



UNIL | Université de Lausanne

Cadre de référence pour une offre alimentaire équilibrée et durable à l'UNIL

Table des matières

1	But et modalités d'application	4
1.1	<i>But du document</i>	4
1.2	<i>Lieux et types de restauration concernés</i>	4
2	Prestations culinaires : principes et objectifs	4
2.1	<i>Consommation de protéines animales</i>	4
2.2	<i>Provenance des matières premières</i>	5
2.3	<i>Mode de production et labels alimentaires</i>	6
2.3.1	Labels alimentaires	6
2.3.2	Bien-être animal	7
2.4	<i>Espèces en danger (produits de la mer issus de la pêche)</i>	7
2.5	<i>Saisonnalité (fruits et légumes)</i>	8
2.6	<i>Commerce équitable (produits exotiques ou coloniaux)</i>	8
2.7	<i>Produits critiques</i>	9
2.8	<i>Équilibre nutritionnel</i>	10
2.9	<i>Allergènes</i>	11
2.10	<i>Gaspillage alimentaire</i>	12
2.11	<i>Transformation et emballages</i>	12
2.11.1	Approvisionnement	12
2.11.2	Offre de restauration à l'emporter	13
3	Suivi de l'équilibre nutritionnel	14
4	Suivi de la durabilité	14
5	Communication aux usagers	14
6	Enquête de satisfaction	14
7	Références	15
8	Annexes : outils	16

Préambule

Pendant plus de 40 ans, l'UNIL a fait une distinction claire entre la gestion des activités d'enseignement et de recherche et celles relevant de la gestion opérationnelle du campus. Toutefois, depuis quelques années, la Direction de l'UNIL réalise qu'il y a un intérêt à faire collaborer ces trois domaines et annonce dans son plan d'intentions sa volonté de faire du campus un laboratoire vivant, notamment pour les démarches de durabilité.

L'alimentation ne doit plus être uniquement considérée comme un service que l'UNIL doit fournir à sa communauté. Les comportements face à cette thématique sont porteurs de valeurs culturelles, environnementales et éthiques, auxquelles l'institution doit s'efforcer de réfléchir. De plus, le campus accueillera en 2020 ses premiers habitants. D'un campus uniquement diurne, il deviendra un campus vivant 24h/24h où des membres de la communauté seront davantage amenés à s'approvisionner en nourriture sur le site. Quelle offre alimentaire l'UNIL veut-elle leur offrir ?

Dans ce sens, il est donc cohérent d'élever les réflexions liées à l'offre alimentaire sur le campus et de les connecter à d'autres enjeux stratégiques de l'UNIL, à savoir la durabilité et la santé de sa communauté. La Direction de l'UNIL offre donc une première réponse par le biais de la création et de l'application du cadre ci-présent.

1 But et modalités d'application

1.1 But du document

Le présent cadre de référence a pour but de définir des directives pour la restauration collective à l'Université de Lausanne, tant pour les aspects nutritionnels que pour la durabilité, tout en garantissant la bonne information des consommateurs·trices.

Ce document reflète la démarche générale souhaitée par l'Université de Lausanne. Il possède un caractère évolutif et peut donc faire l'objet de modifications liées à l'adaptation des objectifs recherchés, à l'évolution du marché ou à d'éventuels changements législatifs.

Ce document sera annexé et fera donc partie intégrante de tous les nouveaux contrats de restauration du campus de l'UNIL à Dorigny.

Pour les contrats de restauration existants auxquels ce document n'a pas encore été annexé, le cadre de référence a valeur de recommandation jusqu'à l'échéance des contrats et n'a donc pas force contraignante.

1.2 Lieux et types de restauration concernés

Le cadre de référence s'applique aux entreprises prestataires de repas du campus de l'UNIL à Dorigny, soit en premier lieu aux établissements suivants :

- SV-Group : Self-service de Geopolis
- Restaurants universitaires : Self-service de l'Unithèque, Brasserie de l'Unithèque, Self-service de l'Amphimax, Cafétéria de l'Anthropole et Sur le pouce, Cafétéria de l'Internef, Cafétéria du Batochime
- Restaurant Da Nino : Restaurant du bâtiment Unithèque
- Fit&Fun : Cafétéria du Centre Sports et Santé
- Restaurant et café-bar du bâtiment Vortex.

L'offre complémentaire aux menus servis chauds (p.ex. sandwichs et petite restauration à l'emporter) est également soumise à ce cadre de référence, à l'exception de l'art.2.8. Il en va de même pour les autres lieux de restauration (Epicentre, Zelig, Mezzanine), qui ne sont pas mentionnés dans la liste ci-dessus.

Le cadre de référence est également applicable aux nouveaux lieux de restauration.

2 Prestations culinaires : principes et objectifs

2.1 Consommation de protéines animales

Les produits à base de protéines animales sont responsables de la plus grande partie des impacts environnementaux, cette thématique est donc cruciale lorsqu'il s'agit d'alimentation durable. Avec 9 plats à base de viande consommés en Suisse par semaine par habitant (1), nous sommes cependant loin des recommandations nutritionnelles (2), à savoir 2 à 3 fois par semaine. Les sources de protéines devraient donc être diversifiées, et les sources de protéines animales limitées.

Grâce à un travail en amont sur le plan de menus, l'accent doit donc être mis sur une maîtrise de la quantité de viande et poisson proposée, en faveur de produits de meilleure qualité

environnementale (à savoir de provenance la plus locale possible, issus d'élevages durables et respectueux du bien-être animal, et de stock de poisson non menacé)

Dans tous les lieux de restauration, un menu végétarien (sans viande, ni poisson) au moins doit être proposé à chaque repas. La proposition d'une offre végétalienne est encouragée. Pour les restaurants de moins de 50 places, cette offre peut être dérivée du menu du jour, mais doit être cuisinée sans produit issu de la viande ou du poisson (bouillon, gélatine, matières grasses comme celle de bœuf ou saindoux, etc.). Les offres types « Pâtes » ou « Assiette du jour » peuvent aussi être végétariennes ponctuellement, augmentant ainsi le nombre de propositions sans viande ni poisson.

Objectifs :

- ✓ Proposer au minimum un plat végétarien par repas respectant les recommandations nutritionnelles de la Société suisse de nutrition (SSN)
- ✓ Proposer minimum un jour complet sans viande ni poisson par semaine. Ce jour doit concerner l'ensemble de l'offre alimentaire, sandwiches compris.
- ✓ Mettre en place un mécanisme incitatif permettant de réduire la demande en viande de la part des consommateurs (par exemple : communication particulière sur un plat végétarien, prix plus attractif sur un plat végétarien, communication spéciale pour sensibiliser à l'impact environnemental de la viande, etc.)
- ✓ Signaler les plats végétariens / végétaliens

2.2 Provenance des matières premières

Par provenance des matières premières l'on entend leur lieu de production, d'élevage ou de pêche, et non leur lieu d'élaboration ou de transformation. La provenance est une information sur les produits alimentaires « simples » souvent disponible. Cependant, plus le produit est transformé et composé de plusieurs ingrédients, plus l'on perd en traçabilité.

D'un point de vue environnemental, la provenance des aliments permet d'agir à la fois sur :

- La distance parcourue par les matières premières (nombre de kilomètres)
- Le mode de transport (la proximité réduit le besoin de recourir au transport par avion)
- Le mode de production, via la législation agricole encadrant la production de l'aliment : plus on favorise l'achat de produits de proximité (ou suisses), plus les conditions de culture / d'élevage sont rigoureuses

L'entreprise prestataire de restauration privilégie les produits locaux, c'est-à-dire dans la mesure du possible suisses voire de la région lorsque cela est possible. Quand cela n'est pas possible, la provenance européenne est à privilégier, puis le reste du monde, si possible sans transport aérien.

Par exigence légale, l'origine de la viande et du poisson doit être spécifiée sur la planification des menus (Ordonnance du Département fédéral de l'intérieur concernant l'information sur les denrées alimentaires : OIDA art. 5b) (3).

Objectifs :

- ✓ Traçabilité : privilégier l'achat de produits pour lesquels la provenance des matières premières est indiquée
- ✓ Provenance : privilégier les produits d'origine suisse, avec comme objectif 60% de kg achetés. En particulier :

Produits à base de :	Quantité minimum (en kg) :
Bœuf et veau	100% CH
Porc et produits de charcuterie	90% CH
Volaille et œufs	60% CH, 40% EU
Agneau	20% CH, 80% EU
Pain et viennoiseries	70% CH
Légumes	50% CH
Fruits	40% CH
Jus de fruits	40% CH
Huiles	50% CH, 50% EU
Sucre	100% CH
Farine	100% CH
Miel	20% CH
Sauce tomate	100% EU
Riz	40% EU
Poissons, mollusques et crustacés	10% CH, 60% EU
Eau en bouteille	100% CH

- ✓ Communication : les origines de la viande et du poisson sont clairement communiquées sur les menus

2.3 Mode de production et labels alimentaires

2.3.1 Labels alimentaires

Par mode de production, on entend les méthodes de culture, d'élevage ou de pêche. Celles-ci sont réglementées par les différentes législations agricoles, et visibles pour l'acheteur final grâce à :

- La provenance des aliments
- Les labels agricoles
- Les informations spécifiques sur les produits (exemple avec les œufs : élevage au sol, en plein air, en batterie, etc.).

L'entreprise prestataire de restauration privilégie les labels alimentaires garantissant des modes de production respectueux de l'environnement, en particulier les labels recommandés par les guides officiels (par ordre d'importance) :

- Production biologique : les labels Bio Bourgeon et Demeter (produits suisses et importés), Bio UE
- Production intégrée : le label IP-Suisse
- Production régionale : le label Suisse Garantie et les labels régionaux (Terre Vaudoise, GRTA, Terroir Fribourg, etc.)
- Produits de la pêche : le label MSC
- Produits exotiques (si non bio) : le label Max Havelaar et UTZ Certified

Objectifs :

- ✓ Privilégier l'achat de produits bénéficiant d'un label crédible (ci-dessus ou équivalent), avec comme objectifs :

Labels	Quantité minimum (en kg) :
Production biologique	10%
Production intégrée	10%
Production régionale	20%
Produits de la pêche	60%
Produits exotiques	30%

2.3.2 Bien-être animal

L'entreprise prestataire de restauration privilégie également les produits animaux ayant bénéficié d'un programme d'élevage respectueux de l'espèce, par exemple :

- Elevage en plein air (et non en batterie ou au sol) : œufs
- Programme SST (territoire Suisse) ou équivalent : bovins, équidés, chèvres, porcins, lapins, volaille de rente (poules et coq pour production œufs, poulets de chair, dindes)
- Programme SRPA (territoire Suisse) ou équivalent : bovins, équidés, caprins, ovins (moutons >1 an), porcins, volaille de rente, cerfs et bisons

Objectifs :

- ✓ Privilégier l'achat de produits animaux ayant bénéficié d'un mode d'élevage dit « extensif » et respectueux de l'espèce, avec comme objectifs :

Produits	Programme	Quantité min. (en kg) :
Bœuf et veau	SST et SRPA	80%
Porc et produits de charcuterie	SST et SRPA	80%
Cheval	SST et SRPA	80%
Lapin	SST	80%
Volaille et œufs	Elevage en plein air	80%

2.4 Espèces en danger (produits de la mer issus de la pêche)

Bien que représentant souvent une petite quantité des achats totaux, les produits issus de la pêche sont pourtant critiques en termes d'impact environnemental. Certaines espèces sont en danger à cause de la surpêche (c'est-à-dire que trop de poissons sont prélevés par rapport au temps nécessaire à l'espèce pour se renouveler, où que les tailles minimums ne sont pas respectées). D'autres sont en danger à cause de techniques de pêches critiques (destruction des habitats, prises accidentelles, etc.).

Le label MSC est aujourd'hui le label le plus sérieux en termes de pêche durable et est vivement recommandé pour tous les produits issus de la pêche. Pour les produits non labellisés, certains guides indiquent les techniques de pêche à proscrire et les « stocks » de poissons durables selon l'espèce et leur origine géographique. Les guides du WWF et de Seaweb sur les produits de la mer sont particulièrement conseillés.

Objectifs :

- ✓ Privilégier l'achat de produits issus de la pêche respectueux, avec comme objectifs :

Produits issus de la pêche	Quantité minimum (en kg) :
Avec un label (en particulier : MSC)	60%
Au moins « acceptable » selon les guides officiels	100%

2.5 Saisonnalité (fruits et légumes)

Par saisonnalité, on entend le cycle naturel des fruits et légumes dans leur pays de production. Un produit « de saison » n'est donc pas produit sous serre chauffée. Saisonnalité ne va pas forcément de pair avec régionalité. Par exemple, on peut facilement trouver des tomates vaudoises mais produites sous serre chauffée : celles-ci sont locales mais hors-saison.

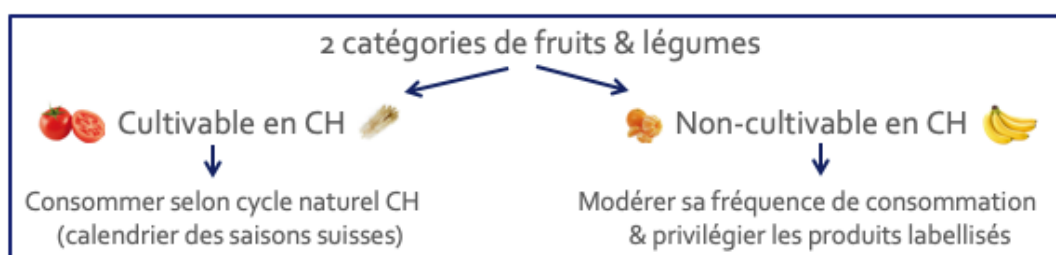
Lorsque l'on parle de saisonnalité, on peut différencier deux catégories de fruits et légumes :

- Les fruits et légumes cultivables en Suisse : dans ce cas il faudrait consommer le plus possible selon le cycle naturel suisse et se référer aux calendriers des saisons
- Les fruits et légumes non cultivables en Suisse : ceux-ci sont principalement des produits exotiques rarement cultivés sous serre chauffée.

Les fruits et légumes suisses surgelés, séchés et en conserve peuvent être considéré « de saison », car rarement cultivés au préalable sous serre chauffée pour ce type de transformation.

Objectifs :

- ✓ Dans la mesure du possible, le/la prestataire de restauration s'engage à proposer des fruits et légumes respectant la saisonnalité suisse. Il/elle limite donc l'achat de fruits et légumes produits sous serre chauffée.
- ✓ Dans la mesure du possible, le/la prestataire de restauration s'engage à modérer la fréquence de consommation de fruits et légumes non cultivables en Suisse (produits exotiques).



2.6 Commerce équitable (produits exotiques ou coloniaux)

Lorsque l'achat de produits suisses de saison n'est pas possible, notamment pour les produits venant de loin (typiquement fruits exotiques, mais aussi café, thé, riz, jus d'orange, etc.) certains labels garantissent davantage de respect de l'environnement et des hommes. Pour ces produits exotiques les labels suivants sont particulièrement recommandés :

- Bio Bourgeon (garanti également le respect de critères sociaux)
- Max Havelaar
- UTZ Certified

Objectifs :

- ✓ Privilégier l'achat de produits exotiques bénéficiant d'un label crédible (ci-dessus ou équivalent), avec comme objectifs :

Labels	Quantité minimum (en kg) :
Produits exotiques	30%

2.7 Produits critiques

La liste de produits ci-dessous est non exhaustive. Elle est vouée à être complétée et ajustée avec l'évolution des connaissances et des habitudes de consommation. Elle fait état de produits végétaux dont la production mondiale est extrêmement intensive, de produits de l'élevage dont les atteintes au bien-être animal et les pollutions générées sont alarmants, ou d'espèces de poissons sauvages proches de l'extinction à cause de la surpêche. Cette liste est valable quel que soit le pays de consommation.

Viande :

- Toute la volaille, œufs et lapin issus d'élevage en batterie
- Le bœuf issu d'élevages non européens (exclu de facto par les directives de l'art.2.2)
- L'agneau, cerf et chevreuil d'élevage de Nouvelle-Zélande
- Toute la viande issue d'élevages intensifs, en particulier le bœuf et veau, l'agneau, le cerf et le chevreuil

Végétaux :

- L'huile de palme autant que possible
- Les fruits et légumes en provenance d'un autre continent, mais dont la production existe sur le continent (par ex. pour une consommation en Suisse, les kiwis de Nouvelle-Zélande ou les asperges du Mexique)
- Les avocats non labellisés
- Les amandes américaines

Poissons :

- Les crevettes tigrées « Black Tiger » (Penaus Monodon, Penaus Vannamei spp.) non labellisées, en particulier issues d'élevages intensifs d'Asie du Sud-Est
- Toutes les espèces de thon non MSC
- Le thon rouge
- Les perches sauvages d'Estonie et de Russie
- Le saumon d'élevage intensif norvégien (non labellisé)
- L'anchois de Méditerranée
- L'anguille
- Le brochet
- Le cabillaud d'Atlantique
- Le carrelet ou plie
- Le cernier d'Atlantique
- La civelle
- La dorade rose
- La dorade sébaste
- L'écrevisse d'eau douce française
- L'églefin non sourcé
- L'empereur
- L'esturgeon et le caviar sauvage
- Le flétan
- Le grenadier de roche
- Le haddock
- La légine australe
- Le mérout
- Le pagre
- La plie grise
- La raie
- La rascasse
- Les requins
- Le sabre d'Atlantique et le sabre noir
- Le saumon d'Atlantique sauvage
- La sardine de Méditerranée
- La sole de mer du Nord
- La solette
- Le vivaneau
- L'espadon non MSC

Objectifs :

- ✓ Eviter complètement les produits fortement déconseillés :

Produits déconseillés	Quantité minimum (en kg) :
Tous	0%

2.8 Équilibre nutritionnel

Tous les menus servis chauds dans les restaurants du site de l'UNIL respectent l'équilibre alimentaire défini par la Société suisse de nutrition (SSN) (2), à savoir :

- La présence d'une source variée de protéines (100g (poids cru minimal) à 150g (poids cru maximal) de viande ou équivalents), y compris pour les offres végétariennes ou végétaliennes.
L'offre végétalienne est possible, mais doit alors comporter une source suffisante en protéines (l'équivalent de 100-120g de tofu, Quorn, Seitan ou 50g (poids sec) de légumineuses associées à une céréale).
- La présence de légumes et/ou de fruits crus et/ou cuits, variés, en quantité minimale de 180g.
- La présence de farineux variés, en quantité minimale de 180g (poids cuit).
Les farineux complets sont régulièrement proposés afin d'augmenter la variété des produits. Le pain est à disposition en sus, dont au moins une offre sous forme de pain foncé (bis, complet, céréales, etc.).

- L'utilisation majoritaire de matières grasses de bonne qualité nutritionnelle pour les préparations froides (huile d'olive pressée froid, huile de colza, huile de noix, huile de soja) ou les cuissons (huile d'olive douce, huile de tournesol HO, huile de colza HOLL). D'autres huiles peuvent être utilisées ponctuellement pour leur aspect gustatif.
La quantité de matières grasses ajoutées par repas ne dépasse pas 15 g par personne.

Cet équilibre est offert chaque jour, pour chaque menu et non visé sur un ensemble de jours de la semaine : l'utilisateur ayant plusieurs menus à choix, voire plusieurs lieux de restauration possible, les compensations entre les différents menus consommés ne peuvent être appréhendées.

Les quantités servies mentionnées ci-dessus sont valables pour les assiettes de démonstration et celles servies aux consommateurs ne faisant pas de demande spéciale.

Dans la mesure des préparations à disposition, le-la consommateur·trice doit pouvoir demander, lors du service des menus chauds, un supplément de légumes et/ou de farineux sans modification de prix, et une diminution de la portion de viande ou équivalents.

L'assiette servie se présente avec 2/5 de légumes, 2/5 de farineux et 1/5 d'aliments protéiques (2).¹

Les menus rapides, types hamburger-frites, riz cantonnais, petite restauration à l'emporter, etc. n'entrent pas dans la catégorie de menus devant être équilibrés, cette option n'étant pas celle cherchée par le consommateur de ce type de plats.

L'eau du réseau avec des verres réutilisables doit être gratuitement mise à disposition des consommateurs·trices.

Objectifs :

- ✓ L'équilibre alimentaire tel que défini par la Société Suisse de Nutrition (SSN) est proposé quotidiennement pour l'ensemble des menus
- ✓ Les consommateurs ont la possibilité de demander un supplément de légumes et/ou farineux sans surcoût
- ✓ L'assiette servie se présente avec 2/5 de légumes, 2/5 de farineux et 1/5 d'aliments protéiques
- ✓ La consommation d'eau du robinet doit être privilégiée

2.9 Allergènes

Par exigence légale, chaque consommateur·trice peut demander et obtenir la liste des allergènes éventuellement contenus dans les ingrédients ayant servis à l'élaboration des mets (y compris ceux contenant des traces) (OIDAL arts. 10 et 11) (3). Ces informations doivent être fournies par écrit, mais peuvent l'être oralement sous réserve de conditions (OIDAL art. 5) (3).

La documentation des recettes et des ingrédients utilisés, ainsi que leur mise à jour régulière est donc nécessaire pour que le personnel de service puisse répondre aux questions des consommateurs. Une information orale spécifique, avant le service des repas doit être organisée.

¹ En cas d'assiette végétalienne, les 1/5 d'aliments protéiques sont remplacés par des substituts végétaux protéinés (par exemple soja, seitan, corn,...) ou par l'alliance **1/4 de légumineuses** et **3/4 de céréales complètes**.

Plusieurs affichettes doivent figurer vers le linéaire de service, invitant les consommateurs·trices à solliciter le personnel pour connaître les 14 allergènes potentiels (OIDAI annexe 6) (3).

L'étiquetage des produits vendus à l'emporter doit spécifier ces allergènes, ou par défaut, le personnel doit être à même de répondre aux questions des consommateurs·trices.

La mention que les préparations ont été faites dans un environnement pouvant véhiculer des allergènes doit également figurer sur les affichettes et les étiquettes des préparations à l'emporter.

Objectifs :

- ✓ Renseigner de manière systématique le consommateur sur les allergènes

2.10 Gaspillage alimentaire

Il est attendu que les quantités servies sur assiette respectent les poids indiqués à l'art. 2.8 pour les assiettes de démonstration (photos sur les écrans par exemple) et celles où le consommateur ne fait pas de demande spéciale.

Pour les retours d'assiette, l'entreprise prestataire de restauration doit assurer un système de gestion des déchets permettant la valorisation de ces denrées (compost, biogaz, etc.).

Objectifs :

- ✓ Réduire au minimum les retours d'assiette
- ✓ Permettre de valoriser les déchets alimentaires

2.11 Transformation et emballages

2.11.1 Approvisionnement

Les produits très transformés et déjà pré-préparés permettent parfois un gain de temps, mais comportent également quelques désavantages d'un point de vue environnemental :

- Moins de traçabilité sur la provenance des matières premières, donc moins de contrôle
- Davantage d'emballages

Privilégier au maximum l'achat de matières premières brutes et de confectionner le plus possible entrées, plats et desserts en cuisine. La notion de brut inclut les produits frais, mais comprend également tous les produits qui ne peuvent vraisemblablement pas être transformés en cuisine (farine, huile, lait, etc.). Les produits transformés représentent tout ce qui est acheté précuisiné, ou le surgelé par exemple.

Objectifs :

Transformation	Quantité minimum (en kg) :
Part des produits bruts	70%

2.11.2 Offre de restauration à l'emporter

Les emballages et couverts jetables sont interdits pour les menus servis chauds à l'emporter, tout comme pour les prestations de type « service traiteur ». L'entreprise prestataire de restauration est fortement encouragée à utiliser des contenants et couverts consignés, tels que proposés par reCIRCLE ou équivalent.

Pour le reste de l'offre (sandwichs, petite restauration, etc.), le plastique à usage unique est également interdit. Seul le plastique PET est admis. L'entreprise prestataire de restauration est encouragée à utiliser des produits réutilisables, recyclables ou biodégradables².

Le nettoyage éventuel des couverts réutilisables, le recyclage (récolte, élimination, valorisation) ou l'élimination sont de la responsabilité du/ de l'entreprise prestataire de restauration.

² Les contenants dits « biodégradables » peuvent être utilisés pour autant que l'entreprise prestataire s'assure de leur filière de compostage et fixe des mécanismes incitant les consommateurs·trice à l'utiliser (par le biais d'une consigne par exemple).

3 Suivi de l'équilibre nutritionnel

La Direction de l'Université de Lausanne confie le suivi de l'application des art.2.1, 2.8 à 2.10 et la proposition de mesures d'amélioration à un·e mandataire externe, sur la base des planifications de menus, de la mise à disposition des recettes documentées et des renseignements complémentaires donnés par l'entreprise prestataire de restauration.

Ce suivi, prévu 4 fois par année (1x/saison) pour chacun des menus servis en restaurant et pour une semaine chaque fois, est effectué par le/la mandataire externe avec la collaboration de l'entreprise prestataire de restauration. Les planifications de menus sont transmises a posteriori et sur demande du/de la mandataire.

Le bilan des prestations culinaires et des suggestions d'amélioration est communiqué par le/la mandataire à l'entreprise prestataire de restauration, et transmis à la Direction pour information. D'éventuelles mesures d'adaptation ou de correction sont réservées dans les contrats de restauration.

Le/la mandataire externe tient à la disposition de l'entreprise prestataire de restauration des conseils et outils destinés à respecter les objectifs du présent document.

4 Suivi de la durabilité

La Direction de l'Université de Lausanne confie l'évaluation annuelle de l'impact environnemental de l'approvisionnement (art. 2.1 à 2.7, et 2.11) à un·e mandataire externe, qui vérifie son adéquation avec les objectifs du présent document.

Le bilan de cette évaluation est communiqué par le/la mandataire à l'entreprise prestataire de restauration, et transmis à la Direction pour information. D'éventuelles mesures d'adaptation ou de correction sont réservées dans les contrats de restauration.

Le/la mandataire externe tient à la disposition de l'entreprise prestataire de restauration des conseils et outils destinés à respecter les objectifs du présent document.

5 Communication aux usagers

Il est attendu de l'entreprise prestataire de restauration qu'elle valorise les actions et efforts effectués en lien avec ce cadre à l'aide de supports de communication adéquats.

Le cadre de cette communication est déterminé d'entente avec la Direction de l'UNIL. Sa diffusion doit respecter les règles de l'institution en la matière.

De son côté, la Direction met à disposition de la communauté universitaire le résultat du suivi nutritionnel et durable de la restauration sur le campus.

6 Enquête de satisfaction

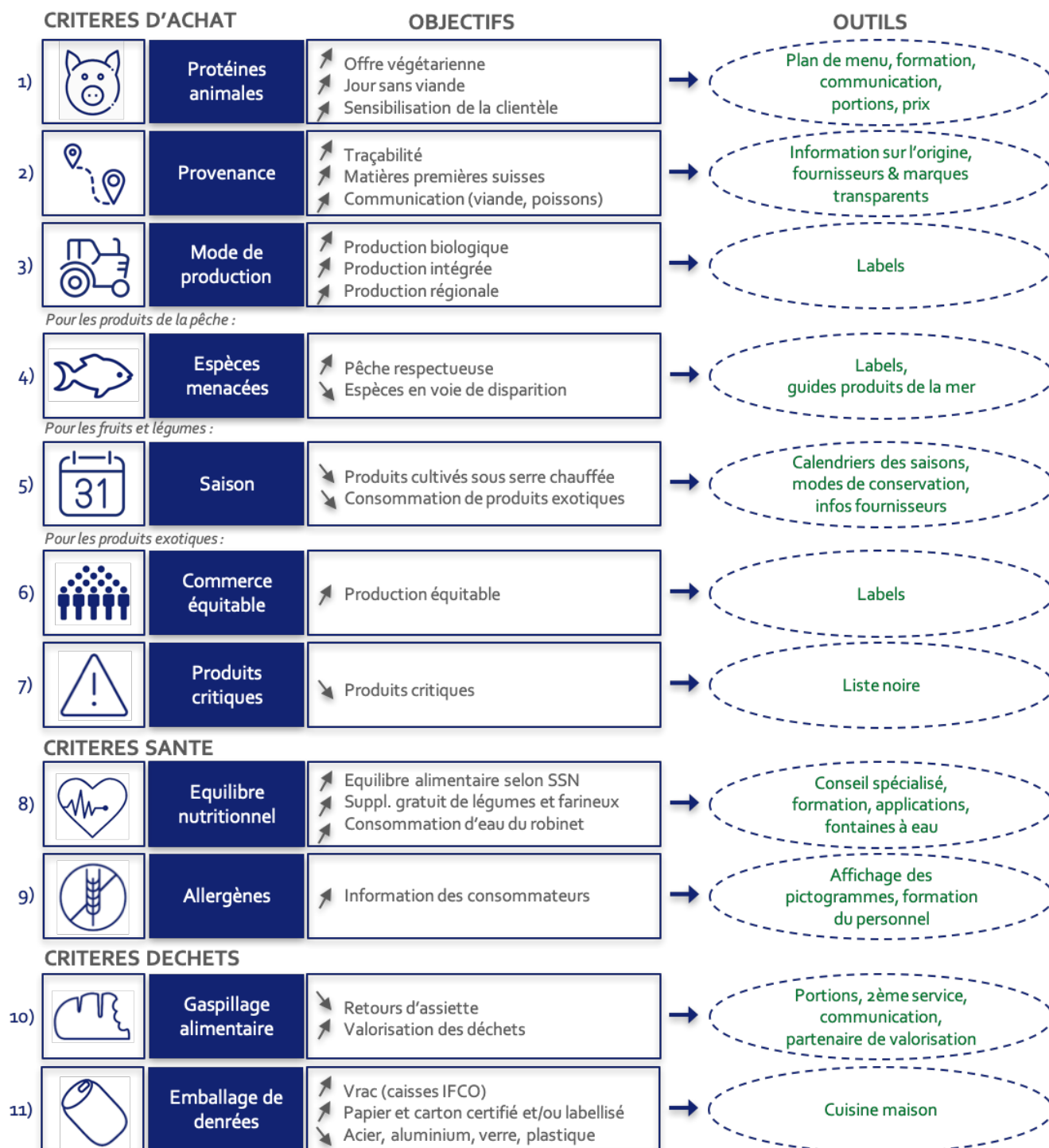
Une enquête de satisfaction est organisée tous les deux ans par la Direction. A partir de questions standardisées, elle permet d'apprécier l'évolution de la satisfaction des consommateurs.

7 Références

1. Conférence des chefs des services de la protection de l'environnement (KVU CCE CCA). 2017; Disponible sur: <https://www.meschoixenvironnement.ch/>
2. L'assiette optimale [Internet]. Société Suisse de Nutrition; 2018. Disponible sur: http://www.sge-ssn.ch/media/Feuille_d_info_assiette_optimale_2018.pdf
3. Département fédéral de l'intérieur (DFI). 817.022.16 Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires. déc 16, 2016.

8 Annexes : outils

Résumé pour des achats alimentaires sains et durables



Les outils proposés ci-dessous constituent des suggestions non contraignantes que l'entreprise prestataire de restauration est libre de mettre en application ou non dans sa poursuite des objectifs.

1. Consommation de protéines animales

- Formation / cours sur la cuisine végétarienne
- Livres de cuisine végétarienne
- Travailler sur les portions pour limiter la consommation de produits carnés
- Travailler sur une tarification différenciée
- Mettre en place une campagne de sensibilisation au sein de l'établissement et/ou du restaurant (affiches, écrans, emails, ateliers, etc.)

2. Provenance des matières premières

- Acheter le plus possible de produits bruts à préparer soi-même en cuisine
- Lettre aux fournisseurs et/ou charte des achats durables pour les informer de manière formelle sur les attentes en termes de provenance ET de traçabilité
- Privilégier des fournisseurs / marques qui font preuve de transparence sur l'origine des matières premières de leur produits

3. Mode de production et labels alimentaires

- Lettre aux fournisseurs et/ou charte des achats durables pour les informer de manière formelle sur les attentes en termes de labels
- Guides officiels sur les labels (WWF, Push, Beelong)
- Privilégier des fournisseurs / marques qui proposent un assortiment varié de produits labellisés
- Lettre aux fournisseurs et/ou charte des achats durables pour les informer de manière formelle sur les attentes en termes de labels / programmes

4. Espèces en danger (produits de la mer issus de la pêche)

- Lettre aux fournisseurs et/ou charte des achats durables pour les informer de manière formelle sur les attentes en termes de labels
- Guides officiels sur les produits de issus de la pêche : WWF, Seaweb
- Privilégier des fournisseurs / marques dont l'assortiment des produits issus de la pêche sont majoritairement labellisés

5. Saisonnalité (fruits et légumes)

- En hiver, favoriser les produits suisses en conserve, séchés ou surgelés
- Se référer aux guides officiels des saisons pour la Suisse, par exemple : le calendrier saisonnier bio suisse, le calendrier du WWF, le calendrier de l'Union maraîchère suisse
- Privilégier des fournisseurs / marques qui renseignent la saisonnalité de leurs fruits et légumes

6. Commerce équitable (produits exotiques ou coloniaux)

- Lettre aux fournisseurs et/ou charte des achats durables pour les informer de manière formelle sur les attentes en termes de labels
- Guides officiels sur les labels (WWF, Push, Beelong)
- Privilégier des fournisseurs / marques dont l'assortiment propose des produits exotiques labellisés

7. Produits critiques

- Lettre aux fournisseurs et/ou charte des achats durables pour les informer de manière formelle sur les attentes
- Plans de menu

- Communication aux consommateurs·trices

8. Equilibre nutritionnel

Aides sur le respect de l'équilibre nutritionnel, par exemple :

- Conseil d'un professionnel tel que nutritionniste ou diététicien
- Labels tels que Fourchette Verte
- Programme tel que Nutrimentu
- Formation en nutrition
- Mise à disposition gratuite pour les consommateurs·trices d'eau du réseau avec des verres

9. Allergènes

- Affichage sur site (pictogrammes officiels)
- Formation du personnel

10. Gaspillage alimentaire

- Travailler sur le portionnage des plats et/ou catégories d'aliments
- Proposer la possibilité de se resservir
- Communiquer sur le gaspillage alimentaire
- Travailler avec une entreprise externe pour le biogaz et/ou le compost

11. Transformation et emballages

- Préparations : éviter le plus possible les préparations industrielles en faveur de préparations « maison »
- Emballages : privilégier le plus possible le vrac (caisses IFCO pour les fruits et légumes), les emballages à base de papier ou carton recyclé et/ou certifié
- Emballages : éviter le plus possible les emballages à usage unique à base d'acier, aluminium, verre et plastique.