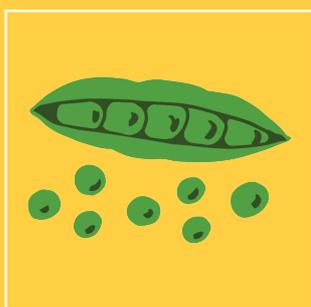
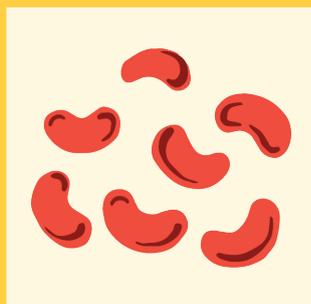
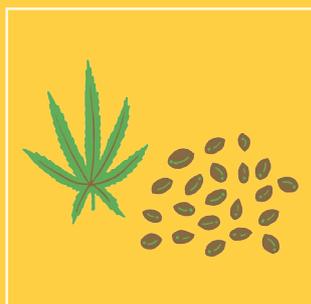
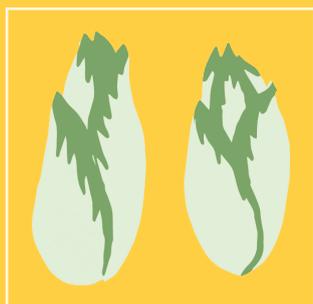
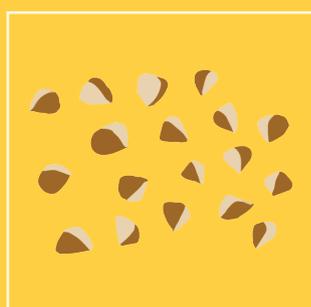
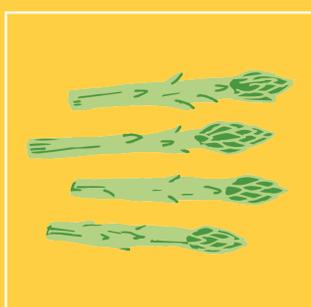


# TEST GREEN PEACE



**DURABILITÉ :  
N'OUBLIONS PAS L'ALIMENTATION !**

ANALYSE DES DIRECTIVES ALIMENTAIRES DES  
DIX PLUS GRANDES VILLES SUISSES

**GREENPEACE**



## MENTIONS LÉGALES

© Mai 2018 Greenpeace Suisse,  
Badenerstrasse 171, Case postale 9320, 8036 Zurich  
Auteurs Philipp Ryf, Philippe Schenkel  
Graphisme Cané Basguerboga  
Illustrations Marcel Bamert  
Copyright p.6 / p.7, Greenpeace / Mitja Kobal;  
Lisa-Maria Otte

Les auteurs remercient toutes les personnes qui ont bien voulu contribuer au présent rapport. Les interprétations formulées ici sont celles des auteurs, et ne reflètent pas forcément les opinions des autorités municipales concernées. Malgré tout le soin apporté à la rédaction du texte, les auteurs déclinent toute responsabilité en cas d'erreur éventuelle contenue dans ce rapport.

## SOMMAIRE

RÉSUMÉ	3
L'IMPORTANCE DE L'ALIMENTATION	4
NOUS DÉVORONS LA PLANÈTE!	5
LES VILLES DOIVENT DONNER	6
L'EXEMPLE	
LE TEST GREENPEACE	8
ZURICH	8
GENÈVE	9
BÂLE	9
BERNE	10
LAUSANNE	10
WINTERTHOUR	11
LUCERNE	11
SAINT-GALL	12
LUGANO	12
BIENNE	13
CLASSEMENT DES VILLES	14
REVENDEICATIONS	15
RÉFÉRENCES	16



## RÉSUMÉ



La politique environnementale suisse n'aborde que marginalement la question de l'alimentation. Or ce domaine est la source de près d'un tiers des pollutions environnementales occasionnées, en Suisse et à l'étranger, par la consommation de la population suisse. Il est donc urgent de mieux prendre en compte le problème de l'alimentation. Les villes suisses portent une responsabilité particulière à cet égard tout en étant à l'origine d'une série de problèmes environnementaux, elles sont aussi productrices d'innovations économiques, politiques et culturelles. Elles doivent donc donner l'exemple en la matière. À travers leur politique d'achats publics et leurs directives en matière d'alimentation et de qualité, les villes peuvent exercer une influence décisive sur le type d'aliments consommés, la fréquence de consommation et la qualité des repas (par ex. produits biologiques et locaux). Et à travers leur politique d'information, les villes peuvent informer la population des conséquences écologiques de la production alimentaire, et encourager une évolution des habitudes de consommation.

Greenpeace Suisse a examiné dans quelle mesure les dix plus grandes villes suisses donnent l'exemple dans le domaine de l'alimentation. Cette enquête s'intéresse en particulier à l'utilisation de la viande et des produits laitiers pour la préparation des repas. La production de viande et de produits laitiers joue un rôle tout-à-fait disproportionné par rapport à l'ensemble des dégâts environnementaux liés à l'alimentation.

Le test Greenpeace montre clairement que les villes ont encore beaucoup à faire. Les règles régissant les marchés publics en matière d'alimentation sont encore nettement insuffisantes, alors qu'il serait facile et efficace de réduire l'empreinte écologique des villes par ce biais. Greenpeace Suisse demande que les villes suisses se donnent des directives ambitieuses sur le plan de l'alimentation et de la qualité, et qu'elles introduisent rapidement une politique durable en matière de marchés publics. Il convient en particulier de réduire l'utilisation de produits d'origine animale. Pour limiter le réchauffement climatique à moins de 2°C, il faut prévoir trois ou quatre jours de repas sans viande par semaine. Les directives et les politiques d'achats publics doivent avoir un caractère contraignant pour tous les restaurants du personnel, établissements de formation, institutions sociales et médicales, structures d'accueil extrafamilial ou entités et organisations ayant conclu une convention de prestations avec la ville.



# L'IMPORTANCE DE L'ALIMENTATION

Le système alimentaire global est à l'origine d'une grande partie de la consommation mondiale de ressources naturelles, et occasionne une pollution environnementale considérable. La production d'aliments provoque actuellement environ un quart des émissions de gaz à effet de serre, qui sont responsable du changement climatique. Un volume qui dépasse les émissions issues de l'ensemble des transports à l'échelle du globe<sup>1</sup>. Pour la Suisse, les calculs établissent que 28% de la pollution environnementale à l'intérieur du pays provient du secteur agricole et forestier<sup>2</sup>. L'alimentation représente un enjeu majeur, y compris sous l'angle de la consommation par rapport à l'ensemble de la pollution causée par la consommation de la population suisse, à l'intérieur du pays comme à l'étranger, près de 30% concernent la production alimentaire<sup>3</sup>. L'agriculture, avec ses émissions (de nitrate, de phosphate, de méthane, d'ammoniac, de protoxyde d'azote, de pesticides et de métaux lourds) et sa consommation de ressources (sol, eau), est concernée au premier plan.

Les problèmes proviennent en particulier de la production et de la consommation de viande et de produits laitiers. Selon les estimations, les aliments d'origine animale sont à l'origine d'environ 60% des émissions de gaz à effet de serre liés à l'alimentation<sup>4</sup>. Par ailleurs, le nombre croissant d'animaux de rente<sup>5</sup> et l'augmentation de la production de fourrages sont les principales causes de la destruction des dernières forêts riches en espèces de la planète<sup>6,7,8</sup>. Le secteur suisse des animaux de rente dépend de plus en plus des fourrages produits à l'étranger. En 2015, ce secteur a consommé 1,6 million de tonnes d'aliments concentrés, dont plus de 60% étaient importés – un volume qui correspond à environ 40 000 chargements de poids lourds<sup>1</sup>. Le total des importations de fourrages de l'agriculture suisse correspond à une surface cultivée d'environ 250 000 hectares – la Suisse bloque donc une surface équivalant pratiquement à une « deuxième Suisse » à l'étranger, uniquement pour nourrir ses animaux de rente<sup>11</sup>.

Un autre problème concerne l'ammoniac, avec près de 50 000 tonnes dégagées dans l'air chaque année en Suisse, principalement en raison de l'éle-

vage d'animaux<sup>12</sup>. Dans les forêts et les autres écosystèmes sensibles, ce niveau élevé d'apports d'azote produit des effets de surfertilisation et d'acidification des sols. Au niveau mondial, la pollution par la production animale et les cultures fourragères multiplie les zones mortes dans les océans, et contribue à dégrader d'innombrables cours d'eau, lacs et mers côtières. La disparition des espèces à travers le monde est telle que certains scientifiques parlent déjà de la « sixième extinction massive de la planète »<sup>13,14</sup>. **L'agriculture en général, et plus particulièrement l'élevage d'animaux de rente, sont les principales causes du déclin mondial de la biodiversité.** Bref notre mode d'alimentation nuit à la santé de la planète. Et à la nôtre aussi, d'ailleurs.

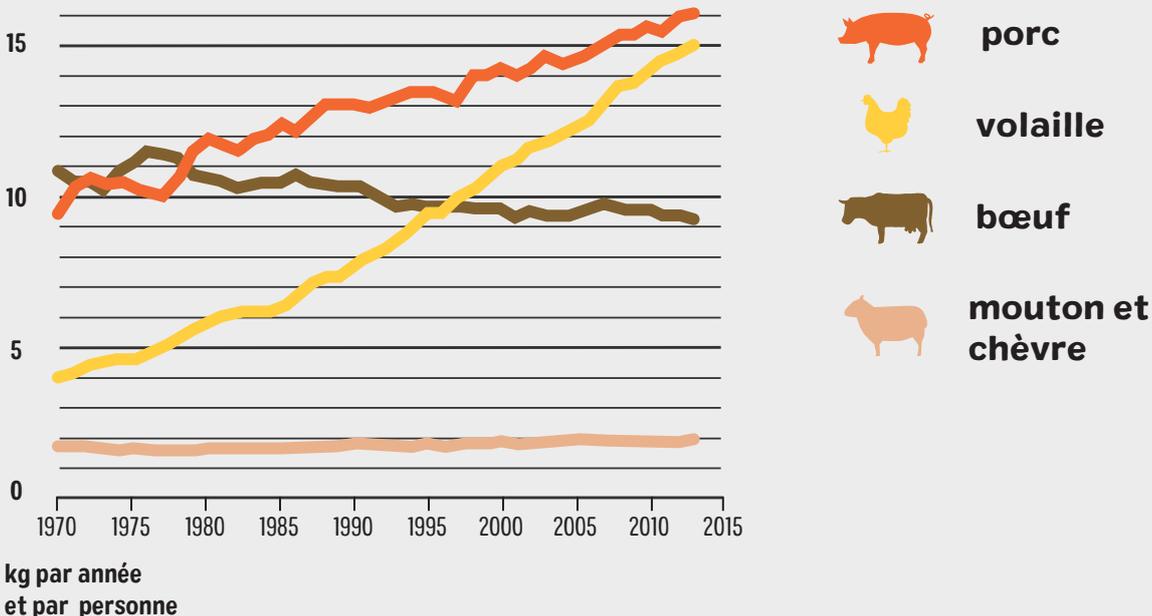
Notre alimentation s'est fortement modifiée au cours des dernières décennies. Entre 1989 et 2000, la consommation de produits d'origine animale « a plus que triplé dans les régions rurales, et presque quadruplé dans les régions urbaines » du globe.<sup>15</sup> La consommation croissante de produits d'origine animale, de céréales transformées et de sucres est directement associée à l'augmentation globale de l'obésité<sup>16</sup>. **Une alimentation déséquilibrée (par ex. peu de fruits, de légumes et de céréales complètes, mais beaucoup de viande) est l'un des premiers facteurs de risque de mortalité prématurée à l'échelle mondiale<sup>17</sup>.** En 2016, dix millions de décès ont été causés par une mauvaise alimentation, tandis que le tabagisme n'en a provoqué « que » sept millions<sup>18</sup>.

Selon une étude réalisée sur mandat de Greenpeace Suisse, la production suisse de viande devrait baisser de deux tiers, et la production laitière d'un tiers, si la Suisse entend à l'avenir produire ses aliments de manière écologique, respectueuse des animaux et sans importation de fourrages<sup>19</sup>. Il est donc urgent d'encourager une évolution des modes d'alimentation. **Pour faire face aux engagements de protection de l'environnement et du climat que notre pays a pris envers la communauté internationale – par exemple dans le cadre de l'accord de Paris ou de la convention sur la diversité biologique –, la Suisse doit réduire sa consommation de viande et de produits laitiers.**

# NOUS DÉVORONS LA PLANÈTE!

Par le passé, la viande était une délicatesse qui s'est banalisée aujourd'hui. Mais les conséquences de la consommation débordante de viande sont devenues immenses – pour l'environnement et notre santé. Si nous voulons préserver une planète viable, nous devons passer à une alimentation dans laquelle les plantes jouent le rôle principal et la viande redevient quelque chose de particulier. Ce n'est pas si difficile, car le monde de l'alimentation végétale est varié, savoureux et sain.

## CONSUMATION MOYENNE DES DIFFÉRENTES SORTES DE VIANDES



La consommation planétaire de viande a quadruplé depuis les années 1960, nous tuons actuellement 74 milliards d'animaux d'élevage par an – donc seulement des vertébrés terrestres – soit dix fois plus que

la population humaine. Nous utilisons jusqu'à trois quarts des terres agricoles pour engraisser cette quantité d'animaux et défrichons les précieuses forêts de nombreuses régions de la planète.



Dans les villes, les cours de cuisine végétalienne sont très appréciés parmi les jeunes adultes.

## LES VILLES DOIVENT DONNER L'EXEMPLE

Pour l'instant, les milieux politiques n'assument pas vraiment leurs responsabilités, et ne font pas assez pour encourager une évolution de la société. La politique environnementale n'aborde pratiquement pas la question de l'alimentation et le rôle des produits d'origine animale. **Par contre, la publicité pour la viande continue d'être subventionnée avec l'argent des contribuables<sup>20</sup>.**

Les conséquences de la consommation alimentaire sur le climat global et la biodiversité indiquent qu'il est urgent de changer de politique. Les plus grandes villes suisses doivent donner l'exemple. Tout en étant à l'origine d'une série de problèmes environnementaux, les villes sont aussi productrices d'innovations économiques, politiques et culturelles. Leur rôle est donc décisif pour la mise en œuvre d'une politique environnementale et climatique porteuse d'avenir – politique qui doit aussi couvrir la question de l'alimentation.

À l'intérieur du cadre légal actuel, les administrations des villes ont déjà de nombreuses options pour inter-

venir directement sur la restauration destinée à leur personnel et à une partie de la population. Elles ont aussi la possibilité de sensibiliser les habitants à la question, et de faire évoluer les habitudes alimentaires. Les villes suisses ont leurs propres restaurants pour leur personnel, ou alors elles sous-traitent la gestion de ces restaurants à des entreprises externes. Les villes sont responsables des écoles à journée continue, de l'accueil extrafamilial et des institutions sociales et médicales comme les établissements médico-sociaux, les hôpitaux ou les ateliers protégés. Elles concluent également des conventions de prestations avec des institutions de droit public ou privées qui assument des tâches relevant de la collectivité.

Pour toutes ces structures, les villes peuvent définir des consignes en faveur d'une politique d'achat durable, et élaborer des directives alimentaires et de qualité. Elles pourraient ainsi exercer une influence sur le type d'aliments consommés, la fréquence de consommation et la qualité des repas (par ex. produits biologiques et locaux). Un aspect particulière-



Repas végétalien : fenouil aux oranges sur pois chiches.

ment important est la réduction de l'utilisation de produits d'origine animale. Pour limiter le réchauffement climatique à moins de 2°C, il faut prévoir trois ou quatre jours de repas entièrement sans viande par semaine.

L'influence des collectivités est considérable **les écoles, hôpitaux et institutions suisses servent environ 280 millions de repas par année**<sup>21</sup>. Une bonne partie de ces établissements relève directement des municipalités, ou est gérée sur mandat des villes. **En matière d'achat des aliments nécessaires, les responsables politiques doivent donner l'exemple.**

Les villes ont aussi la possibilité de sensibiliser les habitants aux problèmes écologiques de la production alimentaire, et de faire évoluer les habitudes alimentaires.

Les efforts dans ce sens sont d'ailleurs déjà en route créé en 2015, le « Milan Urban Food Policy Pact »<sup>22</sup>

donne un cadre pour une alimentation durable aux villes signataires. Zurich, Genève, Bâle et Lugano sont les quatre premières villes suisses à avoir rejoint le « Milan Food Pact ». Le premier paragraphe du pacte engage les villes à entamer un changement :

*« Nous travaillerons au développement de systèmes alimentaires durables, inclusifs, résilients, sûrs et diversifiés, qui fournissent des aliments sains et abordables à tous dans le respect des droits fondamentaux, réduisent au maximum le gaspillage, préservent la biodiversité et atténuent les effets du changement climatique tout en s'y adaptant. »*

Mais cet engagement est-il réellement pris au sérieux, et les mesures demandées sont-elles mises en œuvre ? Pour le savoir, Greenpeace Suisse a analysé les directives alimentaires des dix plus grandes villes suisses **qu'en est-il de la durabilité des villes suisses dans le domaine de l'alimentation ?**

# LE TEST GREENPEACE

Greenpeace Suisse a passé en revue les dix plus grandes villes suisses, en leur soumettant un questionnaire, en analysant leurs documents publiés sur la question, et en interrogeant les spécialistes des administrations. Cherchant à savoir si les villes donnent l'exemple en matière d'alimentation, ce travail permet de comparer les efforts de protection de l'environnement sur le plan alimentaire, selon trois dimensions:

La dimension « accueil et école » évalue sous l'aspect environnemental les directives alimentaires pour la restauration destinée aux enfants et aux jeunes dans les structures d'accueil et les écoles.

La dimension « administration & grand public » donne une appréciation des villes concernant leurs directives alimentaires pour les restaurants du personnel municipal, les cantines des entreprises publiques, les prestataires externes et les événements publics. Cette dimension englobe également les efforts des villes en matière de sensibilisation de la population.

La dimension « viande et produits laitiers » examine si les villes ont inclus dans leurs directives des objectifs contraignants de réduction de l'utilisation des produits d'origine animale pour la préparation de repas, ou si elles se limitent aux critères écologiques « classiques » (par ex. produits régionaux ou biologiques).

## ZURICH

**Appréciation générale :** la plus grande ville de Suisse s'engage déjà à plusieurs niveaux pour une alimentation écologique, et devra encore renforcer ses efforts suite à une décision des votants<sup>23</sup>. Sur le plan de la viande et des produits laitiers, la ville a encore beaucoup à faire.

**Accueil et école :** les directives alimentaires des structures d'accueil de la ville de Zurich<sup>24</sup> sont solides. Les repas doivent être végétariens au moins deux jours par semaine. La préférence va aux aliments de production biologique. Il est conseillé d'utiliser surtout des ingrédients de saison et locaux. Il n'y a pas de consigne concernant les produits laitiers et les œufs.

**Conclusion : correct.**

**Administration et grand public :** depuis 2012, quatre cafétérias de la ville de Zurich proposent un « Menu Plus »<sup>25</sup> composé de produits régionaux, avec des ingrédients biologiques et peu de viande, occasionnant moitié moins d'émissions carbone que les autres menus, selon les indications obtenues. Les actions comme l'événement « Zurich isst » (2015) d'une durée d'un mois servent à sensibiliser la population à une alimentation durable.

**Conclusion : modeste.**

**Viande et produits laitiers :** l'utilisation d'aliments végétariens est encouragée dans les structures d'accueil et à travers le « Menu Plus », mais d'autres critères écologiques sont davantage pris en considération. En comparaison avec les directives solides pour les structures d'accueil, la proposition d'un seul « Menu Plus » dans les restaurants du personnel est plutôt maigre.

**Conclusion : modeste.**



## GENÈVE

---

**Appréciation générale :** la ville de Genève aborde la durabilité de l'alimentation dans le cadre de sa campagne « Nourrir la ville »<sup>26</sup>, qui encourage en particulier la production locale d'aliments. Pour la restauration dans les établissements publics, les directives contraignantes sont rares.

**Accueil et école :** pour la restauration destinée aux enfants, la ville s'appuie sur les critères du label « Fourchette Verte »<sup>27</sup>. Ce label renvoie explicitement à la durabilité, mais il n'est pas très exigeant dans l'ensemble. Un aspect positif est l'accent mis sur l'achat d'aliments locaux, majoritairement de production biologique.

**Conclusion : modeste.**

**Administration et grand public :** Genève ne connaît pas de directives contraignantes pour la restauration destinée au personnel de la ville. Toutefois les actions épisodiques dans les cafétérias sont censées créer une prise de conscience auprès du personnel. Dans le cadre de la campagne « Nourrir la ville », la communication publique de Genève aborde en particulier le caractère régional des produits.

**Conclusion : modeste.**

**Viande et produits laitiers :** les critères du label « Fourchette Verte » prévoient un jour de repas végétariens par semaine, et une taille maximale des portions de viande, mais les directives alimentaires ou les campagnes publiques de la ville de Genève ne contiennent aucune autre indication sur la viande et les produits laitiers. Il existe donc un net potentiel d'amélioration.

**Conclusion : retard à combler.**

## BÂLE

---

**Appréciation générale :** la ville de Bâle tient compte de l'alimentation comme composante de sa politique environnementale. Mais sur le plan de la mise en œuvre, Bâle ne met l'accent que sur le caractère régional des aliments et sur le gaspillage alimentaire.

**Accueil et école :** dans le domaine de l'accueil extra-familial, les directives de Bâle sont modestes, et généralement facultatives. La situation est meilleure dans les écoles selon les indications obtenues, le contrat de prestations interne exige que 25% des aliments soient de saison et locaux, et que les menus contenant de la viande et du poisson ne soient servis que deux jours par semaine – et à chaque fois accompagnés d'une variante végétarienne.

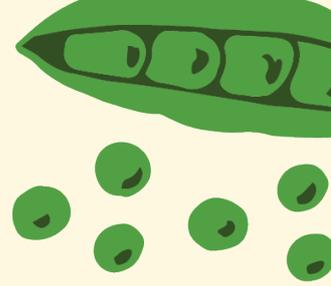
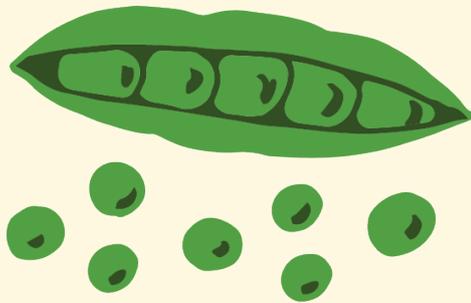
**Conclusion : correct.**

**Administration et grand public :** le canton de Bâle-Ville n'exploite qu'un seul restaurant, qui est destiné au personnel du service de voirie. Ce restaurant ne connaît aucune directive particulière. Pour les événements publics, la ville ne prévoit pas non plus d'obligations dans le domaine de la restauration. Les campagnes de sensibilisation du public abordent l'alimentation – mais se limitent pour l'instant à la question du gaspillage alimentaire et à la santé.

**Conclusion : modeste.**

**Viande et produits laitiers :** la consommation de viande est mentionnée dans les directives alimentaires, mais pas en ce qui concerne l'administration elle-même ; et les campagnes d'information du public ne disent pas grand-chose à ce sujet. Il existe des consignes solides pour les écoles, mais le domaine de l'accueil extrafamilial ne connaît généralement pas de critères de durabilité cohérents.

**Conclusion : modeste.**



## BERNE

**Appréciation générale :** la Berne fédérale donne le bon exemple en matière d'alimentation. Les directives alimentaires de l'accueil extrafamilial sont exemplaires, et uniques en Suisse par leur degré de cohérence. Toutefois, dans le domaine de l'administration et de la sensibilisation de public, Berne ne fait pas preuve d'un engagement exceptionnel.

**Accueil et école :** les directives pour la restauration destinées aux enfants dans les structures d'accueil de la ville<sup>28</sup> sont exemplaires. La viande et le poisson ne sont servis qu'une ou deux fois par semaine. Les ingrédients utilisés pour la préparation des repas sont majoritairement régionaux, de saison et au moins labellisés IP-Suisse, voire de production biologique.

**Conclusion : exemplaire.**

**Administration et grand public :** la ville ne possède pas de restaurant du personnel ; mais l'alimentation durable est au cœur de la communication de la ville de Berne durant l'événement « KULINATA »<sup>29</sup>, qui s'étend sur une durée de deux semaines au mois de septembre. Par la suite, le futur projet « #bärenhunger-Manifest » est destiné à ancrer l'alimentation durable dans les esprits sur la durée.

**Conclusion : modeste.**

**Viande et produits laitiers :** les priorités de la ville de Berne suscitent des interrogations, surtout dans le domaine de la sensibilisation du grand public. Jusqu'ici, Berne s'engage surtout dans les domaines du gaspillage alimentaire et de l'agriculture régionale, et le groupe « #bärenhunger-Kollektiv » favorise davantage le slow food qu'une alimentation sans viande.

**Conclusion : modeste.**

## LAUSANNE

**Appréciation générale :** depuis 2015, la ville de Lausanne possède un règlement<sup>30</sup> très complet prévoyant des directives pour la restauration dans toutes les entreprises publiques. Le règlement couvre également le personnel de la ville et les événements publics. Toutefois la question de la viande et des produits laitiers n'est pas abordée, en dehors de la consigne de prévoir une journée végétarienne par semaine.

**Accueil et école :** les directives pour une politique d'achat durable prévoient notamment un tiers d'aliments labellisés, 70% de produits de proximité et une limitation de l'impact environnemental total des repas. La viande est servie 4 fois par semaine au maximum.

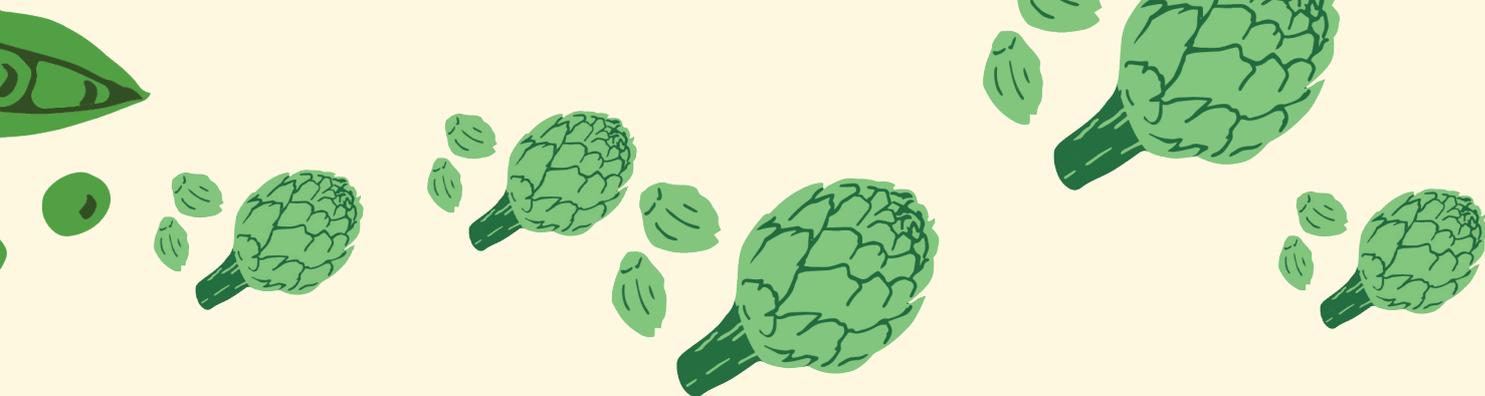
**Conclusion : correct.**

**Administration et grand public :** contrairement aux autres villes examinées, le règlement de Lausanne couvre également le personnel de l'administration et les événements publics organisés par la ville. C'est là une attitude exemplaire. En ce qui concerne l'information du public, l'alimentation est surtout abordée sous l'angle du gaspillage alimentaire.

**Conclusion : correct.**

**Viande et produits laitiers :** les directives de la ville comprennent une dimension de durabilité clairement définie, mais ne sont pas très exigeantes quant à la réduction des produits d'origine animale. Une journée végétarienne par semaine ne suffit pas pour atteindre les objectifs écologiques en matière d'alimentation

**Conclusion : retard à combler.**



## WINTERTHOUR

---

**Appréciation générale :** Winterthour progresse dans la prise en compte des critères d'alimentation durable. Ceci apparaît en particulier dans les directives alimentaires pour les écoles de la ville. Sur le plan de l'information du grand public, les activités autour de l'alimentation durable sont encore rares.

**Accueil et école :** les directives alimentaires pour les structures d'accueil extrafamilial s'appuient sur les critères « Fourchette Verte »<sup>31</sup>. Selon les indications obtenues, la restauration se fait entièrement sans viande deux jours par semaine. Une diététicienne appartenant à l'administration vérifie le respect des directives.

**Conclusion : modeste.**

**Administration et grand public :** le restaurant du personnel d'AXA est également ouvert au personnel de l'administration public. Il n'existe pas de directives alimentaires édictées par la ville. Dans sa communication, la ville aborde ponctuellement l'alimentation, par exemple dans le cadre de la campagne « Wir leben 2000 Watt »<sup>32</sup>.

**Conclusion : retard à combler.**

**Viande et produits laitiers :** Les directives alimentaires pour les écoles de la ville de Winterthour prévoient un élément relativement progressiste, qui consiste à exclure la viande deux jours par semaine. Jusqu'ici, les campagnes publiques de la ville abordent rarement la question de la viande et des produits laitiers.

**Conclusion : modeste.**

## LUCERNE

---

**Appréciation générale :** grâce à une initiative déposée par l'association « Sentience Politics »<sup>33</sup>, l'alimentation est une question vivement débattue à Lucerne. Les critères écologiques ne sont pas encore suffisamment pris en compte dans la restauration collective, mais les habitants ont pris conscience du problème.

**Accueil et école :** pour l'instant, les directives alimentaires pour les écoles publiques sont plutôt modestes et facultatives. La ville se donne pour objectif de favoriser les aliments de saison et régionaux, et de tenir compte du bilan écologique des repas. Il n'existe pas de consignes sur la viande et les produits laitiers.

**Conclusion : modeste.**

**Administration et grand public :** la ville de Lucerne n'a qu'un seul restaurant du personnel et ne possède pas de directives de durabilité dans ce domaine. Dans sa communication, elle aborde notamment l'alimentation dans le cadre de sa campagne d'affichage sur la société à 2000 watts<sup>34</sup>.

**Conclusion : retard à combler.**

**Viande et produits laitiers :** la documentation interne de l'administration indique que la ville est consciente des problèmes dans le domaine de l'alimentation. Mais pour l'instant, il n'existe pas de consignes sur la viande et les produits laitiers, ni pour l'administration publique ni dans les directives pour les écoles.

**Conclusion : retard à combler.**

## SAINT-GALL

---

**Appréciation générale :** jusqu'ici, la question de l'alimentation n'est pas vraiment prise en charge par la ville de Saint-Gall. Partenaire de « Fourchette Verte »<sup>35</sup>, la ville a défini des critères clairs pour la restauration collective des enfants, mais elle n'a pas encore entrepris de démarches pour améliorer son bilan en matière d'alimentation durable.

**Accueil et école :** pour la restauration dans les structures d'accueil, la ville s'appuie surtout sur les critères du label « Fourchette Verte ». Ces critères renvoient explicitement à la durabilité, mais ils ne sont pas très exigeants dans l'ensemble. Un élément positif est la consigne de servir de la viande trois fois par semaine au maximum.

**Conclusion : modeste.**

**Administration et grand public :** la ville de Saint-Gall n'a pas de restaurant du personnel et ne possède pas de directives internes en matière d'alimentation. Dans la communication de la ville, l'alimentation est généralement abordée sous l'angle de la santé. La campagne « clevergeniessen »<sup>36</sup> est une première tentative, encore hésitante, de présenter l'alimentation comme élément de politique environnementale.

**Conclusion : retard à combler.**

**Viande et produits laitiers :** les directives de la ville de Saint-Gall pour l'accueil extrafamilial tiennent un peu mieux compte du problème de la viande que les critères « Fourchette Verte ». D'une manière générale, la communication publique de Saint-Gall en matière d'alimentation n'aborde que rarement les critères de durabilité.

**Conclusion : modeste.**

## LUGANO

---

**Appréciation générale :** parmi les villes examinées par Greenpeace Suisse, Lugano est la seule qui ne possède aucune directive alimentaire, ni pour le domaine de l'accueil extrafamilial, ni pour l'administration. Dans sa communication publique, la ville n'aborde pratiquement pas la question de l'alimentation. Cette attitude est décevante, en particulier parce que Lugano est signataire du « Milan Urban Food Policy Pact » depuis 2015.

**Accueil et école :** selon les informations obtenues, les services communaux veillent à favoriser les produits locaux sur une base facultative, mais il n'existe pas de recommandations ou de consignes contraignantes – ni dans le domaine des critères écologiques classiques comme la saisonnalité et le caractère local, ni dans le domaine des produits d'origine animale.

**Conclusion : retard à combler.**

**Administration et grand public :** la situation est comparable pour l'administration il n'existe pas de directive alimentaire. La communication de la ville n'aborde que marginalement l'alimentation, dans le cadre d'une campagne de sensibilisation sur la question des déchets.

**Conclusion : retard à combler.**

**Viande et produits laitiers :** la ville de Lugano ne connaît aucun règlement ou campagne d'information sur l'alimentation. La question de la viande et des produits laitiers n'est donc pas abordée. En tant que ville signataire du « Milan Urban Food Policy Pact », Lugano devrait à l'avenir faire davantage d'efforts sur la question de l'alimentation durable.

**Conclusion : retard à combler.**



## BIENNE

---

**Appréciation générale :** Bienne est la plus petite des villes examinées par Greenpeace Suisse, il n'est donc pas étonnant que sa restauration collective ne soit pas encore fortement réglementée. Pourtant, en tant que « Cité de l'énergie », Bienne devrait accorder nettement plus d'attention à la question de l'alimentation – surtout dans son travail d'information du public.

**Accueil et école :** la ville de Bienne possède depuis 2016 un règlement<sup>37</sup> succinct sur l'alimentation dans les écoles à journée continue, les crèches et les établissements médico-sociaux pour personnes âgées. Le règlement porte surtout sur des aliments sains, majoritairement de saison et de production régionale. Il n'y a pas de consignes concernant la réduction de l'utilisation de produits d'origine animale.

**Conclusion : retard à combler.**

**Administration et grand public :** la ville de Bienne n'a pas de restaurants destinés à son personnel, ni de directives internes en matière d'alimentation. Dans sa communication, Bienne accentue fortement la question l'énergie – en laissant généralement de côté l'alimentation.

**Conclusion : retard à combler.**

**Viande et produits laitiers :** les directives alimentaires existantes ne contiennent aucune consigne sur la viande et les produits laitiers ; dans l'ensemble, elles sont davantage axées sur la santé que sur la durabilité. La ville de Bienne n'endosse pas encore ses responsabilités en la matière.

**Conclusion : retard à combler.**

# CLASSEMENT DES VILLES

Le test Greenpeace indique que les dix plus grandes villes suisses ont encore beaucoup d'efforts à faire dans le domaine de l'alimentation. Presque toutes les villes examinées accordent une grande importance à la durabilité, et se sont donné des objectifs environnementaux ambitieux ; mais elles négligent généralement la question de l'alimentation. Ce constat est particulièrement net dans le domaine de la viande et des produits laitiers. **Alors que les produits d'origine**

**animale consommés en Suisse jouent un rôle disproportionné par rapport à l'ensemble des dégâts environnementaux liés à l'alimentation, ces produits sont rarement mentionnés dans le discours des villes suisses sur la durabilité.** Toutefois les mentalités évoluent : une série de villes prévoient davantage d'événements et de campagnes autour de l'alimentation, et la plupart des directives récentes mentionnent explicitement la durabilité.

Ville	Total	Accueil et école	Administration et grand public	Viande et produits laitiers
Berne	pionnier	exemplaire	modeste	modeste
Lausanne	en bonne voie	correct	correct	retard à combler
Zurich	en bonne voie	correct	modeste	modeste
Bâle	en bonne voie	correct	modeste	modeste
Genève	retard à combler	modeste	modeste	retard à combler
Winterthour	retard à combler	modeste	retard à combler	modeste
Saint-Gall	retard à combler	modeste	retard à combler	modeste
Lucerne	retard à combler	modeste	retard à combler	retard à combler
Bienne	retard à combler	retard à combler	retard à combler	retard à combler
Lugano	retard à combler	retard à combler	retard à combler	retard à combler

La révolution alimentaire demandée par Greenpeace exige un changement réel de la part des milieux politiques. Il faut en particulier revoir totalement les bases légales de la politique agricole, et définir une **politique des marchés public qui reflète nettement mieux les aspects de durabilité, à l'échelle de la Confédération, des cantons et des communes.** Selon les estimations, les marchés publics dans le domaine de l'alimentation correspondent à environ 140 000 tonnes d'aliments par année<sup>38</sup>. En se donnant

des directives alimentaires ambitieuses, les administrations publiques peuvent directement influencer la capacité de la Suisse à atteindre ses objectifs environnementaux. Ce test Greenpeace indique que pour une politique durable en matière d'achats publics dans le domaine de l'alimentation, il faut combiner les critères écologiques classiques (produits de saison, régionaux, biologiques) avec une réduction stricte de l'utilisation des produits d'origine animale.

# REVENDEICATIONS

Notre analyse des directives alimentaires des dix plus grandes villes suisses indique qu'il y a encore beaucoup à faire en matière d'achats publics et de directives alimentaires.

🥦 **Les efforts de durabilité des villes négligent clairement la question de l'alimentation**, qui revêt pourtant une grande importance.

🥦 **Il existe un clivage considérable entre les directives alimentaires pour les enfants et celles pour les autres domaines** (personnel de la ville, établissements médico-sociaux, hôpitaux, événements, prestataires externes).

🥦 **Chaque ville rumine ses propres stratégies**. Malgré l'existence des labels comme la « Fourchette Verte », qui est reprise par plusieurs villes, la mise en œuvre et la cohérence de la démarche varient sensiblement.

## Ce que Greenpeace Suisse demande aux villes suisses

🥦 Parmi les villes examinées, beaucoup ont des directives solides pour la restauration destinée aux enfants. Ces directives doivent s'appliquer à l'ensemble de l'offre de restauration interne. **Pour les achats publics dans le domaine de l'alimentation, les critères de durabilité et de santé doivent avoir la même importance que le prix.**

🥦 Les repas végétaliens doivent jouer un rôle beaucoup plus important dans le cadre des offres publiques de restauration. Pour l'instant, Berne est la seule ville qui répond à cette exigence ambitieuse dans ses directives alimentaires pour l'accueil extrafamilial municipal. À moyen terme, **les prestataires municipaux doivent prévoir trois ou quatre jours de repas entièrement sans viande, et augmenter la part des aliments d'origine végétale.**

🥦 Actuellement, les villes développent leurs directives sans se consulter les unes les autres. Ce système est inefficace et produit un ensemble disparate de règlements. **Une démarche coordonnée entre les villes permettrait de profiter des expériences réciproques, de créer des conditions plus claires pour les producteurs et les fournisseurs, et donc de favoriser le passage à des offre plus durables.**

Il est important de procéder par étapes, et de garantir la qualité et la diversité des offres végétariennes. **Le plaisir gustatif, la qualité culinaire de l'offre et une bonne politique d'information** sont des éléments essentiels pour que les consommatrices et consommateurs comprennent l'évolution des offres, et adhèrent à la démarche. Pour éviter que les personnes perçoivent cette politique comme une ingérence dans leurs habitudes alimentaires personnelles, et se détournent des offres municipales, il convient de mener des enquêtes de satisfaction régulières, et de veiller à une amélioration permanente en fonction des résultats d'enquête.

## RÉFÉRENCES

1. IPCC 2014 Smith, P., et al. (2014). Agriculture, Forestry and Other Land Use (AFOLU). In Climate Change 2014 Mitigation of Climate Change. Contribution of Working Group III to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change [Edenhofer, O., et al. (eds.)]. Cambridge University Press, Cambridge, United Kingdom and New York, NY, USA.
2. Jungbluth, N., et al. (2011). Gesamt-Umweltbelastung durch Konsum und Produktion der Schweiz. Bundesamt für Umwelt (BAFU), Berne (synthèse en français Impact environnemental de la consommation et de la production suisses).
3. ibidem.
4. IPCC 2014 Smith, P., et al. (2014). Agriculture, Forestry and Other Land Use (AFOLU). In Climate Change 2014 Mitigation of Climate Change. Contribution of Working Group III to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change [Edenhofer, O., et al. (eds.)]. Cambridge University Press, Cambridge, United Kingdom and New York, NY, USA.
5. Les animaux de rente sont des animaux domestiques élevés et utilisés pour des raisons économiques (agricoles). Ils servent à produire de la viande, des œufs, du lait, de la fourrure, du cuir ou de la laine, et sont souvent utilisés comme animaux de trait.
6. Hosonuma, N., et al. (2012). An assessment of deforestation and forest degradation drivers in developing countries Environmental Research Letters, 7 044009.
7. Kissinger, G., et al. (2012). Drivers of Deforestation and Forest Degradation. A synthesis report for REDD+ Policymakers 48.
8. Campbell, B. M., et al. (2017). Agriculture production as a major driver of the Earth system exceeding planetary boundaries. Ecology and Society, 22 8.
9. USP, Agristat (2015). Statistiques et évaluations concernant l'agriculture et l'alimentation, p. 257.
10. Calcul à partir d'un chargement de camion typique de 25 tonnes, et d'un volume d'importation d'environ 1 million de tonnes.
11. Les terres ouvertes suisses correspondent à une surface d'environ 270 000 hectares.
12. <https://www.srf.ch/news/schweiz/uebersaeuerte-waelder-und-moore-wir-haben-ein-grosses-ammoniakproblem>
13. Barnosky, A. D., et al. (2011). Has the Earth's sixth mass extinction already arrived ? Nature, 471 51-57.
14. Joppa, L. N. et al. (2016). Filling biodiversity threat gaps. Science, 352 416-418.
15. Malik, V. S., Willett, W. C. & Hu, F. B. (2012). Global obesity trends, risk factors and policy implications. Nature Reviews Endocrinology, 9 13.
16. Malik, V. S., Willett, W. C. & Hu, F. B. (2012). Global obesity trends, risk factors and policy implications. Nature Reviews Endocrinology, 9 13.
17. Gakidou, E., et al. (2017). Global, regional, and national comparative risk assessment of 84 behavioural, environmental and occupational, and metabolic risks or clusters of risks, 1990-2013 ; 2016 a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2016. The Lancet, 390 1345-1422.
18. ibidem.
19. <https://www.greenpeace.ch/publikationen/greenpeace-studie-wieviel-fleisch-milch-und-co-ist-umwelt-vertraeglich-studien-zusammenfassung/>
20. <https://www.parlament.ch/fr/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefte?AffairId=20150493>
21. <http://www.pusch.ch/medien/medienmitteilungen/oekologische-oeffentliche-beschaffung-klimaschutz-zum-nulltarif-255/>
22. <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>
23. Le contre-projet à l'initiative zurichoise « Nachhaltige und faire Ernährung » déposée par l'association « Sentience Politics » a été accepté en votation le 26 novembre 2017. Zurich s'engage ainsi à encourager une alimentation écologique et à informer le public de l'impact de l'alimentation sur le climat global.
24. <https://www.stadt-zuerich.ch/ssd/de/index/gesund-heit-und-praevention/schularzt/ernaehrung/ernaehrungs-richtlinien.html>
25. <https://www.stadt-zuerich.ch/menu-plus>
26. <http://www.ville-geneve.ch/themes/developpement-durable/municipalite/programme-nourrir-ville/>
27. <http://www.fourchetteverte.ch/fr/articles/6>
28. <http://www.bern.ch/themen/kinder-jugendliche-und-familie/kinderbetreuung/gemeinsame-standards-in-der-mahlzeitenherstellung/>
29. <http://www.bern.ch/themen/umwelt-natur-und-energie/nachhaltigkeit/berner-platte-2.0>
30. <http://www.lausanne.ch/restaurationcollectivedurable>
31. <http://www.fourchetteverte.ch/fr/articles/6>
32. <http://www.wirleben2000watt.com/menue/>
33. <https://sentience-politics.org/de/politik/nachhaltige-ernaehrung-luzern/>
34. [http://www.luzernerzeitung.ch/nachrichten/zentralschweiz/luzern/plakatkampagne-zur-realisation-der-2000-watt-gesellschaft;art92,1143822](http://www.luzernerzeitung.ch/nachrichten/zentralschweiz/luzern/plakatkampagne-zur-realisierung-der-2000-watt-gesellschaft;art92,1143822)
35. <http://www.fourchetteverte.ch/fr/articles/6>
36. <https://www.stadt.sg.ch/home/raum-umwelt/umwelt-nachhaltigkeit/clever-geniessen.html>
37. <https://www.biel-bienne.ch/lawdata/RDCo/pdf/800/811.01.pdf>
38. Avec des portions de 500g, 280 millions de repas correspondent à 140 000 tonnes d'aliments.

