



RESTAURANT LE TEMPS D'UN ARRÊT CHARTRE DE FONCTIONNEMENT ET ENGAGEMENT ÉTHIQUE ET DURABLE

Le restaurant communal « Le Temps d'un Arrêt » est géré par la structure d'insertion professionnelle de la Ville de Lancy, rattachée au Pôle jeunesse du Service des affaires sociales et du logement. Il propose une carte variée de boissons, des plats du jour ainsi que des mets faits maison de qualité.

Sa cuisine est placée sous la supervision de deux personnes exerçant le métier de cuisinier-ères, maîtresses et maîtres socio-professionnel-les, qui accueillent et encadrent des jeunes Lancéen-ennes de 18 à 30 ans en stage professionnel. Ce programme leur permet d'acquérir une première expérience dans les métiers de la restauration et de développer des compétences professionnelles valorisantes.

En cohérence avec le Plan climat Lancy – 1^{ère} génération (PCL), « Le Temps d'un Arrêt » s'engage activement pour une alimentation locale, saine et durable, à faible impact environnemental. Il incarne ainsi l'ambition de la Ville de Lancy en matière de transition alimentaire et écologique et en est son porte-parole.

Ses principes de fonctionnement sont les suivants :

- Proposer une offre quotidienne sur les plats du jour pour le service de midi comprenant 40 % de propositions végétariennes (véganes selon possibilité)
- Les garnitures en accompagnement des plats du jour comprenant toujours deux ou trois légumes de saison cuisinés et un féculent. Les légumineuses sont également à l'honneur et font partie de l'offre hebdomadaire proposée au restaurant
- Faire preuve d'un maximum de transparence et indiquer les provenances des aliments proposés
- Favoriser les produits locaux¹, boissons comprises
- Favoriser les produits de saison
- Bannir les espèces de poissons en danger ou issus d'élevage critique²
- Privilégier les produits issus de modes de production durables, notamment production intégrée, biologique ou biodynamique et élevage en plein air

¹ C'est-à-dire en priorité genevois ou labellisé GRTA, à défaut Suisses ou EU

² Voir par exemple le guide proposé par le WWF : <https://www.wwf.ch/fr/guide-poissons>



- Privilégier les produits issus du commerce équitable et des prix rémunérateurs aux producteurs- trices, y compris au niveau local et tout au long de la filière
- Varier les sources de protéines en diminuant la consommation de produits carnés, tout en favorisant les filières d'élevage locales
- Respecter l'équilibre nutritionnel des plats selon les normes de la Société suisse de nutrition ;
- Limiter les emballages des denrées alimentaires dans les cycles de production et conservation (film alimentaire, sachet...)
- Utiliser le système Recircle de vaisselle réutilisable pour les ventes à l'emporter (assiettes, couverts et boissons), sauf exceptions prévues
- Favoriser les contenants et conditionnements réutilisables (crème à café, sucrier, biscuits maison...)
- Bannir les pailles, touillettes et napperon à usage unique
- Éviter le gaspillage alimentaire par les actions suivantes :
 - Mesurer la quantité de déchets alimentaires de manière régulière, identifier leur origine et fixer des objectifs de réduction
 - Éviter les restes et les retours d'assiette, en achetant, en cuisinant et en servant les bonnes quantités selon les prescriptions de la Société Suisse de Nutrition
 - Privilégier le service de plats sur assiette plutôt que les buffets, qui génèrent généralement davantage de gaspillage alimentaire

Ces principes fondamentaux sont associés à l'atteinte d'objectifs quantitatifs de référence (valeurs cibles applicables aux quantités commandées) :

- Produits alimentaires suisses : au moins 65%
- Produits Genève Région Terre Avenir « GRTA » : au moins 25%
- Boissons locales et artisanales sans alcool : au moins 70%
- Boissons locales et artisanales (bières, vins) : 100%
- Produits biologiques : au moins 30%
- Poissons non menacés : 100%
- Produits carnés :
 - Provenance de la viande GRTA ou suisse : au moins 85% - normes d'élevage SST/SRPA
 - Provenance de la viande EU : au maximum 15%
 - Volailles GRTA en plein air : au moins 90%
- Produits de saison : au moins 80%
- Part du « fait maison » : au moins 80%
- Produits « exotiques » et café labellisés Fairtrade / commerce équitable : 100%
- Sacs en plastique et vaisselle à usage unique : 0%

Ces objectifs quantitatifs constituent une référence et un idéal vers lequel tendre. A cet effet, une méthode d'évaluation et de suivi de ceux-ci a été élaborée permettant un contrôle et garantir l'intérêt de la démarche.

Par ailleurs, pour accompagner son engagement pour une alimentation saine et durable, le restaurant organisera une fois par an un événement public, en collaboration avec le Pôle Développement durable rattaché au Service de l'aménagement du territoire, pour présenter la politique de la commune en matière d'alimentation et diffuser les bonnes pratiques.