



## Promotion d'une restauration collective régionale durable

Photo: SV Group

**Le projet PHR sur trois ans a analysé le comportement d'achat, les besoins et les défis de la restauration collective dans l'espace métropolitain zurichois et a encouragé les échanges entre les acteur-trice-s.**

<b>Objectifs</b>	Les décideurs-euses de la restauration collective sont sensibilisé-e-s à un approvisionnement alimentaire durable et régional. Ils sont motivés à prendre des mesures dans cette direction.
<b>Durée</b>	2017-2019
<b>Budget</b>	CHF 585 000.– (Financement: SECO, cantons, organisations agricoles, fondations)
<b>Partenaires</b>	Beelong Sàrl, Culinarium, Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO) Programme pilote Territoire d'action Economie (PHR)
<b>Contexte</b>	Chaque jour en Suisse, un million de personnes se nourrissent dans les homes pour personnes âgées, les hôpitaux et les écoles. Il est donc important de mieux comprendre le canal des ventes de la restauration collective. En particulier l'agriculture bénéficie directement de la demande de produits durables et régionaux. La société en profite également, grâce à des aliments plus frais, à des pertes alimentaires réduites et à une pollution moindre en raison de trajets plus courts.
<b>Résultats</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dans le cadre du projet PHR, nous avons testé avec l'analyse de durabilité Beelong 9200 produits alimentaires dans dix entreprises pilotes. Globalement, la part de produits suisses représentait 63 % tandis que la part européenne affichait 18,5 %. 21 % des produits portaient un label, dont 3,5 % un label régional. Toutes les entreprises avaient un potentiel d'amélioration, notamment la réduction de produits finis ou le remplacement de jus de fruits exotiques par des jus de fruits régionaux.</li><li>• L'achat de produits durables et régionaux a d'ailleurs fait l'objet de deux cours en présence de 45 chefs cuisiniers et de trois conférences avec 82 décideurs-euses. La sensibilisation a porté ses fruits notamment sur les commandes publiques: aujourd'hui les communes et les entreprises publiques portent un œil toujours plus attentif à la durabilité et l'origine des aliments.</li><li>• Le dialogue a montré sans aucun doute que les produits durables ont du potentiel. Promouvoir le régionalisme demeure une tâche sur le long terme.</li></ul>
<b>Responsable</b>	Alfred Bänninger
<b>Lien</b>	<a href="#">AGRIDEA – Restauration collective</a>



**agridea**

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS  
DEVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL  
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI  
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS