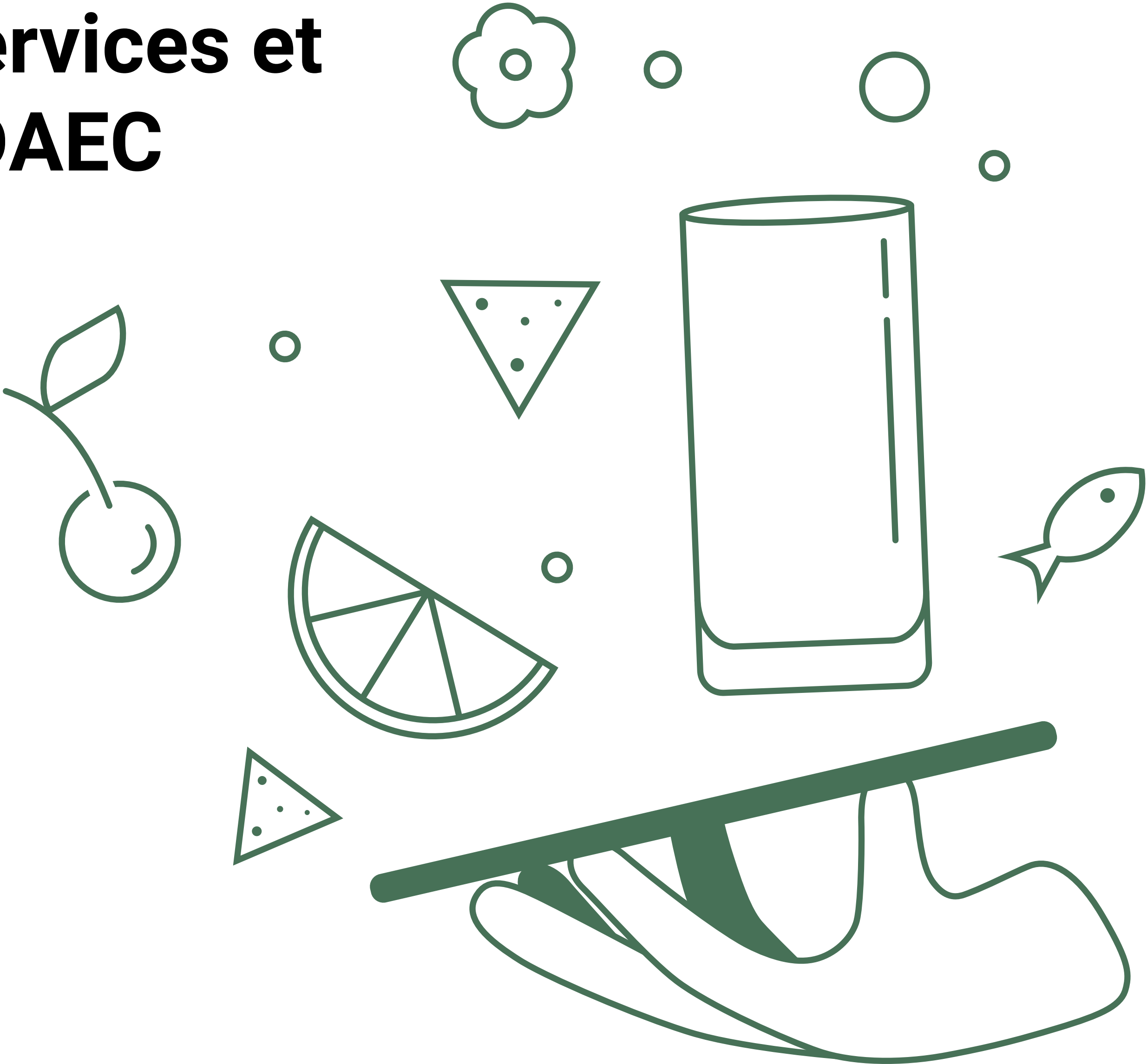


La boîte à **bons plans** pour des collations durables à destination des Services et du Secrétariat général de la DAEC



Vous préparez un buffet ? Vous organisez un événement ?

Ce petit guide vous assiste dans la planification d'une collation responsable et respectueuse de l'environnement.

Lorsque l'on invite des ami·e·s à la maison, quel plaisir de pouvoir leur faire découvrir des spécialités régionales, de leur offrir des produits frais de saison, de leur faire déguster des mets authentiques et sains et de faire en sorte que toutes et tous, quelles que soient leurs habitudes alimentaires, puissent trouver nourriture et boissons à leur goût!

Le développement durable a d'abord pour but de favoriser la qualité de vie de chacune et chacun d'entre nous. Et cette qualité de vie ne s'exprime nulle part mieux qu'autour d'un buffet !

Pourquoi en irait-il autrement dans les collations organisées par les services de la DAEC, lorsqu'ils reçoivent des invité·e·s durant les manifestations qu'ils mettent sur pied?

La boîte à bons plans que nous vous proposons va dans ce sens et... respire le bon sens, en mettant au centre la satisfaction des invité·e·s, la responsabilité sociale et le respect de l'environnement.

Je passe par un tiers

Quelles demandes dois-je formuler ?

- Passer une commande pour environ 80% des personnes inscrites.
- L'offre doit être composée de produits régionaux de saison, issus de la production intégrée et, si possible, biologiques. Pour ce faire, solliciter les traiteurs de la région.
- Les produits importés doivent être issus du commerce équitable.
- La vaisselle doit être réutilisable.
- Les emballages jetables doivent être minimisés.
- L'offre doit contenir des plats destinés aux personnes souffrant d'allergies alimentaires. Les aliments sans protéines de lait ou sans gluten doivent impérativement être servis de manière séparée, à bonne distance des autres mets. Leur composition doit être indiquée.

• L'offre doit être saine, respectant en cela les principes de la pyramide alimentaire suisse.

• L'offre doit contenir au moins 2/3 de produits sans viande.

Liste de présence

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, invitez toujours vos participant·e·s à confirmer leur présence à votre événement, en leur indiquant que leur confirmation a un grand impact pour éviter le gaspillage alimentaire.



J'organise moi-même ma collation durable

Qu'est-ce que je sers ? À quoi dois-je faire attention ?

Boissons



Cafés et thés

- Privilégier les cafés et thés provenant du commerce équitable et d'une agriculture respectueuse de l'environnement, biologique, portant un label tel que Max Havelaar, le Bourgeon Bio, Rainforest Alliance.

Jus de fruits

- Choisir des jus de fruits régionaux et de saison comme les jus de pomme, de poire, de carotte ou d'abricot.
- Privilégier dans la mesure du possible des jus de fruit biologiques.
- Jus de fruits exotiques: biologiques et issus du commerce équitable.

Vins

- Privilégier les vins de la région, si

possible biologiques, ainsi que les vins des vignobles de l'Etat qui sont soit certifiés Bio Suisse, soit en production intégrée.

Eau

- Remplacer les bouteilles en plastique par des carafes d'eau du robinet avec fermail, et servir l'eau dans des verres, voire des gobelets réutilisables qu'il est aussi possible de louer.



Nourriture

Principe général

- Proposer une offre variée, convenant à tous les types de convives et de régimes alimentaires, laissant une bonne place aux protéines végétales (purées de légumineuses, tofu, seitan, oléagineux), et alterner divers types de protéines animales (issues des œufs, des produits laitiers, du poisson et de la viande).

Légumes et fruits

- Choisir des fruits et légumes régionaux et de saison, issus de la production intégrée et dans la mesure du possible de l'agriculture biologique. La liste des légumes et fruits de saison figure notamment sur le site de la Société Suisse de Nutrition (légumes et fruits).

- Bananes : choisir exclusivement des bananes biologiques et issues du commerce équitable.

Viande et produits laitiers

- Choisir exclusivement des produits régionaux et issus d'élevages respectueux des animaux et de l'environnement (= respect des normes suisses en matière de bien-être animal), issus de la production intégrée et dans la mesure du possible de l'agriculture biologique comme Agri Natura, ou encore le Bourgeon Bio Suisse.

- Si les circonstances s'y prêtent, penser à servir des mets à base de viande généralement moins utilisée en cuisine (abats).

Poissons

- Choisir des espèces pêchées en Suisse.

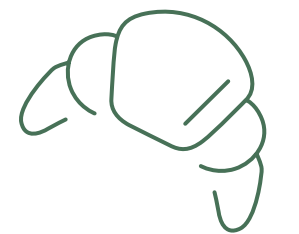


- Poissons d'importation: choisir exclusivement des poissons et fruits de mer issus de la catégorie « recommandé » ou « recommandable » selon le guide des poissons du WWF.

Boulangerie et viennoiseries

- Choisir des produits artisanaux, composés de matières premières issues de la production intégrée et dans la mesure du possible de l'agriculture biologique.

- Si les circonstances s'y prêtent, servir des produits de boulangerie « de la veille », distribués par ex. par le « Ass Bar ».



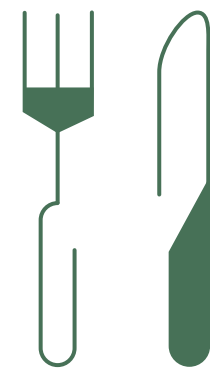
Chocolat

Choisir du cacao issu du commerce équitable, cultivé selon la technique de l'agroforesterie, portant un label tel que Fairtrade Sourced Ingredient (FSI).

Que faire des restes et comment les éviter ?

- Des sachets ou cartons réutilisables ou compostables (l'indication doit être claire) peuvent être fournis aux participant-e-s afin de leur permettre d'emporter les restes.
- Les restes « conservables », tels que les pains ou fruits servis le matin, peuvent être proposés durant les pauses suivantes.

Prévoir des quantités pour 80% des personnes inscrites.



Quelques exemples de sites où commander des sachets ou cartons compostables

www.adri.ch

› Emballages de livraison compostable

www.green-shop.ch

› Boîtes de conservation eco

www.handelgruen.ch/fr

www.compostline.ch/

Et si vous louiez vos verres réutilisables ? C'est possible ! Quelques pistes:

• www.ecomanif.ch/shop/9-nos-produits-en-location

• www.ecocup.ch/fr/location-gobelets-reutilisables/

Quels labels pour quels produits ?

Tout est ici :

• www.labelinfo.ch

• www.wwf.ch/de/aktiv/besser_leben/ratgeber/lebensmittellabels/

Sources

Pour des informations plus détaillées, il est possible de se référer au site de l'[OFEV](#), à celui de la [fourchette verte](#), ainsi qu'au site de [l'Université de Bâle](#).

