



VAUD, LES CIRCUITS COURTS S'IMITENT DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Valorisation des produits locaux, saisonnalité, traçabilité des repas pris hors domicile.

En 2014, le Conseil d'Etat vaudois a clairement annoncé sa volonté de travailler dans ce sens afin d'augmenter la part des produits de proximité dans la restauration collective du canton.

À NOTER

70 % : objectif de la ville de Lausanne sur la part des produits locaux dans la restauration collective

Gestion des commandes et de la logistique de l'expérimentation par un **partenaire privé**

L'EXPERIENCE EN CHIFFRES

28 lieux d'accueil extra-scolaire dans le projet « APEMS bon goût » préparent des petits déjeuners locaux.

40 agriculteurs livrent Terre Vaudoise pour des petits déjeuners et gouters locaux.

Source : Prométerre

L'approvisionnement des collectivités publiques

C'est l'approvisionnement des collectivités publiques pour leurs établissements scolaires, médico-sociaux, les hôpitaux, maisons de retraites, etc...

À l'échelle des villes vaudoises, des expériences de tailles diverses se réalisent concrètement.

La méthode de travail

La méthode de travail consiste en amont à **sensibiliser aux changements des habitudes** de gestion, d'élaboration des menus pour les professionnels des cuisines, pour la collectivité mais aussi pour les agriculteurs afin qu'ils adaptent leurs produits. Dans un deuxième temps, l'opérationnel de l'approvisionnement des produits locaux (commandes, logistiques) est assuré par un partenaire privé.

La mise en relation des différents acteurs est nécessaire afin de créer une collaboration sur les notions de proximité géographique mais aussi humaine. Ce travail est assuré par Prométerre.

Terre Vaudoise, une entreprise « marque-enseigne », gère la logistique, les commandes et les livraisons, le service-client, ainsi que la qualité de la marchandise et la recherche de nouveaux produits.

Un midi à la cantine



Crédit photo : Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc





L'exemple d'un projet expérimental en Ville de Lausanne

En collaboration avec Terre vaudoise, la Ville de Lausanne a mis en place en 2015 le projet « Apems-bon goût ». Il consiste à **offrir aux écoliers de 6 à 12 ans un petit-déjeuner et un goûter composés de produits locaux**.

Une convention a été signée entre la ville et ProTerroir en 2015. Elle prévoit que les Accueils Pour Enfants en Milieux Scolaires (APEM) doivent se fournir pour certains produits locaux auprès de Terre vaudoise. Elle a été écrite en tenant compte des besoins des APEMS et des possibilités des producteurs vaudois à fournir. Au total, ce sont 28 lieux d'accueil extrascolaire, représentant plus de 1600 enfants, qui participent au projet.

L'éventail des catégories de produits proposés est large et l'assortiment continue de s'enrichir au fil des mois. Ce projet génère un effet **d'entraînement positif à l'échelle de la production** et, mois après mois, les quantités commandées deviennent plus stables. Il devient alors plus aisé de prévoir les besoins, surtout pour des productions en flux tendus, à l'instar des produits laitiers.

Les produits proposés sont variés, locaux ou à partir de matières premières locales pour les produits transformés. Ils respectent la saisonnalité. On retrouve ainsi des jus de fruits, des céréales, confitures, du miel, des œufs des fruits et légumes et des laitages. Chaque produit disponible est référencé sur un site dont le listing est mis à jour chaque semaine pour les commandes hebdomadaires des APEMS. **40 agriculteurs-(trices) et artisans** (boulangers, fromagers, etc.) **livrent les produits chez Terre Vaudoise** pour les APEM.

Terre Vaudoise a pour mission de gérer la logistique, les commandes et les livraisons, le service-client, ainsi que d'assurer la qualité de la marchandise et de trouver de nouveaux produits. Cette collaboration entre la Ville de Lausanne et Terre Vaudoise a été reconduite pour l'année scolaire 2016-17. Si ce projet se consolide toujours plus, il deviendra un véritable réservoir d'expériences acquises en matière de circuits courts dans la restauration collective.

Pour plus d'information:

PROMETERRE
www.prometerre.ch

Céline ROCHAT

Tel : +41 (0)21 614 24 86
Fax : +41 (0)21 614 24 02
Email : c.rochat@prometerre.ch

LES POINTS DE VIGILANCE ET DÉFIS POUR LE PROJET

- Infrastructures des centres d'accueil doivent être adaptées pour la livraison en gros contenant (réfrigérateurs, stockage des marchandises)
- Accessibilité au véhicule de livraison peu aisée dans certains cas
- Nécessité d'avoir un volume de commandes suffisant pour aboutir et rentabiliser la logistique (acheminement depuis les fermes jusqu'à la plateforme de préparation des commandes)
- Les pratiques d'achat doivent s'adapter aux contenants, aux modalités de commande et à la disponibilité (météo, production)

