

Jeudi 10 décembre 2015 - 13h30 à 18h00

INSCRIPTION SUR [www.vd.ch/durable](http://www.vd.ch/durable)

## CONTACT

Département des infrastructures et des ressources humaines  
Unité de développement durable  
Viviane Keller  
tél. +41 21 316 73 24  
[viviane.keller@vd.ch](mailto:viviane.keller@vd.ch)

## LIEU ET ACCÈS

OPÉRA DE LAUSANNE  
SALON ALICE BAILLY  
Avenue du Théâtre 12  
Bus No 1 depuis la gare  
(arrêt Georgette)  
Parking de Bellefontaine



Le Département des infrastructures et des ressources humaines organise cet événement avec Coord21, Association des collectivités et institutions de droit public de Suisse romande et du Tessin engagées dans une démarche de développement durable

Coord21



## Restauration collective : une responsabilité commune ?

### De quoi s'agit-il ?

Le département des infrastructures et des ressources humaines de l'État de Vaud organise une rencontre pour dessiner les pistes permettant d'augmenter la consommation de produits locaux et de saison dans la restauration collective.

Durant cette rencontre, des acteurs de la filière présenteront leurs expériences : les points de vue des producteurs, des cuisiniers, des collectivités et des consommateurs seront exprimés.

Des intervenants présenteront également des outils pratiques de logistique (plateforme d'achat), d'évaluation, de suivi, de communication et d'accompagnement aux cuisiniers.

Une occasion d'aborder avec le panel invité les engagements des uns et des autres pour favoriser les produits locaux et de saison ainsi que les difficultés rencontrées, le tout mis en perspective avec les enjeux économiques et environnementaux qui nous attendent.

Une opportunité concrète d'apprentissage et d'échange pour mieux préparer les décisions à venir au sein de nombreuses collectivités sur cette question d'importance.

### A qui cette rencontre s'adresse-t-elle ?

Cette rencontre s'adresse à tous les acteurs engagés dans la restauration collective au sein des communes, cantons et des entités publiques et parapubliques. Il s'agit notamment des responsables politiques, des directions, des cuisiniers, des acheteurs de denrées alimentaires et des responsables Agenda21.

Sont concernés notamment les EMS, les structures d'accueil de jour des enfants, les structures accueillant des personnes en difficulté ainsi que les citoyens et citoyennes intéressés.

# RESTAURATION COLLECTIVE : UNE RESPONSABILITÉ COMMUNE ?

## SÉMINAIRE

JEUDI 10 DÉCEMBRE 2015 de 13h30 à 18h00

### 13H30 ACCUEIL

#### 14H00 LA STRATÉGIE DU CONSEIL D'ÉTAT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Viviane Keller, Unité de développement durable de l'État de Vaud

#### 14H10 LA VILLE QUI MANGE : LA RESTAURATION COLLECTIVE, LEVIER DU CHANGEMENT

Maurizio Marian, Président de Risteco

### 14H40 - 16H00 LES ACTEURS D'UNE RESTAURATION COLLECTIVE TABLE RONDE PUBLIQUE DURABLE

#### ENGAGEMENT COMMUNAL : LA VILLE DE LAUSANNE

Samira Dubart, Unité de développement durable de la Ville de Lausanne

#### DES PRODUCTEURS S'ENGAGENT POUR LES CIRCUITS COURTS

Sacha Riondel, Ferme de Budé, Genève

#### UNE RESTAURATION DURABLE : LE POINT DE VUE DU CUISINIER

Mathieu Neukomm, Cuisine de la garderie Tom Pouce, Yverdon-les-Bains

#### LES CITOYENS, ACTEURS D'UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

Rémi Schweizer, Université de Lausanne

### 16H00 PAUSE

### 16H30 - 17H45 DES OUTILS POUR UNE RESTAURATION TABLE RONDE COLLECTIVE DURABLE

#### LA PLATEFORME : UN ÉLÉMENT DU DISPOSITIF GRTA

Alexandre de Montmollin, Service de la production et du développement agricoles, État de Genève

#### UN OUTIL DE DIAGNOSTIC: L'EXEMPLE DE BEELONG

Charlotte de la Baume, Beelong Sàrl, Ecole hôtelière de Lausanne

#### LES OUTILS DE COMMUNICATION: L'EXEMPLE DE LA CAMPAGNE «CROQUONS LOCAL»

Céline Liver, diététicienne, Service des écoles de la Ville de Genève

#### DES OUTILS POUR UNE MEILLEURE IMPLICATION ET FORMATION DES CUISINIERS

Ludovic Delaloye, cuisinier, Ecole d'agriculture du Valais

### 17H45 CONCLUSION

### 18H00 COLLATION – RÉSEAUTAGE

ANIMATION : Alessandra Roversi, consultante en communication de l'alimentation

- - -

18h00 à 20h00 – Ouvert au public – Programme en annexe

### TABLE RONDE POURQUOI LES PRODUITS LOCAUX SONT-ILS L'AVENIR DES RESTAURANTS ET CANTINES ?

NURIA GORRITTE Conseillère d'État, Cheffe du département des infrastructures et des ressources humaines de l'État de Vaud

FERNAND CUCHE Ancien Conseiller national et ancien Conseiller d'État neuchâtelois

OSCAR TOSATO Conseiller municipal, Directeur de l'Enfance, de la jeunesse et de la cohésion sociale de la Ville de Lausanne

GILLES MEYSTRE Président de Gastro Vaud

THIERRY MICHEL Directeur hôtelier de la Fondation Beau-Site, Montreux

PHILIPPE LIGRON Maître d'enseignement Senior - Arts Pratiques à l'École hôtelière de Lausanne

SYLVIE VOJTEK Directrice de la Fondation Les Églantines, Vevey

