

A.1.a Menus éco-responsables

Description

La mesure vise à privilégier des aliments non-transformés, locaux, de saison, issus d'une agriculture et une commercialisation (emballage, transport) durables, tout en limitant au maximum la consommation de viande. L'impact environnemental des produits alimentaires et des menus peut être quantifié en tenant compte de la provenance des produits, de l'emballage et du type de production.

Projet(s)

Il s'agit de favoriser la mise en place de menus éco-responsables dans les établissements publics (accueil extrascolaire, crèches, homes, etc.), de convenir d'un partenariat avec un traiteur local pour proposer au personnel de l'administration communale des menus de midi éco-responsables ou encore de lancer une campagne de sensibilisation en proposant des recettes avec des comparaisons financières et un bilan carbone des menus. Une collaboration avec les restaurateurs peut aussi être envisagée afin de renforcer la mesure en dehors des établissements publics. De même, une fiche de conseils et de recommandations destinée aux établissements de la Commune et aux organisateurs de manifestations peut être proposée.

Priorité : 2

Etat : à réaliser

Difficulté : faible

Source(s) de financement

■ Planification : ~CHF 5'000.- Appuis externes éventuels

■ Réalisation : - -

Calendrier

2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030

Impacts et cobénéfices

Réduction CO₂ / énergie

Adaptation climat / nature



Cohésion sociale



Indicateurs potentiels et suivi de la mesure

Traiteurs partenaires, institutions partenaires, etc.

Remarques

Mesure à coordonner avec la mesure C.3.a "Guide pour les manifestations durables"

Porteur(s) de la mesure

Service des écoles (instruction publique), Service social (santé) et Services techniques (développement durable)