

Charte

pour une offre de restauration respectueuse du climat, bénéfique pour la santé et savoureuse

Les restaurateurs et restauratrices donnent un signal fort
pour la santé de leur clientèle et de la planète

Par cette charte, nous en appelons à une prise de responsabilité pour la santé de la planète, de la clientèle, des générations actuelles et futures. Nous aimerions encourager à assumer un rôle exemplaire de restauration tourné vers l'avenir, à faire preuve de curiosité et d'innovation et à agir avec détermination.

POURQUOI UNE CHARTE EST-ELLE NÉCESSAIRE?

Le changement climatique menace la santé de la planète et donc le bien-être de l'humanité. Si nous parvenons à ne pas dépasser 1,5 degré de réchauffement, l'homme et la nature pourront s'adapter aux conséquences, selon le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat. Mais le temps presse et la décennie actuelle est décisive. Il ne reste plus que sept ans pour atteindre les Objectifs de développement durable (ODD) d'ici 2030. Pour transformer le système alimentaire afin de préserver la santé de l'homme et de la planète, il faut davantage d'actions ambitieuses et efficaces, qui agissent à plusieurs niveaux.

La production, la consommation et le gaspillage de produits d'origine animale, et en particulier de viande, ont pour la plupart des répercussions négatives sur l'environnement et le climat. Une réduction de la consommation de viande s'accompagne d'effets positifs sur la santé de la planète, des hommes et des animaux. Les quantités de viande et de produits à base de viande actuellement consommées en Suisse sont cependant trois fois supérieures aux recommandations nutritionnelles et ne sont pas compatibles avec une alimentation respectueuse de la planète. De plus en plus d'études montrent qu'une alimentation durable doit être davantage axée sur les plantes. D'une part, il faut des changements dans les habitudes alimentaires et la mentalité de la société. D'autre part, il est nécessaire de prendre des mesures à tous les niveaux de la chaîne de création de valeur pour promouvoir les aliments d'origine végétale, réduire ceux d'origine animale comme la viande et les produits à base de viande et éviter le gaspillage alimentaire.

«Je ne suis pas devenu contre la viande, mais plutôt pour la planète. Le temps où l'on parlait de durabilité est révolu. Maintenant, nous devons exiger des changements radicaux.»

Daniel Humm, Eleven Madison Park, New York (citation de marmite 1/22)

QUEL RÔLE JOUE LA RESTAURATION?

La restauration joue un rôle essentiel. En Suisse, environ 50 % de la viande est consommée à l'extérieur (cantine, take-away, restaurant). La restauration a une position charnière entre les producteur·trices et les consommateur·trices, elle atteint des groupes cibles et des groupes d'âge différents, elle possède une puissance de rayonnement et elle est maître dans l'art de transformer les chiffres et les faits en expériences gustatives culinaires et savoureuses.

En signant la charte, les chaînes de restauration et les établissements de restauration individuelle et collective se déclarent prêts à s'engager en faveur d'une offre végétarienne et végétalienne attrayante, variée, agréable et savoureuse, à prendre des mesures appropriées pour la mise en œuvre et la promotion de cette offre, et à apporter ainsi une contribution pertinente à la santé de leur clientèle et de la planète. Éviter le gaspillage alimentaire, valoriser de manière plus globale les animaux, concevoir des menus en conséquence et privilégier la viande suisse certifiée issue d'une production basée sur les herbages sont autant de mesures qui favorisent une transformation de la consommation et de l'utilisation de la viande.

COMMENT METTRE EN ŒUVRE LA CHARTE?

Non pas par des renoncements et des interdictions, mais avec une offre attrayante, savoureuse et généreuse de menus végétariens et végétaliens. Ceux-ci sont joliment présentés ou mis en évidence sur la carte des menus ou au buffet et incitent les hôtes à les privilégier. En outre, la consommation de viande doit être diminuée en proposant des portions de viande plus petites ou réduites de moitié, en cuisinant de plus petites quantités de viande (p. ex. dans des ragouts, des sauces, des farces, des burgers), en achetant des animaux entiers ou des demi-carcasses, en valorisant intégralement les animaux, et donc en proposant moins de morceaux dits nobles.

QUELLE EST LA VALEUR AJOUTÉE POUR LES RESTAURATEUR·TRICES?

Les établissements signataires répondent à un besoin croissant de la clientèle pour une offre végétarienne et végétalienne attrayante et variée. Ce sont des pionniers, en adéquation avec leur temps, qui peuvent se démarquer de la concurrence. Compte tenu de la pénurie actuelle de personnel qualifié, ce positionnement peut également avoir un effet positif sur la recherche de nouveau personnel et la satisfaction du personnel existant. Les établissements signataires bénéficient en outre d'une attention médiatique, d'un accès à des informations et des mesures d'accompagnement telles que des rencontres basées sur l'échange d'expériences, des offres de conseil et des événements. Ils font partie d'un mouvement et d'un réseau de personnes partageant les mêmes idées, qui offre des possibilités d'échange et de partage d'expériences et de contenus.



Des personnes en bonne santé,
dans des sociétés saines,
sur une planète en bonne santé.

DES MOTS AUX ACTES

En signant la charte, nous sommes prêts à...

- assumer nos responsabilités et apporter une contribution moderne à la santé de la planète et de nos hôtes;
- élargir l'offre végétarienne et végétalienne et la rendre attractive, raffinée, variée, équilibrée, savoureuse et de saison;
- mener une réflexion critique sur l'offre des plats avec de la viande (y compris les produits à base de viande) quant à la taille des portions ainsi que le type de viande, son origine et/ou sa valorisation, et procéder à des adaptations;
- nous engager en faveur d'une offre de restauration respectueuse du climat, bénéfique pour la santé et savoureuse et utiliser les mesures de soutien proposées;
- informer notre personnel sur la charte, le sensibiliser et lui offrir une formation initiale et continue;
- faciliter, au moyen de systèmes d'incitation efficaces, le choix sain et plus durable de nos hôtes;
- informer notre clientèle et notre entourage de notre engagement de manière transparente et crédible;
- faire preuve d'audace, lancer et mettre en œuvre nos propres idées sur ce thème.

.....
Nom de l'établissement de restauration et responsable de la charte

.....
Sophie Frei, directrice de healthy3

.....

.....



Des personnes en bonne santé,
dans des sociétés saines,
sur une planète en bonne santé.

QUI EST DERRIÈRE LA CHARTE?

[healthy3](#) est une initiative pour «des personnes en bonne santé, dans des sociétés saines, sur une planète en bonne santé». En 2020 healthy3 a lancé un [groupe de parties prenantes pour la transformation de consommation de la viande](#) avec la vision d'une population suisse consommant moins de viande et de produits carnés et consciente des avantages d'une consommation réduite de viande du point de vue de l'écologie, de l'éthique, de l'économie et de la santé. Les parties prenantes souhaitent apporter une contribution efficace à un système alimentaire durable. L'idée d'une charte pour la restauration a été lancée en tant que projet pilote en 2023 dans la ville de Zurich avec le soutien du [service de protection de la santé et de l'environnement de la ville de Zurich](#) et de l'association [Gastro Stadt Zürich](#).

La restauration touche de nombreuses personnes au quotidien et peut, par ses actions et ses décisions, avoir un impact important et promouvoir une culture alimentaire durable grâce à une approche positive et tangible. De nombreux [établissements de restauration et entreprises](#) ont déjà accepté de signer cette charte et de prendre leur responsabilité, pour la santé de la planète et de la clientèle, des générations actuelles et futures.

QUELLES SONT LES PROCHAINES ÉTAPES?

L'objectif est de multiplier la charte dans d'autres cantons, villes et régions de Suisse. En signant et en mettant en œuvre la charte, les restaurateurs et restauratrices de la restauration individuelle et collective et de chaînes de restauration, les associations de la branche de la restauration, les cantons, les villes et les communes, ainsi que les entreprises et les offices fédéraux, peuvent jouer un rôle de précurseur et donner un signal pour montrer aux autres à quel point il est enrichissant et important pour l'avenir de mettre dès maintenant ce thème au menu. En signant, ils bénéficient en plus d'une grande crédibilité grâce à une déclaration officielle.

- Prospection d'établissements de restauration qui se déclarent prêts à signer la charte: en cas d'intérêt → info@healthy3.ch
- Mise en œuvre de la charte dans les établissements, relations publiques, assurance qualité, collaboration avec des partenaires spécialisés locaux et nationaux, acquisition d'autres établissements et évaluation de la mise en œuvre
- À partir de 2024: multiplication dans d'autres villes en collaboration avec des associations de la branche de la restauration et des acteurs dans le domaine de l'alimentation et de la restauration

Cette charte a été rédigée 2023 par le groupe de parties prenantes de healthy3.

Contact et rédaction: Sophie Frei, directrice du groupe de parties prenantes healthy3

info@healthy3.ch | www.healthy3.ch