Commission consultative Développement durable Ville de Fribourg

14 mars 2023

Fribourg Ville du Goût

*René Longet*

**Cas pratique : Onex ville du Goût en 2010**

En 2010 : deux villes du goût complémentaires :

Onex = 20'000 habitants, tranche de banlieue populaire.

Lucerne = 80000 habitants, fleuron du tourisme suisse.

Une démonstration que la SDG n’est pas une manifestation d’abord gastronomique ni réservée à une élite fortunée.

**Programme à Onex**

**-** Création d’un label SANTÉ - PROXIMITÉ - GOÛT et proposition de ce label aux restaurateurs, cafés et points de vente alimentaires de la commune. Signature de la charte et mise au point d’actions avec chaque signataire pour l’année : 1) Soutien aux produits locaux, 2) Respect des saisons, 3) Soutien aux produits bio, 4) Soutien au commerce équitable, 5) Poisson provenant de pêcheries responsables, 6) Viande issue de production respectueuse de l’environnement et de l’animal, volailles et œufs de production fermière, 7) Traçabilité des produits laitiers, 8) Respect du personnel, 9) Tri de déchets

-> sets de table dans tous les restaurants participants (la moitié du tout) avec plan de la ville et localisation des restaurants impliquéss (50%), 3 catégories ; Gold, Silver, Bronze.

* Pomme du lundi dans les écoles (sortes peu visibles dans la grande distribution, à faire connaître)
* Dégustations au club des aînés (200 personnes)
* Le samedi du producteur local au centre commercial Coop
* Ateliers culinaires au parascolaire avec recettes des grands parents
* Concours de recettes et de cuisine dans les quartiers
* Septembre : grande fête du goût avec beaucoup de stands pratiques, dégustation, démos culinaires.

**Argumentaire**

**Il a fallu justifier l’intérêt public à propager des préconisations alimentaires.**

Le dossier de candidature insistait sur la caractéristique d’Onex, ville typique des régions suburbaines et de la réalité de la Suisse des agglomérations, de plus à **population peu favorisée.** Les enjeux à développer sont liés à ce type de situations. Le thème de l’alimentation offre le grand avantage de concerner tout le monde : tout le monde mange, le fait alimentaire est une réalité universelle, biologique et culturelle, fédératrice et partagée par tous.

* Favoriser les *modes de production proches de la nature* souligne le lien entre la santé de la Terre et la nôtre ; favoriser les *producteurs locaux (rayon de 50 km)* évite de faire le tour du monde avec des produits qui existent aussi chez nous, consolide des emplois de proximité, et permet de réduire la consommation d’énergie ; la notion de *commerce équitable* est à mieux faire connaître et ne concerne pas que les produits du Sud (cf. le lait...).
* La cuisine est, comme la musique, un vecteur positif d*’intégration*, bien perçue de façon générale et éveillant curiosité et intérêt pour l’autre, plutôt que la peur : on aime bien goûter le plat de l’autre, on aime bien préparer ses plats pour les autres. La préparation des repas est aussi un facteur d’intégration intergénérationnelle. *Beaucoup d’enfants ne savent plus d’où vient l’alimentation quotidienne, ne savent plus* cuisiner même des choses simples. Le goût s’uniformise, se perd.
* L’alimentation saine est par ailleurs considérée comme un *déterminant majeur de la santé* et dans beaucoup de pays se développent des campagnes d’information pour populariser quelques données-clé (par exemple, manger davantage de fruits et de légumes, moins de viande, de sel, de sucre etc.). Développer les bonnes habitudes est important, en particulier en direction des milieux moins favorisés et des jeunes, spécialement victimes de la «malbouffe».

**Suivi statistique, indicateurs**

Une série d’indicateurs quantitatifs et qualitatifs ont permis de voir si les objectifs ont été atteints et notamment de préciser le rapport coût - bénéfice des actions engagées :

* Nombre de personnes touchées par catégorie (population en général, scolaire, collaborateurs Ville d’Onex.
* Nombre de restaurants, cafés et points de vente participant à « Onex, Ville du Goût » et nombre de signatures de la charte/label santé-proximité-goût.
* Evolution de leur offre, de leur clientèle et de leur notoriété.
* Acquisition de l’information et d’un savoir-faire parmi la population à court et à moyen terme.

**Prérequis**

Il y avait déjà, grâce l’Agenda 21 communal lancé en 2004 dont l’alimentation durable était un des axes, une bonne base :

* Ateliers scolaires d’Onex Santé, et autres actions menées en lien avec le milieu médical ou de la promotion de la santé.
* Institutions sociales créant lien entre enfants, aînés et personnes précarisées, cornets alimentaires de Tournerêve (céréales et légumes locaux).
* Certification Fourchette verte des cuisines scolaires, d’un restaurant social, des crèches.
* Distribution de pommes dans le cadre d’»Onex se bouge », de chocolat du commerce équitable au parcours de cross scolaire).
* Emissions de la TV locale Canal Onex sur les recettes d’Onésiens de toute provenance.
* Valorisation du verger communal et Potager des aînés.
* Propositions faites en matière d’options alimentaires aux sociétés sportives lors de manifestations et compétitions.
* Inscription de critères concernant l’alimentation dans certains contrats de prestation, etc.
* Directive sur les achats alimentaires pour les besoins communaux adoptée en 2006**.**

Il a été ainsi possible de **capitaliser sur ce qui était déjà en place** soit lors d'évènement spécifiques (Semaine du goût dès 2006) soit à travers le tissu "alimentation durable" existant: des agriculteurs bio ou particulièrement respectueux de l'environnement, de la diversité, etc., des associations illustrant une ou des facettes d’une alimentation durable, des restaurants et points de vente, des restaurants collectifs du secteur privé ou public labellisés Fourchette Verte, des associations d'aide alimentaire, etc., et bien sûr les services communaux (santé, social ou développement durable) qui travaillent sur cette thématique.

**Chaque service, chaque institution de la ville doit réfléchir à sa contribution, apporter selon ses missions et spécificités sa pierre à l’édifice. Nous mangeons tous, alors engageons-nous tous !**

**Bonnes pratiques à partager**

* Mettre des contenus sur le site internet ou le journal communaux: vidéos ou pictos à disposition, mais aussi portraits écrits ou filmés d’acteurs du territoire en alimentation durable.
* Campagnes d'affichage.
* Tables rondes publiques.
* Travailler avec des associations et entités … qui ont du matériel, des évènements à proposer.
* Travailler avec les établissements scolaires

**Communiquer sur les actions**

Avec les outils les plus divers, et les multiplicateurs les plus divers afin de **valoriser et mettre en lien toute l'année :**

* Les actions communales, des services de santé, sociaux et du développement durable, faisant la promotion de l'alimentation durable toute l'année.
* Les actions des acteurs locaux de l’agro-alimentaire durable: producteurs, points de vente, cafés-restaurants et les stimuler à mettre en avant ces contenus dans leur offre au public et des événements chez eux pour la semaine du Gout et toute l'année.
* Les acteurs privés et publics de la commune : potagers urbains d'immeubles ou d'écoles, aides alimentaires, restauration collective.
* Faire connaître des recettes et organiser des animations culinaires.
* Promouvoir des présentations de produits et de producteurs, faire connaître les produits locaux et faire connaître la diversité gustative des sortes de légumes et de fruits.
* Faire se rencontrer les cuisines des diverses nationalités présentes sur le territoire.
* Aménager des plantages et des vergers communaux en fonction de l’existant et de la demande, promouvoir la culture urbaine (potagers, balcons etc.).
* Mener des actions avec les enfants et les jeunes, à travers des coopérations avec les institutions dédiées (écoles, cuisines scolaires, structures de quartier, associations de parents, sportives, culturelles, etc.).
* Introduire ou développer des critères d'alimentation durable dans les politiques d’achat de la commune, des restaurants scolaires, des entités semi-publiques ou d’utilité publique (homes, associations...).
* Introduire ou développer des critères d'alimentation durable lors des évènements communaux (promotions, 1er août, etc.).
* Rendre visible l'engagement et les efforts de la commune en la matière (site internet, journal communal, etc.).

**ANNEXES**

**DIRECTIVE CONCERNANT LES ACHATS ALIMENTAIRES COMMUNAUX (2006)**

Dans le cadre de l’Agenda 21 de la Ville d’Onex, dont un des axes de travail est l’alimentation, a été édictée une directive officielle (règlement de l'exécutif obligatoire pour l'administration) sur l’alimentation. Son objectif est de favoriser, lors des réceptions organisées par l’administration, des produits sains, locaux, et issus du commerce équitable s’ils proviennent de pays du Sud. Cette directive stipule également que les restaurants exploités dans des locaux propriétés de la Ville et les repas servis sous l’égide de la Ville seront encouragés à respecter au moins les exigences du Label « Fourchette Verte ».

Lors de réceptions organisées par les services de l’administration, la préférence est donnée à des fruits et légumes de saison, de production respectueuse de la nature, aux produits du terroir, aux fromages et produits carnés du terroir, et même au pain complet. Les produits de l’alimentation industrielle, riches en graisse et sucres cachés, sont évités (chips, etc.). Les boissons sucrées industrielles sont remplacées par des jus de fruits provenant de produits de proximité, de thé froid ou de sirop maison (avec du sucre de canne si possible) et de l’eau, en parallèle à des boissons alcoolisées. Ces dernières sont des vins et de la bière de producteurs de proximité.

Onex a organisé une cinquantaine de réceptions depuis l’entrée en vigueur de la directive. Pour la grande majorité d’entre elles, des produits sains, locaux et équitables ont été utilisés.

*Société*: Il est reconnu que l’alimentation est un déterminant de la santé. Favoriser une alimentation saine (manger moins salé, moins sucré, moins gras, moins de viande, plus de fruits et de légumes et de céréales complètes) a une incidence positive sur la santé.

*Environnement :* En donnant la priorité aux produits locaux et en proposant une liste de fournisseurs proches de la commune, la directive réduit le coût énergétique impliqué par le transport des produits. Les agriculteurs recommandés par la directive utilisent des modes de production respectueux de l’environnement et encouragent la diversité des espèces locales.

*Economie :* La directive soutient l’économie locale. L’utilisation de produits issus du commerce équitable assure une rémunération et un traitement satisfaisant des producteurs.

Annexe : liste de fournisseurs répondant aux critères de la directive

**OPTIONS PROPOSEES AUX CAFES-RESTAURANTS EN VUE DU CHOIX DE LEURS ENGAGEMENTS LORS DE L’ANNEE DU GOUT (2010)**

**1. Soutien aux produits locaux**

90% des produits proposés à la clientèle proviennent de la région, de Suisse et des pays environnants. Définition de la proximité : Un rayon de 50 km.

 On estime qu’un aliment parcourt en moyenne 1500 km entre son lieu de production et notre assiette, alors qu’il y a dans chaque région une offre abondante et souvent méconnue. Le but est de se recentrer essentiellement sur l’offre des producteurs locaux pour les produits tels que fruits, légumes, céréales, produits laitiers, etc. Des labels régionaux attestent de l’origine des produits (par exemple *Genève Region Terre Avenir* ou *Appellation d’Origine Protégée*). L’origine des denrées présentées au client est certifiée.

**2. Respect des saisons**

Nous travaillons exclusivement avec des produits de saison et valorisons leur diversité.

On sait que pour produire et acheminer en Europe des légumes de l’autre bout du monde, on utilise jusqu’à 15 fois plus de pétrole que pour une production plus locale.

Chaque saison nous offre le plaisir de la découverte d’une large palette de fruits et légumes ; il est important de ne pas se limiter à une sorte et le critère de la saison est à compléter avec celui de la diversité (*Pro Specie Rara*, par exemple)

Autre avantage : la fraîcheur. C’est nettement meilleur et plus sain frais !

**3. Soutien aux produits bio**

L’établissement offre au moins une partie des plats produits exclusivement par des denrées issues de production biologique, qui assurent une minimisation des traitements et une culture et/ou un élevage proches de la nature. Labels : *Demeter,**Bourgeon, AB*.

**4. Soutien au commerce équitable**

Tous nos produits de provenance tropicale sont issus du commerce équitable, là où ce label existe (café, chocolat, fruits, etc.).

La situation économique et sociale est, dans certains pays, une véritable catastrophe. Pour ne pas profiter de cette misère, mais au contraire pour aider ces pays à voir l’avenir plus sereinement, nous favorisons le commerce équitable. Label : *Max Havelaar*.

**5. Poisson provenant de pêcheries responsables**

Aucun poisson signalé en situation de surpêche ou en voie de disparition ne sera utilisé en cuisine. La liste des poissons du WWF Seafood Group fait foi. Label : *MSC (Marine Stewardship Council*).

**6. Viande issue de production respectueuse de l’environnement et de l’animal, volailles et œufs de production fermière**

Toutes nos viandes proviennent d’élevages respectueux des animaux et de l’environnement.

Production d’origine régionale (50km) ou suisse.

Toutes les volailles servies proviennent d’élevages fermiers labélisés Swissnat (minimum 2m2 par animal, accès illimité au plein air, alimentation uniquement de céréales). Nos œufs sont tous pondus en plein air, par des poules en liberté (production suisse).

Certains animaux sont élevés dans des conditions ignobles, au détriment de la qualité, de l’environnement et du bien-être de l’animal. En Europe, 80% des volailles consommées proviennent d’élevages intensifs où elles sont systématiquement nourries aux antibiotiques pour accélérer leur croissance, dans un espace minuscule (jusqu’à 20 animaux au m2).

**7. Traçabilité des produits laitiers**

Afin de respecter le travail de nos paysans, nos produits laitiers sont tous issus de productions locales et respectueuses de l’environnement et des animaux. Nous favorisons les fromages bio.

**8. Respect du personnel**

Pour nous, le bien-être de nos collaborateurs fait aussi partie du bien-être de nos clients. La restauration connaît des conditions de travail et salariales difficiles qu’il s’agit d’améliorer progressivement.

OBLIGATOIRE

**9. Tri des déchets**

L’écologie est un grand défi pour notre avenir. Là aussi, nous avons décidé de participer activement au tri et recyclage des déchets de notre établissement où nous trions plusieurs types de déchets (le verre, le PET, le papier, l’aluminium et les métaux, le compost). La ville d’Onex peut mettre à disposition des containers pour le compost de 240 litres (200.-fr) ou de 800 litres (450.-fr). La levée, une fois par semaine, est gratuite et assurée par la voirie.