

MESURE-PHARE B7

PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION BAS CARBONE DANS LE RESTAURANT COMMUNAL « LE TEMPS D'UN ARRÊT »

Objectif: Promouvoir et soutenir une production et une consommation alimentaire locale, saine et bas carbone au sein de l'administration communale.

ENJEUX

Géré par la structure d'insertion professionnelle de la Ville de Lancy, « Contact Emploi Jeunes » du Service des affaires sociales et du logement, le tea-room restaurant communal « Le Temps d'un Arrêt » propose une carte de boissons, un plat du jour et des mets faits maison de qualité.

L'organisation de la cuisine est placée sous la responsabilité de deux cuisiniers, maîtres socio-professionnels qui prennent en stage des jeunes de 15 à 25 ans domiciliés sur la commune, pour leur permettre d'acquérir une première expérience dans la restauration. Ce projet novateur donne ainsi aux jeunes de Lancy la possibilité de vivre de belles expériences professionnelles à travers les métiers de la restauration.

VITRINE EXEMPLAIRE DE LA POLITIQUE DE LA COMMUNE CONCERNANT L'ALIMENTATION DURABLE

Dans une démarche de développement durable, le restaurant propose des alternatives gourmandes à la consommation de viande et accorde une attention particulière à l'utilisation de produits de saison, de proximité, si possible bio (circuits courts, viande GRTA, etc.).

Et dans une optique « zéro déchet », les plats à emporter sont proposés dans des contenants de vaisselle réutilisable. En effet, dans le cadre de la distribution de nourriture ou de boissons, l'utilisation de la vaisselle à usage unique est désormais proscrite à Lancy.

Dans le cadre de cette mesure-phare, il s'agit d'élaborer une directive qui formalise et valorise le rôle du « Temps d'un arrêt » en tant qu'ambassadeur de la Ville pour l'alimentation bas carbone.

CO-ANIMER LA TENUE D'ÉVÈNEMENTS DE SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION BAS CARBONE AUPRÈS DU GRAND PUBLIC

En 2022, lors de la campagne de sensibilisation et d'animation « Alimentation bas carbone » menée par la Ville de Lancy, le restaurant communal a notamment organisé une soirée découverte à destination du grand public sur les légumineuses et les protéines végétales (panisse, seitan, len-

tilles, etc.) comme substituts sains et savoureux à la viande. De même, le cuisinier du tea-room est également intervenu en 2023 dans le cadre de l'organisation d'ateliers de cuisine mensuels à destination du grand public organisés par la Ville de Lancy visant à limiter la consommation de carbone dans la réalisation de repas végétariens tout en gardant le plaisir de manger et de cuisiner en groupe.

L'élaboration de la directive concernant le restaurant « Le Temps d'un Arrêt » devra pérenniser la co-animation de ce type d'événements de sensibilisation à l'alimentation bas carbone auprès du grand public.

PARTICIPER À LA DIFFUSION DES BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION AUPRÈS DES ACTEUR-TRICES DE LA RESTAURATION ET DES AUTRES COMMUNES

En 2020, un Café-croissant a été organisé par le restaurant communal dans le cadre de la campagne de sensibilisation « Zéro déchet » avec les entreprises lancéennes de la restauration, en vue de partager son expérience et ses bonnes pratiques acquises en s'engageant dans une démarche pour réduire les déchets de la restauration.

La future directive permettra de poursuivre la participation du restaurant communal à la diffusion des bonnes pratiques en matière d'alimentation auprès des acteur-trices de la restauration de Lancy et l'étendre aux autres communes, afin de faire rayonner son savoir-faire dans le domaine dans tout le canton de Genève.

ACTIONS DÉJÀ MISES EN ŒUVRE

- Mise en œuvre d'une politique d'alimentation bas carbone;
- Participation à un atelier de cuisine bas carbone mensuel organisé par la Ville de Lancy (2023);
- Organisation d'une soirée découverte sur les légumineuses et les protéines végétales (2022);
- Organisation d'un Café-croissant dans le cadre de la campagne de sensibilisation « Zéro déchet » avec les entreprises lancéennes de la restauration (2020).



Biens de
consommation



Plan
Climat
Lancy

CIBLE À ATTEINDRE :

- Elaborer et mettre en œuvre une directive formalisant et valorisant le rôle du restaurant communal « Le Temps d'un Arrêt » en tant que vitrine exemplaire de la politique de la Commune concernant l'alimentation durable.

EFFETS ATTENDUS

- Exemplarité de l'administration;
- Effets favorables sur la santé;
- Soutien à l'économie locale (agriculture), réduction des GES liés à la production et le transport des aliments;
- Valorisation des ressources locales.

RÉFÉRENCES CITÉ DE L'ÉNERGIE

- 4.2.3 Approvisionnement en produits au niveau local – commerces de proximité;
- 6.2.5 Communication grand public;
- 6.2.6 Participation et multiplicateurs.

PILOTAGE

Le pilotage de la mesure-phare est assuré par le **Service des affaires sociales et du logement**. De ce fait, il en est le répondant et poursuit l'atteinte des cibles fixées. L'exécution de la mesure-phare peut être assurée par lui-même ou par d'autres services communaux concernés.