

# Protocole de révision de la méthode One Planet Living

## Notice pour le calcul des performances OPL-05 « Alimentation locale et durable »

---

**Emetteur :** One Planet Living, un partenariat entre WWF Suisse et Implenia Suisse SA

**Date :** Avril 2018

---

**Auteur :** François Guisan, Intégrateur Développement Durable, Implenia Suisse SA

**Réviseurs OPL :** Catherine Martinson, Directrice du Travail Régional, WWF Suisse  
Benoit Stadelmann, Responsable du Travail Régional pour la Romandie, WWF Suisse

**Coordination HES-SO :** Florent Joerin, Professeur en Gouvernance Territoriale à la HEIG-VD

**Réviseur HES-SO :** Sophie Rochefort, Professeur responsable de la filière Agronomie à l'HEPIA-GE

Notice pour le calcul des performances OPL 05 - Alimentation Locale et Durable - Plan d'Actions de Durabilité (PAD-OPL)

OPL 05 Alimentation Locale et Durable - Valeurs cibles* pour des quartiers OPL en Suisse							
Réf.	Descriptifs	A. Indicateurs de performance		B. Indicateurs de qualité		Cahiers techniques	Délais
OPL 05.1	Provenance alimentaire de la grande distribution	80	% suisse	40	% local (VD)	Brochure OPL®	à 5 ans
OPL 05.2	Qualité alimentaire de la grande distribution	15	% labels recommandés	0	% produits « à éviter »	Guide Online WWF	à 5 ans
OPL 05.3	Production alimentaire de proximité	40	kg/hab an ACP	0	% phytosanitaires	Charte potagers urbains	à 5 ans

\* Les valeurs limites à atteindre pour un projet seront définies dans le Plan d'Actions de Durabilité OPL propre à la convention OPL dudit projet et peuvent différer des valeurs cibles mentionnées ici, selon prises en compte de spécificités locales (socio-économiques, urbaines et géo-topographiques).

**Données de références, enjeux pour les quartiers OPL**

La Suisse produit un peu plus de 50% net de ses besoins alimentaires (auto-provisionnement) et l'alimentation compte selon le WWF Suisse pour environ 60% de notre empreinte écologique, si l'on regarde les besoins et impacts qu'elle génère dans nos ménages, dans l'industrie et sur les transports.

Seuls 3% des suisses exercent une activité agricole, montrant que la population a très nettement perdu en quelques décennies son rapport à la terre. Nonobstant, les consommateurs demandent de plus en plus une relation directe avec les producteurs et aussi de pouvoir identifier clairement la provenance des produits achetés, ainsi que le mode responsable de production que l'on identifie à travers les labels de qualité. En 2012, plus de 20% des producteurs suisses pratiquaient de la vente directe et en 2015, selon Bio Suisse, l'agriculture biologique représentait près de 8% du marché suisse de l'alimentation, montrant des pratiques en constante progression.

Un quartier OPL doit inciter une dynamique de proximité et de la production in situ, par des comportements d'achat durables, pour des produits si possible labellisés (voir Guide WWF online sur les « Labels alimentaires »). Les pratiques les plus courantes de production locale, devant suivre une gestion environnementale exemplaire sans phytosanitaire (voir « charte des jardiniers urbains » et « charte des jardins »), regroupent l'agriculture contractuelle de proximité (ACP), les potagers urbains ou jardins clé en main et l'achat direct de produit locaux chez le paysan. Cette production et consommation de proximité peut représenter une économie pour les ménages.

L'analyse des modes de consommation alimentaire des quartiers OPL se fera par comparatif avec les statistiques suisses et l'état de situation qu'analyse régulièrement l'Union des Paysans Suisses (USP). Les valeurs observées de production locale doivent être supérieures aux moyennes suisses, grâce à la mise en œuvre de campagne de sensibilisation au sein du quartier et en collaboration avec les professionnels de la distribution et de la restauration établis sur site ou aux alentours.

## OPL 05.1 Alimentation locale:

### **Références et cahiers techniques pour le mode de calcul de performances**

#### **Statistiques suisses et Rapports de situation de l'Union des Paysans Suisses**

Un suisse moyen consomme environ 880 kg par an de denrées alimentaires (statistiques suisses 2014), dont 250 kg de produits laitiers (100% produits en CH), 115 kg de légumes (<2% produits en Suisse), 105 kg de fruits (majoritairement importés), 90 kg de céréales (majoritairement importés), un peu plus de 40 kg de pomme de terre, plus de 50 kg de viande et denrées d'origines animales (>90% produite en CH), un peu moins de 40 kg de sucre (81 % produit en CH), et autres denrées comme les œufs (<50% produits en CH) et poissons ou produits de la mer (<1% produits en CH).

Les parts de production suisse données ici sont tirées du « Rapport de Situation 2012 » de l'USP. Les importations proviennent essentiellement des pays européens (principalement France, Allemagne, Italie, Espagne et Pays Bas), sauf quelques exceptions comme le café (Amérique du Sud), les céréales (Canada), le poisson et crevettes (Vietnam) ou encore les huiles végétales (Asie centrale).

La consommation alimentaire suisse requiert plus de 20'000 km<sup>2</sup> de surfaces de production dont près de la moitié est exploitée hors la Suisse.

#### **Rendus OPL 05.1.1 A par lots livrés pour la révision des Indicateurs de Performance - Provenance alimentaire suisse (grande distribution):**

Projet (demande définitive) : Justifier l'intégration dans les groupes de travail OPL des distributeurs alimentaires et restaurateurs impliqués sur le quartier, ou représentants de la branche et paysans ou producteurs locaux. Le Plan d'Actions de Durabilité doit démontrer clairement le mode de faire campagne (charte OPL, surfaces en production locale, ACP, etc.) pour un bassin de chalandise régional, le plus local possible.

Chantier/Livraison : Respect du Plan d'Actions de Durabilité, notamment concernant la mise en place de prestations concrètes par les parties prenantes. Justificatifs.

Exploitation : Estimation des ratios d'approvisionnement par sondage auprès des usagers, restaurateurs et grande distribution sur le mode d'approvisionnement suisse.

#### **Rendus OPL 05.1.1 B par lots livrés pour la révision des Indicateurs de Qualité - Provenance alimentaire locale (grande distribution):**

Projet (demande définitive) : Justifier l'intégration dans les groupes de travail OPL des grands distributeurs et restaurateurs impliqués sur le quartier, ou représentants de la branche. Le Plan d'Actions de Durabilité doit démontrer clairement le mode de faire campagne (charte OPL, surfaces en production locale, ACP, etc.) pour un bassin de chalandise régional, le plus local possible.

Chantier/Livraison : Respect du Plan d'Actions de Durabilité, notamment concernant la mise en place de prestations concrètes par les parties prenantes. Justificatifs.

Exploitation : Estimation des ratios d'approvisionnement par sondage auprès des usagers, restaurateurs et grande distribution sur le mode d'approvisionnement local.

## OPL 05.2 Qualité alimentaire :

### **Références et cahiers techniques pour le mode de calcul de performances**

#### **Recommandations du WWF Suisse selon leur Guide Online concernant les « Labels alimentaires ».**

Le catalogue des critères d'évaluation est basé sur les critères établis par le WWF Suisse, la Protection Suisse des animaux (PSA) et la FRC lors de la notation des labels alimentaires en 2010, complété par les découvertes les plus récentes issues de la recherche, de la pratique et de la politique et synchronisé avec les critères de référence de l'International Trade Center ITC, de la société allemande Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit (GIZ), ainsi que de la ISEAL Alliance (association globale des membres pour les standards de durabilité).

Les performances des labels alimentaires ont été évaluées dans les catégories suivantes:

- «Gestion»: respect des lois, systèmes de gestion, formations, contrôles d'efficacité
- «Ecologie et aspects sociaux»: dispositions légales concernant l'eau, le sol, la biodiversité, le climat, le bien-être des animaux, les aspects sociaux, l'équité
- «Processus et contrôle»: organisation du label, transparence, élaboration des critères, indépendance, contrôle, domaines d'application.

Le Guide WWF décrit les listes des fruits & légumes recommandés (par saison) et poissons recommandés ou à éviter. Il existe deux listes à prendre en compte par les commerçants d'un quartier OPL: « non recommandables » et « à éviter ». Il existe également des labels régionaux, à prendre en compte au cas par cas.

#### **Rendus OPL 05.2 A par lots livrés pour la révision des Indicateurs de performance - Ratio de produits labellisé dans la grande distribution :**

Projet (demande définitive) : Justifier l'intégration dans les groupes de travail OPL des grands distributeurs et restaurateurs impliqués sur le quartier, ou représentants de la branche et paysans ou producteurs locaux. Le Plan d'Actions de Durabilité doit démontrer faire campagne (charte OPL, ACP, etc.) pour les produits labellisés.

Chantier/Livraison : Expliquer les mesures planifiées et mises en application par les grands distributeurs et restaurateurs impliqués sur le quartier. Justificatifs.

Exploitation : Estimation des ratios d'approvisionnement en produits labellisés par sondages auprès des commerces et grande distribution impliqués sur site.

#### **Rendus OPL 05.2 B par lots livrés pour la révision des Indicateurs de qualité - Absence de produits « à éviter » dans la grande distribution :**

Projet (demande définitive) : Diffusion auprès des grands distributeurs et restaurateurs impliqués sur le quartier, pour une prise en compte des recommandations de consommation saisonnière du Guide WWF et surtout des produits « à éviter » dans un quartier OPL.

Chantier/Livraison : Expliquer les mesures planifiées et mises en application par les grands distributeurs et restaurateurs impliqués sur le quartier. Justificatifs.

Exploitation : Estimation du respect des produits « à éviter » par sondage auprès des commerces et grande distribution impliqués sur site.

### OPL 05.3 Production alimentaire de proximité :

#### **Fiche « Potagers urbains » du guide “Jalon 9, Actions pour la durabilité dans les communes”, publié par l’Unité de développement durable (VD)**

Avec une idée phare : « Remettre du vert dans la ville ! », l’artiste peintre américaine Liz Christy est à la base du projet de jardin au cœur des quartiers. Ainsi, dans les années 1970, à New York, poussent gentiment les racines du mouvement des « Green Guerillas », où les activistes lancent des bombes de graines au-dessus des grillages pour faire pousser des fleurs dans des friches urbaines. Au fil des saisons, le mouvement prend de l’ampleur jusqu’à l’éclosion du premier « jardin communautaire » de l’histoire, en 1973, à Manhattan. Il s’agit d’un terrain transformé en jardin, entretenu et géré en commun par un groupe d’habitants. ([www.lizchristygarden.us](http://www.lizchristygarden.us)).

En Suisse, c’est la Ville de Lausanne qui a été pionnière de ce type de projets en aménageant des « plantages » dès 1996. L’association Equiterre s’inspire de ces projets pionniers pour créer le concept de « potager urbain » : des jardins potagers au cœur des quartiers d’habitation avec une forte volonté de faire fleurir le lien social et l’animation de proximité. Ils ne pourront contribuer qu’à une petite part des besoins alimentaires, mais redonnent le lien à la terre, au soin et à la qualité des aliments.

#### **Rendus OPL 05.3 A par lots livrés pour la révision des Indicateurs de Performance - Production alimentaire de proximité (sur site ou ACP):**

Projet (demande définitive) : Attribution de surfaces dédiées à la production in situ, sur plan et descriptif de projet. En l’absence de surfaces in situ, justificatifs de l’intégration dans les groupes de travail OPL de producteurs locaux pour de la vente directe.

Chantier/Livraison : Respect des éléments du Plan d’Actions de Durabilité, notamment concernant les surfaces de production locales ou de proximité.

Exploitation : Suivi de production locale par l’association créée à cet effet et justificatifs des ratios de production par personnes concernées et au prorata du nombre d’habitants du quartier. Il est vivement conseillé de s’appuyer sur le retour d’expérience et les savoir-faire de l’association Equiterre.

#### **Rendus OPL 05.3 B par lots livrés pour la révision des Indicateurs de Qualité - Absence de produits phytosanitaires dans la production sur site:**

Projet (demande définitive) : Descriptifs des mesures et de l’engagement à respecter une gestion différenciée de la production in-situ, sans phytosanitaires.

Chantier/Livraison : Respect des éléments du Plan d’Actions de Durabilité, notamment concernant les choix de gestion différenciée des surfaces cultivées in situ.

Exploitation : Suivi des modes d’entretien des cultures présentes sur site (vergers inclus) avec justificatifs du respect de la « charte des jardiniers urbains » et de la « charte des jardins », avec interdiction des produits phytosanitaires non respectueux de l’environnement

**Suivi des performances Alimentation Locale et Durable (OPL 05) par phase de projet :**

