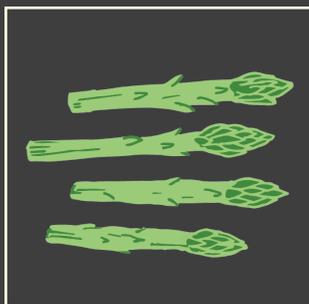
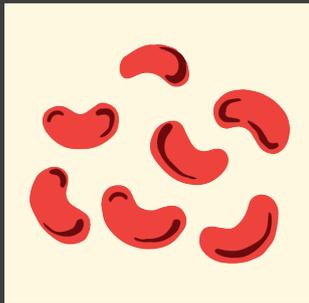
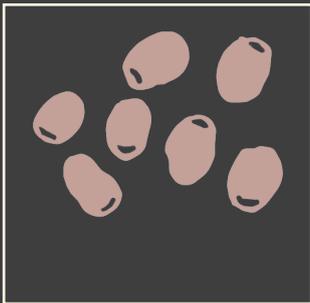
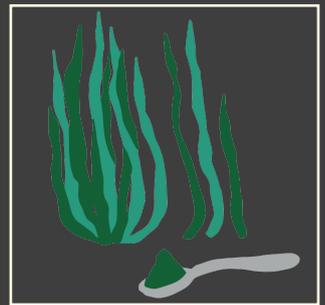
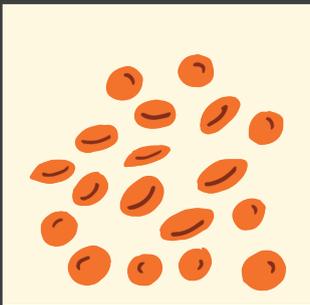


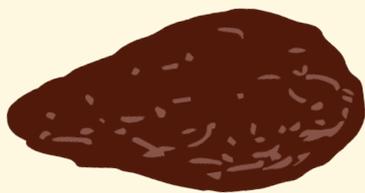
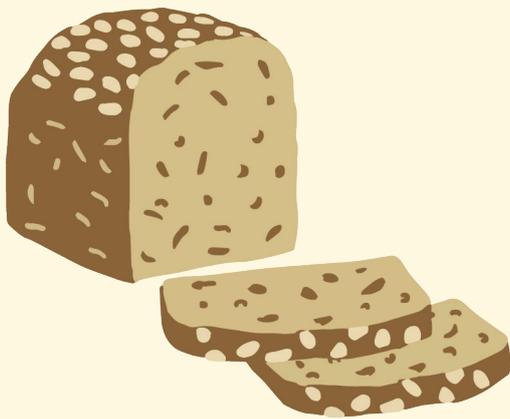
# TEST GREEN- PEACE



## LE SCORE ALIMENTAIRE DES VILLES

Promotion d'une alimentation durable : les villes suisses qui sont en bonne voie, et celles qui ne bougent pas

GREENPEACE



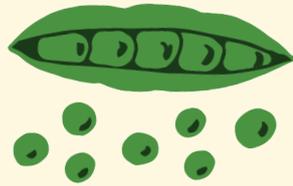
## MENTIONS LÉGALES

© Greenpeace Schweiz, Novembre 2019  
Auteur : Philippe Schenkel  
Relecture : Thomas Mäder  
Traduction : Karin Vogt  
Layout : Cané Basguerboga  
Mise en page : Philippe Schenkel  
Illustrations : Marcel Bamert  
Photos: Page 6 : Demir Sönmez / Greenpeace,  
Page 14: Kristian Buus / Greenpeace

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 LES VILLES ET L'ALIMENTATION EN PERSPECTIVE GLOBALE	4
LA SITUATION EN SUISSE	6
BÂLE	8
BERNE	9
BIENNE	9
GENÈVE	10
LAUSANNE	10
LUGANO	11
LUCERNE	11
SAINT-GALL	12
WINTERTHOUR	12
ZURICH	13
CONCLUSION	14
REVENDEICATIONS	15
RÉFÉRENCES	16

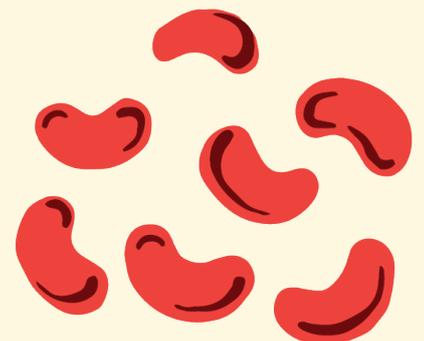


## RÉSUMÉ

Au printemps de l'année dernière, Greenpeace Suisse analysait pour la première fois les directives alimentaires des dix plus grandes villes suisses sous l'angle de la durabilité. L'analyse constatait des différences importantes entre Berne, placée en tête, et les deux dernières villes du classement, Bienne et Lugano. Mais le tableau d'ensemble était plutôt décevant. Pour de nombreuses villes, l'alimentation était – dans le meilleur des cas – un aspect secondaire de leur politique de durabilité. Pourtant, le secteur alimentaire joue un rôle majeur en termes d'impact environnemental. À l'échelle mondiale, il est responsable d'environ un tiers des émissions de gaz à effet de serre de l'humanité. Le présent rapport de Greenpeace est une actualisation de notre première analyse. Il indique quelles villes ont reconnu et abordé le problème entre-temps, et lesquelles continuent de négliger l'alimentation.

Les progrès sont nets surtout pour Bienne et Zurich. Classée dans les derniers rangs de notre analyse de l'année dernière, Bienne s'est entre-temps donné des critères de durabilité stricts pour la restauration des enfants dans les écoles et l'accueil extrafamilial. L'élément qui lui manque encore est une stratégie alimentaire couvrant l'ensemble des services de la ville. La ville de Zurich, quant à elle, a adopté une telle stratégie à l'été 2019, formulant des objectifs clairs pour une politique alimentaire municipale plus durable. Les villes de Bâle, Berne, Genève, Lausanne et Winterthur réalisent au moins des améliorations ponctuelles, par exemple en renforçant leurs directives ou en menant des activités de sensibilisation. Les villes de Lucerne, Saint-Gall et Lugano n'ont quasiment pas avancé. Après la progression impressionnante de Bienne, la ville tessinoise se retrouve désormais seule en queue du classement.

Malgré certains progrès, il faut constater que les villes suisses sont encore trop peu actives en matière d'alimentation durable. Greenpeace demande que les villes fassent de l'alimentation un élément central de leurs stratégies de durabilité, et que ces stratégies soient axées sur les connaissances scientifiques actuelles. Le modèle pourrait être une ville comme Copenhague, où près de 100% des aliments servis dans les établissements et les services municipaux sont aujourd'hui d'origine biologique, et qui s'est récemment donné une nouvelle stratégie alimentaire pour fédérer les efforts à l'échelle de la ville tout entière.



# L'IMPORTANCE DE L'ALIMENTATION

Le secteur alimentaire mondial fournit en moyenne 2800 kilocalories par personne et par jour<sup>1</sup>. La production, la transformation, le transport, le conditionnement et la distribution des aliments représentent environ un tiers de la consommation mondiale d'énergie<sup>2</sup>, et entraînent des problèmes environnementaux gigantesques. Le rapport spécial du GIEC sur le changement climatique et les terres émergées<sup>3</sup> conclut que le secteur alimentaire dans son ensemble, y compris la production et la consommation, occasionne jusqu'à 37% des émissions totales de gaz à effet de serre d'origine humaine. L'agriculture et l'exploitation forestière contribuent également de manière significative à la perte rapide en biodiversité. À l'échelle mondiale, l'agriculture est le principal moteur de la déforestation<sup>4</sup> et de l'eutrophisation des fleuves et des océans<sup>5</sup>. Un bilan écologique complet aboutit à un constat similaire à l'échelle suisse : l'alimentation représente 27% de l'impact environnemental d'un ménage suisse type. Seul le domaine du logement correspond à une part encore légèrement supérieure (28%) de cet impact.

Lorsque l'impact environnemental est ventilé par groupe d'aliments, il apparaît toutefois que l'impact n'est pas partout le même. Ce sont principalement les aliments d'origine animale – viande, produits laitiers et œufs – qui ont une empreinte écologique majeure. Dans leur ensemble, ces aliments représentent 44% de l'impact environnemental lié à l'alimentation d'un ménage suisse.

Si les aliments d'origine animale polluent davantage que les aliments végétaux, c'est que l'efficacité de l'élevage est faible : pour produire une calorie animale, il faut un nombre important de calories végétales. Alors que dans les aliments végétaux, les calories passent directement au consommateur (c'est-à-dire à l'être humain). À l'échelle mondiale, 83% des terres agricoles sont utilisées pour l'élevage, alors que celui-ci ne produit que 37% des protéines et seulement 18% des calories consommées.

Le rapport « Alimentation Planète Santé<sup>6</sup> » de la commission internationale d'experts EAT-Lancet conclut qu'il faut un changement important de notre alimentation, pour que le système alimentaire soit compatible à long terme avec les ressources disponibles sur la planète. Une forte réduction s'impose en particulier concernant notre consommation de viande et de produits laitiers, qui doit passer à 16 kg de viande (contre un peu plus de 50 kg en Suisse à l'heure actuelle) et à 90 kg de produits laitiers (contre 370 kg actuellement en Suisse) par habitant et par an. L'urgence de réduire notre consommation est également démontrée par une étude réalisée sur mandat de Greenpeace Suisse<sup>7</sup>. Les modélisations de cette étude portent sur le volume de produits animaliers pouvant être produits uniquement à partir des ressources du territoire suisse, et de manière écologique et respectueuse des animaux. Le passage à un tel mode de production permettrait encore à la Suisse de produire un peu plus de 10 kg de viande et 270 kg de produits laitiers par habitant et par an.

Un tel changement de notre mode alimentaire serait bénéfique non seulement pour l'environnement, mais aussi pour notre santé. La consommation croissante de produits animaux, de céréales raffinées et de sucres est directement corrélée à la progression de l'obésité à travers le monde<sup>8</sup>. Une alimentation déséquilibrée (peu de fruits, de légumes et de produits à base de céréales complètes, mais beaucoup de viande) est l'un des principaux facteurs de mortalité prématurée dans le monde. En 2016, une mauvaise alimentation causait dix millions de décès dans le monde, tandis que le tabagisme en provoquait sept millions<sup>9</sup>.

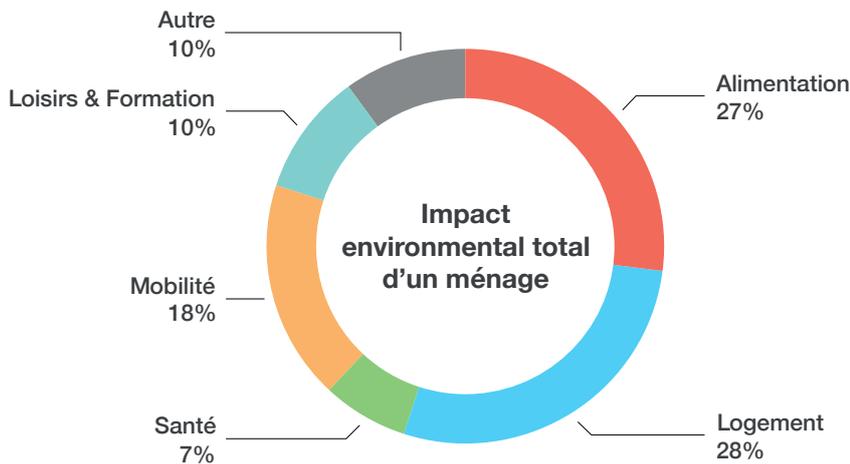


Fig. 1 : Impact environnemental d'un ménage suisse type par activité. Source : ESU-Services, analyse pour Greenpeace 2019.

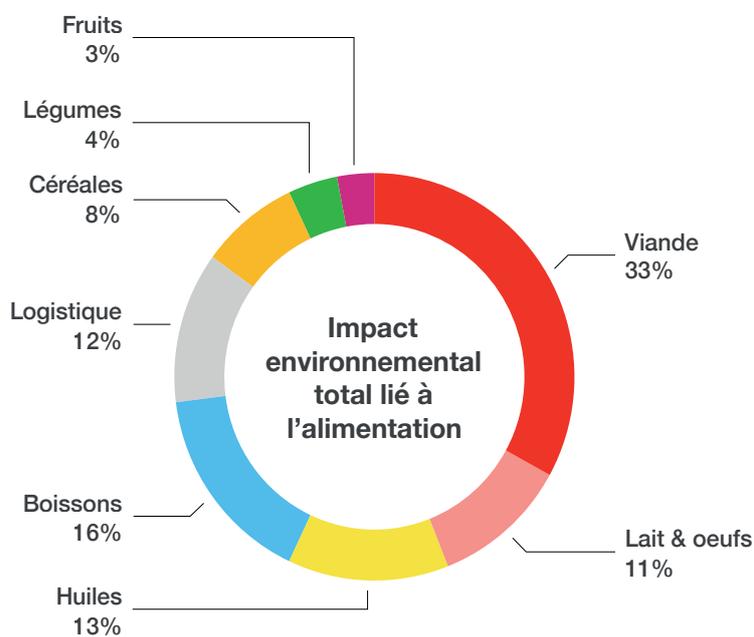


Fig. 2 : Impact environnemental d'un ménage suisse type par groupe d'aliments. Source : ESU-Services, analyse pour Greenpeace 2019.

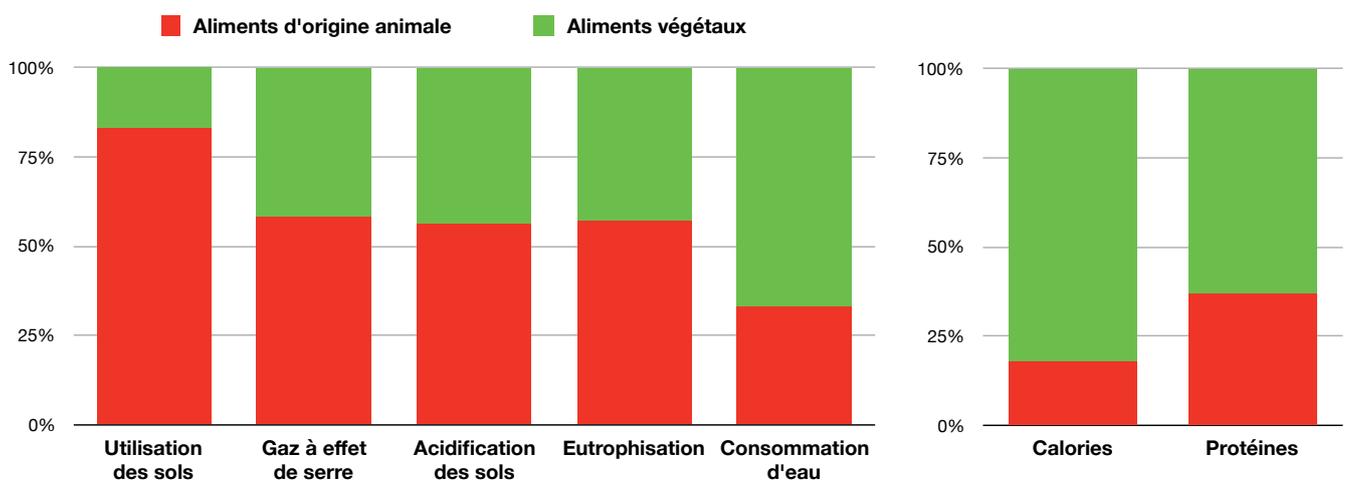


Fig. 3 : Part de la production animale dans l'empreinte écologique totale de la production alimentaire. Source: Poore, Nemecek, Reducing food's environmental impacts through producers and consumers, Science 01 Jun 2018. Vol. 360, Issue 6392, pp. 987-992.



Action de Greenpeace lors de la présentation du rapport du GIEC sur l'utilisation des terres.

## LES VILLES ET L'ALIMENTATION EN PERSPECTIVE GLOBALE

Environ la moitié de la population mondiale vit dans des zones urbaines, et cette proportion devrait passer à près de 70% d'ici 2050, selon les estimations<sup>10</sup>. En Suisse, près des trois quarts de la population vivent déjà en ville<sup>11</sup>. Le rôle des villes en matière d'alimentation s'explique d'abord par le fait qu'une grande partie de la consommation alimentaire se fait en ville. Mais l'importance des villes repose également sur les facteurs suivants :

- Les villes achètent de grandes quantités de nourriture pour les écoles, le système de santé et l'administration publique, soit directement soit en tant que donneuses d'ordres. Les établissements suisses comme les écoles, les hôpitaux et les foyers servent quelque 280 millions de repas par année<sup>12</sup>. Sur le plan purement arithmétique, ce volume est supérieur à la consommation annuelle de la population genevoise. Une bonne partie de ces établissements relève de la responsabilité ou est gérée sur mandat des villes.

- À travers leur politique alimentaire (« Food Policy »), les villes peuvent exercer une influence au-delà de leur domaine de responsabilité directe, et inciter le secteur privé et les consommateurs à se tourner vers une alimentation plus durable.
- Les villes sont toujours un peu le laboratoire de la nouveauté. Dans les villes, la nécessité de faire face aux problèmes se fait généralement sentir plus rapidement. Les échanges entre la science, l'économie et la politique sont facilités, et la disposition à innover est plus grande.

L'importance des villes dans l'évolution de l'alimentation est reconnue par un nombre croissant de scientifiques et de politiciens. Ces dernières années, plusieurs initiatives ont été lancées pour promouvoir ce changement :

## MILAN FOOD PACT

Le « Milan Urban Food Policy Pact<sup>13</sup> » a été fondé dans le cadre de l'Expo de Milan en 2015. Les 206 villes réunies dans ce réseau s'engagent sur le principe suivant:

« 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. »

## COPENHAGUE

Copenhague a adopté une nouvelle stratégie alimentaire en août 2019<sup>14</sup>. Ces dernières années, la capitale danoise a fortement amélioré la dimension écologique et la qualité alimentaire de ses établissements. Aujourd'hui, près de 90% des repas servis dans les structures municipales sont préparés avec des produits de l'agriculture biologique. Avec sa nouvelle stratégie alimentaire, Copenhague passe à l'étape suivante et harmonise toutes les mesures en matière d'alimentation sur son territoire. La nouvelle stratégie vise à assurer une alimentation plus saine, à renforcer la culture alimentaire et à réduire le gaspillage.

A l'avenir, la ville entend limiter l'offre de viande au profit des aliments d'origine végétale, et renforcer ses efforts de réduction du gaspillage alimentaire. L'objectif est de réduire l'empreinte carbone totale du domaine alimentaire de 25% d'ici 2025.

## SCIENTISTS FOR LESS MEAT

Début octobre 2019, plus de 230 scientifiques ont lancé l'appel « Scientists for less meat ». Leur lettre<sup>15</sup> demande aux gouvernements municipaux du monde entier de réduire l'offre de viande dans les cantines scolaires.

« Nous vivons une crise climatique. Nous devons réduire de manière drastique et urgente le volume de gaz à effet de serre émis dans l'atmosphère, afin de maintenir un climat sûr et une planète viable pour nous et pour les générations futures.

Nous ne pouvons pas lutter efficacement contre la crise climatique à laquelle nous sommes actuellement confrontés sans nous attaquer à l'énorme impact de la production industrielle et de la consomma-

tion de viande sur notre planète. L'élevage représente actuellement 14% des émissions mondiales de gaz à effet de serre. Si nous n'intervenons pas, ces émissions pourraient même encore augmenter.

Les gouvernements municipaux ont le pouvoir d'agir, en modifiant leurs politiques d'achat, en réduisant l'offre de viande et en augmentant la quantité d'aliments végétaux servis dans les cantines publiques »

## C40 PIONEER CITIES

Le 10 octobre 2019, 14 villes du réseau C40<sup>16</sup> s'engageaient à mener une politique alimentaire durable<sup>17</sup> qui tienne compte de la crise climatique. Les villes se donnent un objectif ambitieux, puisqu'elles invitent leur population à se rapprocher du modèle alimentaire de la « Planetary Health Diet », proposé par la commission EAT-Lancet<sup>18</sup>, d'ici 2030. Concrètement, les engagements sont les suivants :

- Aligner la politique d'achats publics sur le modèle alimentaire « Planetary Health Diet ». Dans la mesure du possible, prioriser les produits issus de l'agriculture biologique.
- Encourager la consommation d'aliments végétaux sains.
- Réduire le gaspillage alimentaire de 50% par rapport à 2015.
- Collaborer avec les citoyens, les entreprises, les établissements publics et d'autres organisations pour élaborer une stratégie commune de mise en œuvre de ces mesures.

# LA SITUATION EN SUISSE

En 2018, Greenpeace avait analysé les directives alimentaires des 10 plus grandes villes suisses<sup>19</sup>. La conclusion du rapport était que les villes ont encore beaucoup à faire dans le domaine de l'alimentation. Si l'ensemble des villes étudiées se préoccupent de la durabilité et ont des objectifs environnementaux, presque toutes négligeaient encore l'alimentation. Cette lacune était particulièrement frappante en ce qui concerne la viande et les produits laitiers. Par rapport au secteur alimentaire dans son ensemble, le poids des produits animaliers en matière d'impact environnemental est tout à fait disproportionné. Or les villes suisses n'abordaient quasiment jamais cette problématique dans leur discours sur la durabilité.

Le résultat de notre analyse était donc plutôt décevant. Seule la ville de Berne obtenait la mention « exemplaire » pour la restauration scolaire, et se plaçait ainsi en tête du classement. Toutes les autres atteignaient au mieux la mention « correct », et pour de nombreuses catégories, elles se contentaient du niveau « modeste » ou même « retard à combler ». Les efforts des villes étaient loin d'être suffisants pour faire face à la crise climatique, et accusaient un retard manifeste par rapport aux exemples internationaux évoqués ci-dessus.

Nous avons voulu savoir si, depuis notre première analyse, les villes se sont donné des objectifs plus ambitieux en matière de politique alimentaire durable, éventuellement en tenant compte du score obtenu. En été / automne 2019, nous avons donc à nouveau interrogé ces mêmes villes à ce sujet.

## BÂLE

Le 7 août 2018, Bâle a adopté un ensemble de mesures intitulé « Alimentation durable 2018-21 »<sup>20</sup>. Le document formule les objectifs suivants :

- Renforcer l'approvisionnement alimentaire régional et la création de valeur au niveau de la région
- Encourager un approvisionnement alimentaire diversifié, sain, équitable et respectueux de l'environnement
- Éviter le gaspillage alimentaire

Aucun objectif quantitatif de réduction n'est fixé, mais il est prévu de renforcer la durabilité dans les achats publics alimentaires et la restauration. Des recommandations à ce sujet sont en cours d'élaboration, qui pourraient être inscrites dans les conventions de prestations avec les entreprises de droit public, et rendues obligatoires pour les établissements offrant des

services de restauration, comme les crèches et les diverses offres du parascolaire, dans la mesure où ces structures sont subventionnées par la collectivité. Dans le domaine scolaire, les directives n'ont pas évolué, mais elles restent progressistes dans le contexte suisse, puisqu'elles autorisent au maximum deux repas par semaine comprenant de la viande.

Pour Bâle, la réduction du gaspillage alimentaire est une priorité, et diverses actions de sensibilisation sont en cours. Bâle participe ainsi à la campagne « Save Food – Fight Waste »<sup>21</sup> de la Fondation Pusch. La ville encourage également les jardins scolaires et organise des cours sur ce thème dans les écoles<sup>22</sup>.

### Améliorations ponctuelles obtenues



## BERNE

En 2015, la ville de Berne avait adopté sa « Stratégie énergétique et climatique 2025 »<sup>23</sup>, mais celle-ci ne mentionne pas le domaine de l'alimentation. Berne ne possède pas de véritable politique alimentaire (Food Policy) couvrant l'ensemble de ses services, et aucun objectif de réduction n'est fixé pour les émissions liées à l'alimentation. Les principes en matière d'achats publics sont énoncés dans la directive « Achats publics durables dans l'administration municipale »<sup>24</sup>, adoptée par le Conseil de ville. Toutefois, ces principes sont très généraux, et aucun critère d'achat concret n'est formulé. Le domaine de l'alimentation n'est pas mentionné en tant que tel.

Les « Directives en matière de qualité et d'alimentation pour la préparation de repas dans les structures d'accueil extrafamilial de la ville de Berne »<sup>25</sup> sont toujours en vigueur. Elles s'appliquent à tous les services

municipaux qui accueillent des enfants, comme les crèches et les écoles à journée continue. La viande ou le poisson ne peuvent être servis qu'une ou deux fois par semaine. Ces directives restent donc très avancées par rapport à celles des autres villes suisses.

Une check-liste pour la durabilité des événements publics de la ville est en cours d'élaboration (le document ne portera pas uniquement sur l'alimentation). Par ailleurs, un festival de deux semaines sur l'alimentation durable, intitulé « Kulinata », a lieu chaque année à Berne, et divers réseaux sont en cours de création dans le domaine de la durabilité alimentaire.

### Améliorations ponctuelles obtenues

- Deux tiers des légumes, de la viande, des salades et des produits laitiers doivent provenir de l'agriculture biologique.

Lorsque ces critères entreront en vigueur, Bienne obtiendra un excellent rang dans notre comparatif des directives alimentaires pour le domaine de l'accueil extrafamilial. Le fait que les critères exigent une part d'aliments biologiques clairement définie est unique en Suisse.

Dans les autres sphères d'influence de la ville, comme le domaine des soins ou les campagnes d'information, Bienne est plutôt réticente. Les recommandations pour le secteur des soins ne mettent pas en relief la durabilité, et il n'existe pas de campagne de sensibilisation sur l'alimentation à l'heure actuelle.

### Progrès majeurs accomplis

## BIENNE

La ville de Bienne n'avait pas obtenu de bons résultats dans notre comparatif des directives alimentaires 2018, et se plaçait au dernier rang, avec la ville de Lugano. Aujourd'hui, Bienne ne possède toujours pas de stratégie alimentaire sur l'ensemble de ses activités, et ne se fixe donc aucun objectif pour le domaine de l'alimentation. Mais dans les écoles à journée continue et les crèches, la situation a nettement évolué depuis notre première enquête. Le projet « Alimentation saine » sera prochainement finalisé et prévoit notamment les critères suivants pour l'alimentation des enfants en crèche et à l'école :

- Les repas doivent être préparés localement.
- Les deux tiers des aliments doivent provenir de la région (rayon de 35 km autour de Bienne).
- Servir au maximum une fois de la viande, et une fois du poisson par semaine.



## GENÈVE

---

Dans notre classement 2018, Genève obtenait un score intermédiaire. Avec son programme « Nourrir la ville », Genève dispose d'une stratégie alimentaire transversale, mais celle-ci se focalise principalement sur l'aspect local. D'autres facteurs qui seraient plus pertinents sur le plan écologique ne sont pas suffisamment pris en compte. Dans le domaine de l'école et de l'accueil extrafamilial, Genève mise essentiellement sur le label « Fourchette verte », qui ne va pas très loin en termes d'impact environnemental.

Mais le nouveau « Plan d'actions Développement durable »<sup>26</sup> adopté en juin 2019 prévoit des mesures plus ambitieuses dans le domaine de l'alimentation. L'indicateur Beelong<sup>27</sup> sera ainsi utilisé pour évaluer l'impact environnemental des aliments dans toutes les cuisines de production de repas scolaires. Genève prévoit aussi d'encourager l'échange d'expériences entre les différents services, et de renforcer la formation continue des cuisiniers et cuisinières en matière de politique d'achat durable.

## LAUSANNE

---

Dans notre classement de 2018, Lausanne occupait une excellente position, grâce à sa stratégie alimentaire complète<sup>30</sup>, dépassant largement le domaine scolaire. La stratégie « Lausanne Cuisine 5.0 » formule les cinq objectifs suivants :

1. 70% d'achats de proximité
2. 30% des aliments dotés d'un label substantiel
3. Menus conformes à la pyramide alimentaire suisse
4. Une journée végétarienne par semaine
5. Réduction du gaspillage alimentaire

Dans son bilan de la première phase du programme, la ville de Lausanne conclut que les objectifs sont atteints, à l'exception du premier<sup>31</sup>. Mais il faut dire que

Genève est très active dans le domaine de la sensibilisation. Il existe du matériel pédagogique sur l'origine et la saisonnalité des aliments<sup>28</sup> ainsi que des ateliers de cuisine destinés aux élèves, en lien avec l'association « Swiss Food Academy ». Des manifestations grand public sont régulièrement organisées, comme la « Semaine du Goût » en partenariat avec 65 restaurants privés, ou le « Festi'terroir »<sup>29</sup>, qui met l'accent sur les produits biologiques et locaux. La ville de Genève organise également des tables rondes et des conférences pour des groupes cibles spécifiques.

Genève relaie régulièrement des informations sur l'alimentation durable sur les réseaux sociaux. Avec l'humoriste Marina Rollman, la ville a produit plusieurs clips vidéo autour de la protection du climat, dont un sur l'alimentation végétarienne.

### Améliorations ponctuelles obtenues

ces objectifs ne sont pas très exigeants. La mention « Suisse Garantie » est ainsi reconnue comme label, même si ses critères ne sont que légèrement supérieurs à ce que prévoit la loi. La stratégie est en cours de révision et entrera ensuite dans la prochaine étape de sa mise en œuvre. Le nombre de journées sans viande devrait passer d'un jour par semaine à trois jours sur deux semaines.

La ville de Lausanne est très active dans le domaine des campagnes de sensibilisation. Elle a informé la population sur la durabilité alimentaire en produisant un dépliant<sup>32</sup> qui aborde en détail notamment le problème des produits animaux.

### Améliorations ponctuelles obtenues



## LUGANO

Dans notre analyse de 2018, Lugano s'était classée dernière, avec Bienne. Depuis, il semble que les choses n'aient pas beaucoup évolué. Lugano n'a toujours pas de directives municipales pour les repas scolaires ou pour d'autres domaines d'influence. Les responsables indiquent cependant que la priorité est donnée aux aliments produits localement, dans la mesure du possible. La ville renvoie à la directive cantonale sur l'alimentation scolaire<sup>33</sup>. Or celle-ci ne fait que mentionner la durabilité en passant, et ne contient pas de critères clairs. Relevons toutefois que les cantines scolaires sont certifiées « Fourchette verte »<sup>34</sup>.

### Quasiment pas de progrès réalisés

## LUCERNE

Le règlement sur l'énergie<sup>35</sup> de la ville de Lucerne aborde la question de l'alimentation durable :

*Art. 5b*

*3 Alimentation durable*

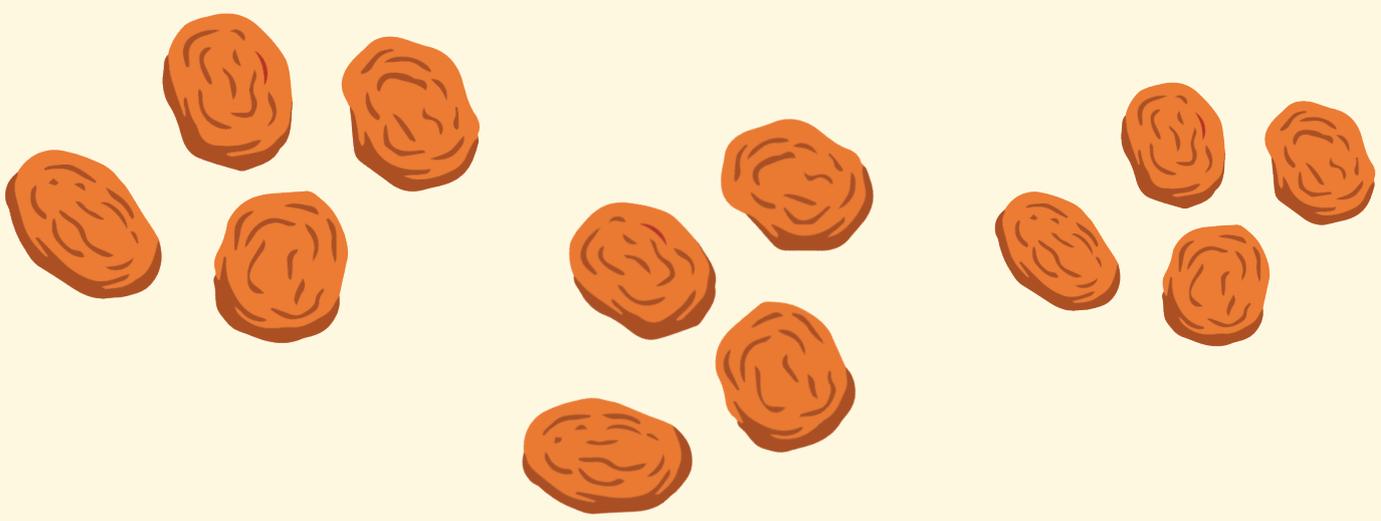
*Dans sa sphère de responsabilités, la ville s'engage à promouvoir une alimentation durable et à diffuser des informations à propos de l'impact de l'alimentation sur le climat mondial et l'environnement.*

Toutefois la ville de Lucerne ne possède pas de véritable stratégie alimentaire. Dans le cadre de la révision en cours de la stratégie énergétique, il semble cependant que l'alimentation sera mieux prise en compte<sup>36</sup>. Les directives alimentaires pour l'accueil ex-

trafamilial et les écoles n'ont pas évolué depuis notre dernière enquête, elles ne sont toujours pas obligatoires, et elles n'abordent pas la question de la viande et des produits laitiers. Dans ce domaine, Lucerne a encore beaucoup à faire.

En ce qui concerne les campagnes de sensibilisation, Lucerne a organisé l'événement « Luzern tischt auf »<sup>37</sup> sur une durée d'un mois en 2018, en coopération avec l'association Foodwaste.ch, pour sensibiliser la population au problème du gaspillage alimentaire.

### Améliorations ponctuelles obtenues



## SAINT-GALL

---

La ville de Saint-Gall a développé un concept énergétique 2050<sup>38</sup>, mais qui ne mentionne ni la consommation ni l'alimentation. Il n'existe pas de stratégie alimentaire détaillée. Dans le domaine de l'accueil extrafamilial, Saint-Gall mise sur la «Fourchette verte». La viande n'est servie que trois fois au maximum par semaine, et le poisson une à quatre fois par mois au maximum.

Sur le plan de la sensibilisation, il existe un programme intitulé «Clevergeniessen»<sup>39</sup>, qui propose des conseils pour une alimentation durable et encourage le jardinage urbain.

**Quasiment pas de progrès réalisés**

## WINTERTHOUR

---

Winterthour n'a pas de stratégie alimentaire couvrant tous les domaines de sa sphère d'influence. Mais dans le cadre de sa stratégie énergétique, la ville met en œuvre des mesures visant à contribuer à une alimentation préservant les ressources. L'alimentation en milieu scolaire est actuellement régie par les règles «Fourchette verte», qui prévoient au moins une journée sans viande par semaine. Le nouvel appel d'offres en cours pour l'accueil extrafamilial formule des critères complémentaires de durabilité (saisonnalité, origine régionale, proportion de produits biologiques, variante végétarienne quotidienne, au maximum trois repas de viande par semaine)<sup>40</sup>.

La ville de Winterthour est très active en matière de sensibilisation. La campagne «Stadtgmües» est le résultat d'un processus participatif mené en 2018 avec la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW)

et la population de Winterthour. Elle s'adresse aux habitants et au personnel de l'administration municipale. «Stadtgmües»<sup>41</sup> publie quotidiennement des informations sur la durabilité alimentaire sur Facebook et Instagram. En coopération avec l'ONG Public Eye, la campagne a organisé une exposition et une série de conférences sur la question des semences. Elle permet à des classes d'école de cultiver une quarantaine de plates-bandes surélevées en ville. «Stadtgmües» est présente dans l'espace public à travers des événements, des visites guidées, des dégustations publiques et des tables rondes. «Alte Kaserne», le seul restaurant en possession de la ville, propose des menus majoritairement végétariens depuis plus de 20 ans, et mise sur la cuisine régionale et de saison.

**Améliorations ponctuelles obtenues**



## ZÜRICH

---

Dans notre analyse de 2018, Zurich avait atteint un très bon résultat grâce à ses directives alimentaires solides pour les écoles<sup>42</sup>. Toutefois il y avait un écart frappant entre la qualité de ces directives dans le secteur scolaire et un engagement modeste par ailleurs. Entre-temps la nouvelle « Stratégie pour une alimentation durable de la ville de Zurich »<sup>43</sup>, adoptée par le Conseil municipal en juillet 2019, vient renforcer les efforts dans tous les domaines d'influence de la ville.

La stratégie combine différents domaines politiques et champs d'action qui ont une influence directe ou indirecte sur le système alimentaire. Elle vise à réduire le gaspillage alimentaire, à promouvoir une alimentation équilibrée et à prioriser les produits durables. Ceci à travers des critères d'achat responsables, la coopération entre les acteurs régionaux et les campagnes d'information destinées au public. La stratégie alimentaire de la ville de Zurich formule également un certain nombre d'objectifs quantitatifs :

1. Les pertes alimentaires évitables se limitent à 10% du volume produit et à 50 g par assiette au maximum.
2. La proportion de produits durables est de 50%. Les produits particulièrement problématiques sont bannis.

3. L'impact environnemental lié à l'alimentation se réduit de 30% par rapport à 2020.

Par la mise en application de sa stratégie alimentaire, Zurich veut renforcer la durabilité des directives alimentaires pour les écoles, et stimuler l'élaboration de directives similaires dans le secteur des soins et de la santé ainsi que dans la restauration du personnel.

La ville de Zurich est également active dans le travail en réseau et la sensibilisation. Elle soutient la plateforme « Forum Alimentation »<sup>44</sup> et une série de conférences sur l'alimentation dans le cadre de « Kosmopolitics ». Zurich participe également à la campagne « Save Food – Fight Waste » de la Fondation Pusch.

### Progrès majeurs accomplis



Manifestation pour moins de viande devant le ministère danois de l'Agriculture à Copenhague.

## CONCLUSIONS

Notre analyse montre que le rôle de l'alimentation en matière de durabilité est mieux compris dans un nombre croissant de villes. La plupart d'entre elles ont mis en œuvre des mesures pour réduire l'impact environnemental du domaine alimentaire. Une conférence de l'Union des villes suisses en novembre 2019 était entièrement consacrée à ce thème. Mais il apparaît aussi que les villes ne se donnent pas toutes des objectifs ambitieux. Alors que certaines ont obtenu des améliorations considérables, d'autres n'ont fait que des ajustements mineurs, et trois villes n'ont quasiment pas progressé depuis notre dernier comparatif. Les dix villes étudiées se répartissent en trois catégories :

### Progrès majeurs accomplis

- **Zurich** : nouvelle stratégie alimentaire complète avec objectifs mesurables
- **Bienne** : nouvelles directives pour la restauration scolaire avec exigences contraignantes

### Améliorations ponctuelles obtenues

- **Bâle** : nouvelle série de mesures, mais sans objectifs quantitatifs

- **Berne** : application des directives aux manifestations, festival alimentaire « Kulinata »
- **Winterthour** : renforcement des directives scolaires, campagne « Stadtgmües »
- **Lausanne** : renforcement des règles pour la restauration scolaire, la viande est abordée dans les campagnes de sensibilisation
- **Genève** : intégration de l'alimentation dans le Plan d'actions Développement durable, vastes activités de sensibilisation

### Quasiment pas de progrès réalisés

- **Lucerne** : intégration prévue de l'alimentation dans la stratégie énergétique
- **Saint Gall** : aucune nouvelle mesure
- **Lugano** : aucune nouvelle mesure

# REVENDEICATIONS

Malgré les progrès réalisés, l'alimentation n'a toujours pas obtenu le statut qui lui revient dans le cadre de la politique de durabilité des villes suisses. L'alimentation représente environ 27% de l'impact environnemental des ménages suisses, ce qui en fait un domaine d'importance capitale. La crise climatique et la perte de biodiversité exigent une action rapide et ambitieuse de la part de tous les acteurs. Les villes sont appelées à jouer un rôle pionnier. Copenhague ou les villes pionnières du réseau C40 montrent que c'est possible. Les villes suisses doivent se mesurer à ces modèles. Les principes suivants sont essentiels pour réaliser des progrès rapides :

## **L'alimentation comme élément essentiel des stratégies de durabilité**

L'alimentation doit jouer un rôle central dans les stratégies de durabilité des villes. Ces stratégies doivent couvrir toute la sphère d'influence de la ville (achats, services, communication, etc.) et doivent s'accompagner d'un plan contraignant pour la mise en œuvre, assorti d'objectifs mesurables en matière de réduction des émissions de gaz à effet de serre, de gaspillage alimentaire et de qualité des aliments (par ex. une part de produits biologiques).

## **Choix des bonnes priorités**

Les achats alimentaires locaux sont importants pour l'économie régionale et le lien entre les producteurs et les consommateurs. Or pour la réduction des impacts environnementaux, d'autres critères s'avèrent plus pertinents : le volume de produits d'origine animale, la réduction du gaspillage alimentaire, les produits biologiques et de saison.

## **Prise en compte des connaissances scientifiques actuelles**

Les études comme le rapport EAT-Lancet compilent les travaux scientifiques les plus récents concernant l'impact de l'alimentation sur la santé et l'environnement. Le modèle « Planetary Health Diet » propose une mise en œuvre concrète de ces constats scientifiques. Tous les acteurs – en particulier les fournisseurs de repas, les organisations de santé et les organes politiques – doivent intégrer les connaissances actuelles de la science dans leurs offres, leurs recommandations et leurs politiques.

## **Objectifs mesurables, suivi, améliorations**

La meilleure stratégie du monde s'avère peu utile si sa mise en œuvre n'est pas assurée. Pour mesurer le succès de la mise en œuvre, il convient de fixer des objectifs clairs et de garantir un suivi régulier de leur réalisation. En assurant un retour entre la stratégie et les mesures appliquées, il est possible d'obtenir des améliorations continues à partir des expériences faites.

## **Coopération au niveau fédéral, cantonal et municipal**

Les villes ont leurs prérogatives, mais aussi leurs limites concernant les décisions qu'elles peuvent prendre. Il est donc important que les stratégies alimentaires soient coordonnées entre les différents niveaux politiques. Pour éviter les contradictions, il faut dans la mesure du possible élaborer des objectifs, des paramètres et des calendriers compatibles.

## **Coopération avec les producteurs, les transformateurs et les fournisseurs**

Pour que l'alimentation durable soit bien accueillie, les acteurs locaux tout au long de la chaîne de production, du champ jusqu'à l'assiette, doivent être associés à la démarche.

## **L'alimentation durable doit être savoureuse**

L'introduction d'une alimentation durable ne doit jamais perdre de vue la clientèle. Les menus durables doivent être à la fois convaincants sur le plan gustatif, équilibrés sur le plan nutritionnel et nourrissants pour les consommateurs. Sinon on risque l'effet contraire, c'est-à-dire que la population se détourne de l'alimentation végétarienne.

Pour les petites villes, l'élaboration d'une stratégie alimentaire complète et cohérente peut dépasser les ressources administratives disponibles. Pour éviter que chaque ville doive réinventer la roue, il est important que les villes mettent en commun leurs expériences. Les structures comme l'Union des villes suisses auraient ici un rôle à jouer, par exemple en élaborant des modèles de stratégies alimentaires municipales, et en proposant des catalogues de mesures à mettre en œuvre.

## RÉFÉRENCES

1. [https://www.un.org/en/development/desa/policy/wess/wess\\_bg\\_papers/bp\\_wess2013\\_millennium\\_inst.pdf](https://www.un.org/en/development/desa/policy/wess/wess_bg_papers/bp_wess2013_millennium_inst.pdf)
2. <https://www.nature.com/articles/s41538-018-0027-3>
3. <https://www.ipcc.ch/report/srccl/>
4. [https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/65505/6316-drivers-deforestation-report.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/65505/6316-drivers-deforestation-report.pdf)
5. <https://www.wri.org/our-work/project/eutrophication-and-hypoxia/sources-eutrophication>
6. <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>
7. <https://digitalcollection.zhaw.ch/handle/11475/13361>
8. Malik, V. S., Willett, W. C. & Hu, F. B. (2012). Global obesity: trends, risk factors and policy implications. *Nature Reviews Endocrinology*, 9: 13.
9. 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.
10. <https://www.un.org/development/desa/en/news/population/2018-revision-of-world-urbanization-prospects.html>
11. <https://www.eda.admin.ch/aboutswitzerland/de/home/gesellschaft/bevoelkerung/stadt-und-land.html>
12. [http://www.infras.ch/media/filer\\_public/63/a1/63a1db20-04fb-4231-923a-7ed57bf85e4e/schlussbericht\\_okologische\\_offentliche\\_beschaffung.pdf](http://www.infras.ch/media/filer_public/63/a1/63a1db20-04fb-4231-923a-7ed57bf85e4e/schlussbericht_okologische_offentliche_beschaffung.pdf)
13. <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>
14. <https://www.kk.dk/nyheder/koebenhavn-styrker-sin-ambitioese-mad-indsats-med-ny-mad-og-maalidsstrategi>
15. <https://www.scientists4lessmeat.org/>
16. <https://www.c40.org/>
17. [https://www.c40.org/press\\_releases/good-food-cities](https://www.c40.org/press_releases/good-food-cities)
18. <https://eatforum.org/learn-and-discover/the-planetary-health-diet/>
19. <https://storage.googleapis.com/planet4-switzerland-stateless/2019/06/4754011a-gp-check-ernaehrung-staedte.pdf>
20. <https://www.entwicklung.bs.ch/grundlagen/nachhaltigkeit/ernaehrung.html>
21. <https://www.pusch.ch/ueber-pusch/kampagne-save-food-fight-waste/>
22. <https://www.aue.bs.ch/abfaelle/schulungsangebote.html>
23. <https://www.bern.ch/themen/umwelt-natur-und-energie/energie/energie-und-klimastrategie>
24. <https://www.bern.ch/politik-und-verwaltung/stadtverwaltung/sue/amt-fur-umweltschutz/umwelt-und-energie/umweltmanagement/nachhaltige-beschaffung/leitbild-nachhaltige-beschaffung-in-der.pdf/view>
25. <https://www.bern.ch/themen/kinder-jugendliche-und-familie/kinderbetreuung/ernaehrungsrichtlinien-bern>
26. <https://www.ge.ch/document/plan-actions-developpement-durable-2019-2023/telecharger>
27. <https://beelong.ch/>
28. [https://geneveterroir.ch/sites/default/files/grta\\_fiches\\_animateurs\\_basse\\_def\\_version\\_finale.pdf](https://geneveterroir.ch/sites/default/files/grta_fiches_animateurs_basse_def_version_finale.pdf)
29. <https://www.geneveterroir.ch/fr/festiterroir-2019-fete-de-la-vente-directe-et-du-bio-la-promenade-des-bastions/4960>
30. <http://www.lausanne.ch/lausanne-officielle/administration/enfance-jeunesse-et-quartiers/accueil-de-jour-de-lenfance/bureau-lausannois-pour-les-familles/restauration-collective-durable.html>
31. [http://www.lausanne.ch/thematiques/developpement-durable/ville-durable/consommation/politique-alimentaire/expo-alimentation-explosive/mainArea/01/col1/0/text\\_files/file/document/Resultats-feuillet.pdf](http://www.lausanne.ch/thematiques/developpement-durable/ville-durable/consommation/politique-alimentaire/expo-alimentation-explosive/mainArea/01/col1/0/text_files/file/document/Resultats-feuillet.pdf)
32. [http://www.lausanne.ch/thematiques/developpement-durable/ville-durable/consommation/politique-alimentaire/expo-alimentation-explosive/mainArea/03/col1/0/text\\_files/file/document/Sensibilisation-feuillet.pdf](http://www.lausanne.ch/thematiques/developpement-durable/ville-durable/consommation/politique-alimentaire/expo-alimentation-explosive/mainArea/03/col1/0/text_files/file/document/Sensibilisation-feuillet.pdf)
33. [https://www4.ti.ch/fileadmin/DECS/SA/URTS/documenti/Direttive/Direttive\\_ristoranti\\_scolastici\\_versi-one\\_1.8\\_-\\_2018-19.pdf](https://www4.ti.ch/fileadmin/DECS/SA/URTS/documenti/Direttive/Direttive_ristoranti_scolastici_versi-one_1.8_-_2018-19.pdf)
34. <https://www4.ti.ch/decs/sa/urts/cosa-facciamo/menu-scolastici/>
35. [https://www.stadtluzern.ch/\\_docn/2251501/sRSL\\_7.3.1.1.1\\_Reglement\\_fur\\_eine\\_nachhaltige\\_stadtische\\_Energie-\\_Luftreinhalte-\\_und\\_Klimapolitik\\_Energierereglement.docx.pdf](https://www.stadtluzern.ch/_docn/2251501/sRSL_7.3.1.1.1_Reglement_fur_eine_nachhaltige_stadtische_Energie-_Luftreinhalte-_und_Klimapolitik_Energierereglement.docx.pdf)
36. Mündliche Information von Herrn Gregor Schmid, Leiter der Fachstelle Umweltschutz.
37. <https://foodwaste.ch/unsere-projekte/luzern-tischt-auf/>
38. <https://www.stadt.sg.ch/home/raum-umwelt/energie/energiekonzept-2050.html>
39. <https://www.stadt.sg.ch/home/raum-umwelt/umwelt-nachhaltigkeit/clever-geniessen.html>
40. Information per E-Mail.
41. <https://stadt.winterthur.ch/themen/leben-in-winterthur/energie-umwelt-natur/ernaehrung>
42. [https://www.stadt-zuerich.ch/ssd/de/index/gesundheit\\_und\\_praevention/schularzt/ernaehrung/ernaehrungsrichtlinien.html](https://www.stadt-zuerich.ch/ssd/de/index/gesundheit_und_praevention/schularzt/ernaehrung/ernaehrungsrichtlinien.html)
43. [https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt\\_energie/ernaehrung/ernaehrungsstrategie.html](https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/ernaehrungsstrategie.html)
44. <https://www.ernaehrungsforum-zueri.ch/>
45. <https://kosmos.ch/programm/reihen>
46. <https://staedteverband.ch/de/Detail/nationale-tagung-laquo-nachhaltige-ernahrung-in-stadten-und-gemeinden-raquo?share=1>
47. <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>

