseurs qui ne veulent pas nous garantir par écrit la provenance de leurs produits.» Il reconnaît cependant que les fournisseurs commencent eux aussi à proposer davantage de produits locaux. Peut-être que le travail réalisé par la jeune entreprise Beelong

porte ses fruits: «A ce jour, nous avons évalué l'impact, la provenance, les labels de 30 000 produits auprès de 500 fournisseurs», affirme Charlotte de la Baume. L'ouverture d'une application est à l'étude, qui permettrait de mutualiser les connaissances et les expériences des participants au diagnostic Beelong, actuellement une soixantaine de restaurants. Parmi eux, selon les chiffres de l'UDD, 16 EMS se sont

**Inciter les
fournisseurs à plus
de transparence
permet d'améliorer
l'évaluation.**

engagés dans la démarche en 2014 et 2015. En 2016, ils seront 14. Quant à la formation pour les cuisiniers, deux sessions ont eu lieu en 2015 et huit sont prévues pour cette année.

Xavier Bats se réjouit de ce succès. «Nous aurons tout à gagner à créer un réseau de professionnels pour échanger et partager et pour agir auprès des fournisseurs. C'est aussi une façon de montrer ce que l'on fait et de valoriser notre métier de cuisinier en EMS». Dans le chantier de la nouvelle cuisine de la Fondation La Rozavère, qui sera fonctionnelle courant avril, il désigne fièrement l'équipement encore recouvert de grands plastiques de protection: «Nous avons renouvelé tout le matériel. Des fours à faible consommation adaptés aux cuissons à basse température, qui rendent la viande plus tendre et génèrent moins de perte à la cuisson. Que des installations A++!» ●