

La politique alimentaire des villes suisses #9



La politique alimentaire de la ville de Zurich

Stratégies, activités, mesures et conditions-cadres

Bettina Scharrer, Luisa Kubioka

Juin 2024

Citation :

Scharrer B, Kubioka L. 2024. *La politique alimentaire de la ville de Zurich. Stratégies, activités, mesures et conditions cadres*. La politique alimentaire des villes suisses #9. Berne, Suisse : Centre for Development and Environment (CDE), avec Bern Open Publishing (BOP). <https://doi.org/10.48350/196730>.

Autrices : Bettina Scharrer, Luisa Kubioka (CDE)

Édition formelle : Alina Ferrara, Chiara Heiss (CDE)

Traduction de l'allemand : DeepL Pro (CDE)

Relecture : Raoul Bickel

Photo de couverture : Madame Frigo

Disponible : la publication est disponible sur : <https://doi.org/10.48350/196730>

Cette publication est aussi disponible en allemand.

Contact : bettina.scharrer@unibe.ch

DOI : 10.48350/196730

2024, les autrices

Ce rapport est mis à disposition sous Licence 'Creative Commons Attribution' International 4.0 (CC BY 4.0). Les termes de cette licence sont consultables à <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.fr>. Utilisation commerciale des contenus de cet ouvrage autorisée sur demande auprès des autrices.

Centre for Development and Environment (CDE)

Université de Berne

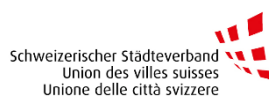
Mittelstrasse 43

3012 Berne

Suisse

www.cde.unibe.ch

Ce Working Paper est le fruit d'une étude comparative et d'un échange d'expériences sur les stratégies et les activités de gouvernance alimentaire urbaine. Réalisée par le Centre for Development and Environment, cette étude a bénéficié de la collaboration des villes partenaires du projet : Bâle, Berne, Bienne, Fribourg, Genève, Lausanne, St-Gall, Winterthur et Zurich. Le financement de l'étude comparative a été assurée par la Fondation Mercator Suisse et les villes partenaires du projet.



Cette étude comparative s'inscrit dans le cadre du co-projet transdisciplinaire «Les villes, moteurs de systèmes alimentaires durables». Mené conjointement par le Centre for Development and Environment (CDE) de l'Université de Berne et la Haute école spécialisée bernoise, Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL, ce co-projet bénéficie du soutien principal de la Fondation Mercator Suisse.

Table des matières

Introduction	5
1 Cadre légal et lignes directrices générales pour une alimentation durable	6
1.1 Ancrage légal.....	6
1.2 Exigences relatives aux marchés publics	7
1.3 Lois non contraignantes transnationales.....	9
1.3.1 Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan MUFPP	9
2 Politique et administration	9
2.1 Stratégies et programmes pour un système alimentaire urbain durable	9
2.2 Intégration de la thématique dans les structures administratives et les ressources de la ville	11
2.3 Interventions parlementaires et initiatives déposées par la société civile sur cette thématique	12
2.4 Appartenance à des initiatives et des réseaux interurbains.....	16
3 Marchés publics et restauration collective publique	17
3.1 Restauration collective.....	17
3.1.1 Directives concernant les parts de labels, les repas selon la pyramide, les parts de nourriture à base de plantes	19
3.1.2 Déchets alimentaires	21
3.1.3 Subventionnement de menus durables	21
3.2 Autres éléments concernant les marchés publics et les appels d'offres	22
4 Promotion des structures de vente directe, du régionalisme et de la transparence	22
4.1 Soutenir les initiatives visant à redéfinir les relations entre les consommateur·trice·s et les producteur·trice·s.....	22
4.1.1 Marchés couverts, pop-up stores, plateformes Internet, épicerie participative, ACP.....	22
4.2 Marchés hebdomadaires	22
4.3 Promotion des labels régionaux	22
4.4 Projets de développement régional (PDR).....	23
4.5 Promotion de la durabilité et de la provenance régionale dans la restauration.....	23
4.6 Plateformes d'achat, de logistique et de mise en réseau pour les exploitations agricoles et la restauration	24
4.7 Soutien logistique pour la vente directe.....	24
4.8 Promotion de structures de transformation à usage collectif.....	24
5 Surfaces agricoles utiles en mains publiques et agriculture urbaine Urban	24
5.1 Gestion des terres agricoles et des exploitations	24
5.2 Promotion de du jardinage urbain et des jardins communautaires.....	25
6 Sensibilisation et éducation	26
6.1 Campagnes et informations pour une alimentation durable et thèmes associés.....	26

6.1.1	Événements	27
6.1.2	Soutien aux lieux d'échange et d'apprentissage	27
6.1.3	Maison de l'alimentation	27
6.1.4	Intégration de la thématique dans l'enseignement scolaire, fermes et jardins scolaires	27
6.2	Formation professionnelle et continue	28
7	Réseaux et participation de la société civile	29
7.1	Soutien aux mouvements de la société civile et coopération en matière de recherche pour une alimentation plus durable	29
7.2	Participer à la mise en place d'un conseil de l'alimentation ou d'un forum sur l'alimentation	30
7.3	Autres projets de la société civile (sélection)	31
	Résumé et conclusion.....	31
8	Bibliographie et sources.....	34
8.1	Actes législatifs de la Confédération suisse	34
8.2	Actes législatifs du canton Zurich.....	34
8.3	Actes législatifs de la ville de Zurich.....	34
8.4	Interventions parlementaires et initiatives de la ville de Zurich	34
8.5	Publications officielles.....	36
8.6	Sites Internet.....	38
8.7	Interviews.....	41

Introduction

62% de la population suisse vit aujourd'hui en ville, et 22% de personnes supplémentaires vivent sous influence directe des centres urbains. Au total, environ 85% de la population suisse réside donc dans des villes et leurs agglomérations.¹ Par conséquent, les villes sont des actrices extrêmement importantes qui peuvent contribuer de manière décisive à la transformation de nos systèmes alimentaires non durables. Elles développent pour ce faire des stratégies ciblées, prennent des mesures et utilisent des leviers évidents pour exercer une influence directe, par exemple au travers de la restauration collective publique. De nombreuses villes ont désormais pris conscience de la marge de manœuvre dont elles disposent et accordent plus de poids à la politique alimentaire dans leur agenda communal pour tenir compte de la durabilité et des objectifs climatiques.

Il n'existait jusqu'à présent aucune étude comparative détaillée sur la gouvernance alimentaire urbaine en Suisse recensant de manière systématique les différentes stratégies et activités des grandes villes et examinant l'importance et l'impact des mesures et projets en cours en la matière. Dans le cadre du projet transdisciplinaire « *Les villes, moteurs de systèmes alimentaires durables* » mené conjointement par le Centre for Development and Environment CDE de l'Université de Berne et la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires BFH-HAFL, ces thématiques importantes sont abordées dans le premier lot de travail du projet, et la politique de gouvernance alimentaire urbaine des villes partenaires du projet, à savoir Bâle, Berne, Bienne, Fribourg, Genève, Lausanne, Saint-Gall, Winterthour et Zurich, est étudiée.

Les stratégies de gouvernance alimentaire urbaine et les activités en cours dans les villes impliquées ont été répertoriées au moyen de recherches approfondies et systématiques sur la base de documents et de sites Internet. Les résultats d'entretiens semi-standardisés conduits par des experts avec les personnes responsables et les représentants des neuf villes partenaires ont permis de compléter ces données. Les résultats présentés dans les neuf *Working Papers* ou documents de travail - un par ville partenaire - sont, de plus, marqués par l'important échange transdisciplinaire de connaissances qui a eu lieu essentiellement lors d'ateliers réunissant les neuf villes partenaires.

La série de documents de travail informe sur l'état d'avancement des stratégies et des activités de gouvernance alimentaire ainsi que sur les mesures et les conditions cadres légales dans les différentes villes. Toutes les villes ont été analysées à l'aune des mêmes catégories, en tenant compte des champs d'action offrant des leviers de transformation. La table des matières des neuf documents de travail est donc identique.

La série de documents de travail offre une base solide pour l'élaboration d'un livre blanc sur les stratégies de gouvernance alimentaire urbaine des villes suisses, document qui constituera une synthèse des connaissances acquises à travers l'expérience des différentes villes et le processus transdisciplinaire. Les stratégies mises en œuvre par le biais d'activités, de mesures et de projets doivent également être classées et évaluées en fonction de leur impact. Les stratégies particulièrement prometteuses ayant un potentiel de développement seront identifiées, présentées à titre d'exemple de bonnes pratiques pour les différents champs d'action et mises à disposition de toutes les communes intéressées. Il s'agit également de montrer les obstacles à la mise en œuvre et comment ils peuvent être surmontés.

L'ensemble du projet avec tous les lots de travail est soutenu financièrement par la Fondation Mercator Suisse, et l'étude comparative avec analyse de documents est soutenue, en plus, par les neuf villes partenaires susmentionnées et par l'Union des Villes Suisses. Les lots de travail 2 et 3 qui analysent le système alimentaire de la ville de Berne ainsi que l'accès des personnes touchées par la pauvreté à des aliments sains à Berne sont également soutenus, outre par la Fondation Mercator, par la Ville de Berne et par la société « Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern » (OGG Bern)

¹ [Confédération suisse, Office fédéral de la statistique OFS \(2023\) : Répartition spatiale](#)

1 Cadre légal et lignes directrices générales pour une alimentation durable

1.1 Ancrage légal

La Stratégie pour le développement durable 2030 (SDD 2030)² et la Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050³ de la Confédération sont utilisées comme cadres importants pour la thématique de l'alimentation. En outre, les lois fédérales dans le domaine de la politique agricole et de la santé, dans le domaine de la valorisation des déchets et le plan d'action contre le gaspillage alimentaire fournissent des points de repère importants pour la politique alimentaire urbaine. Il est également possible de s'appuyer sur la pyramide alimentaire de la Société Suisse de Nutrition (SSN), qui permet de rendre encore plus visibles et de mettre en évidence les synergies entre une alimentation saine et une alimentation durable.⁴ Le principal mandat d'action ancré dans la loi concernant l'alimentation durable se trouve dans le règlement communal (Gemeindeordnung)⁵ de la ville de Zurich. L'obligation de promouvoir une alimentation respectueuse de l'environnement y est directement inscrite à l'art. 10, al. 3d. Plus indirectement, l'obligation de protéger les bases naturelles de la vie et l'objectif de protection climatique « zéro net d'ici 2040 », entré en vigueur le 1er janvier 2023⁶, font également référence à l'alimentation durable.

L'ancrage et l'obligation de promouvoir une alimentation durable ont résulté d'un processus politique initié dans la ville de Zurich par l'association « sentience politics » au moyen d'une initiative populaire « pour une alimentation durable et équitable ». L'initiative avait pour objectif de promouvoir une alimentation expressément végétale dans la ville de Zurich. En réaction à cette initiative populaire, le conseil municipal a élaboré un contre-projet qui a été accepté par la population zurichoise le 26 novembre 2017 avec 60 % de voix favorables⁷. L'initiative a été retirée en raison de ce contre-projet.

Règlement communal de la ville de Zurich du 13 juin 2021

(101.100, basé sur l'art. 89, al. 2 Cst. et le § 4, al. 1 de la loi sur les communes du 20 avril 2015)

Art. 10

¹ La ville s'engage activement pour la protection et la préservation des bases naturelles de la vie et pour une utilisation respectueuse des ressources naturelles.

² Elle s'engage à mettre en œuvre un développement durable.

³ Dans le cadre de ses compétences, elle s'engage notamment à atteindre les objectifs suivants :¹

a. une réduction de la consommation d'énergie à 2000 watts de puissance continue par habitant ;

b. une réduction à zéro net des émissions de gaz à effet de serre ;²

c. la promotion de l'efficacité énergétique et des sources d'énergie renouvelables ;

d. la promotion d'une alimentation respectueuse de l'environnement et l'information sur l'influence de l'alimentation sur le climat mondial.

⁴ Elle renonce à de nouvelles participations et à des droits de souscription dans des installations d'énergie nucléaire.

Note de bas de page 1 et 2 : version selon arrêté municipal du 15 mai 2022 ; entrée en vigueur le 1er janvier 2023 (STRB Nr. 1547/2022).

La réalisation des objectifs climatiques de la ville, à savoir, entre autres, une réduction de 30 % des émissions indirectes au sein de l'administration d'ici 2035 et sur le territoire de la ville d'ici 2040, ainsi que le zéro net au sein de l'administration d'ici 2035 et le zéro net sur le territoire de la ville d'ici 2040, est directement liée à l'objectif de promouvoir une alimentation durable et respectueuse de l'environnement.

² [Conseil fédéral suisse \(2021\) : Stratégie pour le développement durable 2030.](#)

³ [Confédération suisse, Office fédéral de l'agriculture OFAG \(2024\) : Stratégie climatique.](#)

⁴ Interview d'Yvonne Lötscher, responsable du service spécialisé dans l'alimentation et la consommation de l'Office de l'environnement et de la protection de la santé de la ville de Zurich, du 20.3.2023.

⁵ [Ville de Zurich \(2021\) : 101.100 Règlement communal de la ville de Zurich.](#)

⁶ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Objectif climatique net zéro.](#) L'objectif climatique net zéro d'ici 2040 a été adopté par le conseil municipal en décembre 2021 et approuvé le 15 mai 2022 par une majorité de 75 % de la population de la ville de Zurich.

⁷ [Ville de Zurich, Conseil municipal \(2017\) : Zurich vote le 26.11.2017, p. 18 et suivantes.](#)

L'ancrage d'une alimentation respectueuse de l'environnement dans le règlement communal a donné le mandat d'agir à Zurich qui a développé en conséquence une stratégie alimentaire, discutée plus en détail au chapitre 2.1. Mais avant même d'être inscrite dans le règlement, l'alimentation durable a été définie dans la feuille de route « Société à 2000 watts » comme une mesure efficace pour atteindre les objectifs précédents de la société à 2000 watts.⁸ Le développement d'un système alimentaire durable a également été intégré dans le Masterplan Environnement 2017 - 2021⁹. La dernière stratégie environnementale, qui entrera en vigueur en 2022 et remplacera le Masterplan, identifie également l'alimentation comme l'un des quatre leviers déterminants sur lesquels il faut agir pour une transformation vers la durabilité.¹⁰ Les autres leviers sont le développement spatial urbain, la mobilité ainsi que l'économie et les finances. La stratégie « Circular Zürich » aborde également le thème de l'alimentation.

1.2 Exigences relatives aux marchés publics

Niveau fédéral

Dans la loi fédérale sur les marchés publics (LMP) révisée en 2019, l'attention portée aux aspects écologiques et, en outre, à la prise en compte des trois dimensions de la durabilité est plus importante que dans la version précédente. Cela s'exprime déjà dans la définition du but de l'art. 2, let. a, LMP, qui stipule que « la présente loi vise à

- a. l'utilisation économique et l'utilisation durable des fonds publics sur le plan économique, écologique et social [...]».¹¹

Les prescriptions légales relatives à la protection de l'environnement jouent en outre un rôle dans trois autres articles. L'art. 12 de la LMP stipule que les marchés publics ne sont attribués qu'aux soumissionnaires qui respectent les prescriptions légales locales en matière de protection des ressources naturelles et de l'environnement. Par conséquent, le droit suisse de l'environnement doit être respecté en Suisse et les conventions internationales sur la protection de l'environnement désignées par le Conseil fédéral doivent être respectées à l'étranger.¹² En cas de non-respect de ces prescriptions, les soumissionnaires peuvent être exclus d'une procédure d'adjudication ou l'adjudication peut être révoquée, conformément à l'art. 44 LMP.¹³ En outre, selon l'art. 30 de la LMP, l'adjudicateur a la possibilité de prévoir des «spécifications techniques visant à préserver les ressources naturelles ou à protéger l'environnement».¹⁴ L'art. 29, al. 1, LMP énumère les critères d'adjudication, parmi lesquels figure désormais la durabilité. De plus, l'art. 29 al. 4 LMP stipule que « pour les prestations standardisées [...] l'adjudication peut se faire exclusivement sur la base du critère du prix global le plus bas, pour autant que la spécification technique de la prestation garantisse des exigences élevées en matière de durabilité sur les plans social, environnemental et économique ».

Niveau canton

Le canton de Zurich a déjà adhéré à l'accord intercantonal sur les marchés publics révisé du 15 novembre 2019 (AIMP 2019). Depuis le 1er octobre 2023, la loi sur l'adhésion à l'accord intercantonal sur les marchés publics (BeiG IVöB, LS 720.1)¹⁵ ainsi que la révision totale de l'ordonnance sur les soumissions (SVO, LS

⁸ [Ville de Zurich, Délégation à l'environnement du Conseil municipal \(2016\) : Feuille de route. Société à 2000 watts, p. 23.](#)

⁹ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2016\) : Masterplan Environnement de la ville de Zurich 2017-2020.](#)

¹⁰ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Rapport environnemental.](#)

¹¹ [Confédération suisse \(2019\) : RO 2020 641 Loi fédérale sur les marchés publics \(LMP\), p. 641.](#)

¹² Ibid., p. 647f.

¹³ Ibid., p. 662f.

¹⁴ Ibid., p. 657.

¹⁵ [Loi sur l'adhésion à l'accord intercantonal sur les marchés publics du 15 novembre 2019 \(BeiG IVöB, LS 720.1\) du 20 mars 2023.](#)

720.11) sont en vigueur.¹⁶ La nouvelle ordonnance accorde une plus grande importance à la durabilité, ce qui se reflète dans les articles 2, 12, 29 et 30 de l'AIMP 2019.

En outre, l'administration cantonale s'oriente vers la nouvelle politique d'achat définie en mars 2018 par le Conseil d'Etat zurichois, qui établit une compréhension de base commune d'un achat durable.¹⁷ En principe, les achats doivent être économiques, écologiques, sociaux, transparents, conscients des risques, corrects, compétents, neutres et équitables. Avant de procéder à l'achat, il convient d'évaluer les besoins, de prendre en compte le cycle de vie du produit à acheter, de clarifier la longévité et la circularité d'un produit et de s'assurer qu'il a été produit dans des conditions de travail équitables et dans le respect des dispositions de l'OIT. En ce qui concerne les achats de produits alimentaires, il est recommandé de respecter des principes tels que le caractère régional, saisonnier et biologique ainsi que la réduction des produits d'origine animale, afin de contribuer à la réduction de l'impact environnemental. Les adaptations permettent aux pouvoirs adjudicateurs de pondérer davantage les aspects du développement durable et d'exploiter les nouvelles marges de manœuvre. Ce renforcement de l'importance du développement durable influencera de plus en plus la conception des critères dans les appels d'offres. La « Boussole de durabilité »¹⁸, la plateforme de connaissances sur les marchés publics durables¹⁹ et les recommandations de l'OFEV pour les marchés publics durables dans le domaine de l'alimentation sont toujours valables.²⁰

Niveau ville

Dans la ville de Zurich, le service des achats (Fachstelle Beschaffungswesen, FBZ) coordonne les achats de la ville et puis conseille, élabore les bases et forme les personnes concernées. Les services d'achat décentralisés (départements, divisions de service) achètent sous leur propre responsabilité des biens et des services stratégiques et spécifiques. Outre les bases légales nationales et cantonales, les achats à Zurich sont également régis par la « directive sur la durabilité sociale » du 17 mars 2010²¹ et par la « directive sur les exigences écologiques dans le processus d'achat » du 19 novembre 2014²². De plus, dans le contexte de la stratégie pour une alimentation durable, le département de l'environnement et de la santé de la ville de Zurich a élaboré en 2021 des « normes de durabilité pour l'achat de denrées alimentaires »²³. Celles-ci ont été actualisées en 2024 en même temps que le développement de la stratégie d'alimentation durable, et conformément à la mesure 3.1c de la décision du conseil municipal STRB n° 1191/2024²⁴, l'application des standards de durabilité lors de l'achat de denrées alimentaires ou de services de restauration a été déclarée obligatoire pour toutes les entreprises de restauration de la ville. Pour le reste de l'administration municipale, l'application des standards de durabilité est recommandée.

L'objectif général est que la part des produits durables et écologiques atteigne 50 % d'ici 2026.²⁵ La mise en œuvre des normes de durabilité pour l'achat de produits alimentaires doit permettre d'économiser 18 % des émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation. Lors de l'achat, il faut d'abord procéder à une

¹⁶ [Ordonnance sur les soumissions \(Submissionsverordnung, SVO\) du 28 juin 2023 du canton de Zurich.](#)

¹⁷ [Canton de Zurich, Conseil d'Etat \(2018\) : Politique d'achat du Conseil d'Etat.](#)

¹⁸ [PUSCH Protection pratique de l'environnement \(2024\) : Boussole de durabilité. Marchés publics. Alimentation et service de restauration.](#)

¹⁹ [Confédération suisse \(2024\) : Plateforme de connaissances WÖB sur les marchés publics durables.](#)

²⁰ <https://www.bafu.admin.ch/dam/bafu/de/dokumente/wirtschaft-konsum/fachinfo-daten/gemeinschaft-gastronomie-empfehlungen-nachhaltige-oeffentliche-beschaffung.pdf>.

²¹ [Ville de Zurich, Conseil municipal \(2010\) : Extrait du procès-verbal du conseil municipal de Zurich du 17 mars 2010.](#)

²² [Ville de Zurich \(2014\) : Directive «Exigences écologiques dans le processus d'achat» pour les responsables des achats de la ville de Zurich.](#)

²³ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Normes de durabilité pour l'achat de produits alimentaires.](#)

²⁴ [Ville de Zurich, Conseil municipal \(2024\) Décision du Conseil municipal STRB Nr.1191/2024, Protection de l'environnement et de la santé, développement de la stratégie d'alimentation durable de la ville de Zurich.](#)

²⁵ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Stratégie d'alimentation durable Ville de Zurich, développement.](#)

analyse des besoins afin d'anticiper et d'éviter autant que possible le gaspillage alimentaire. En outre, il convient d'accorder une plus grande importance aux aliments à base de plantes. Les normes de durabilité pour l'achat de denrées alimentaires définissent des critères de qualification, des exigences minimales ou des critères obligatoires et des critères d'attribution pour différents groupes de produits. Des exigences de différents degrés sont fixées en fonction du groupe de produits, comme par exemple l'exigence que les produits répondent au moins aux exigences des PER (prestations écologiques requises), en passant par les exigences du commerce équitable pour les marchandises importées jusqu'aux prescriptions de label avec des conditions plus strictes. Ces exigences spécifiques par groupe de produits sont présentées plus en détail aux chapitres 3 et 3.1.

Voici quelques exigences et consignes générales pour le transport, qui s'appliquent à tous les groupes de produits et à tous les fournisseur-euse-s :

- Le code de conduite pour les partenaires contractuels de la ville de Zurich doit être accepté comme condition de participation.
- Le critère de sélection consiste à fournir des preuves de durabilité pour l'ensemble de l'entreprise (par exemple, une stratégie mesurable de réduction des émissions de gaz à effet de serre, des certifications).

Les exigences suivantes s'appliquent au transport :

- Les denrées alimentaires ne sont pas transportées par avion (exigence obligatoire)
- Exigences relatives aux véhicules pour la protection de l'air (exigence obligatoire)
- Véhicules et types de propulsion, cours de conduite Ecodrive, emballages de transport réutilisables (critère d'attribution)

1.3 Lois non contraignantes transnationales

1.3.1 Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan MUFPP

La ville de Zurich a signé le « Milan Urban Food Policy Pact » dès 2015. Les mesures générales qui y sont recommandées ont été adaptées en fonction de la situation à Zurich et ont été intégrées dans la stratégie alimentaire zurichoise.

Selon Yvonne Lötscher, responsable du service Alimentation et consommation de la ville de Zurich, la signature était importante et a été réalisée dans le sens d'un engagement clair de la ville en faveur de la thématique de l'alimentation durable. Ce seul fait était précieux pour faire avancer la thématique.²⁶

2 Politique et administration

2.1 Stratégies et programmes pour un système alimentaire urbain durable

Le mandat pour l'élaboration d'une stratégie alimentaire a été donné après l'acceptation par les citoyens zurichois du contre-projet du conseil municipal à l'initiative populaire « Alimentation durable et équitable » le 26 novembre 2017 et figurait déjà comme activité et objectif dans le Masterplan Environnement 2017 - 2021. Enfin, la *stratégie alimentaire de la ville de Zurich*²⁷ complète de 60 pages est entrée en vigueur en juin 2019. Celle-ci a évolué en 2023 et la nouvelle version a été adoptée par le conseil municipal le 17 avril 2024. Les mesures existantes ont été concrétisées et accélérées et de nouvelles mesures ont été intégrées. Par rapport à la stratégie précédente, qui renonçait encore à un objectif quantitatif, la stratégie développée en matière d'alimentation durable fixe un objectif quantitatif pour le territoire de la ville.

Objectifs pour l'ensemble de la ville de Zurich²⁸

Objectif 1 : Réduire les émissions de gaz à effet de serre

Les émissions de gaz à effet de serre dues à l'alimentation par habitant-e et par an doivent être réduites de 40% d'ici 2040 par rapport à 1990.

²⁶ Entretien avec Yvonne Lötscher du 20.3.2023.

²⁷ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Stratégie pour une alimentation durable.](#)

²⁸ Ibid., p. 16.

Objectif 2 : Préserver les ressources naturelles

L'utilisation intelligente des ressources doit permettre de promouvoir une utilisation plus efficace de l'énergie, de l'eau, du sol et des matières premières naturelles tout au long de la chaîne de création de valeur.

En plus de ces deux objectifs qui s'appliquent à l'ensemble de la ville de Zurich, la stratégie fixe en outre quatre objectifs pour l'administration municipale.

Objectifs pour l'administration municipale

Objectif 1 : Réduire les pertes alimentaires

D'ici l'année cible 2030, les pertes alimentaires évitables doivent être inférieures à 10 % du volume de production.

Objectif 2 : Offre saine et respectueuse de l'environnement

Il faut arriver à l'année cible 2030 à proposer une offre alimentaire saine et respectueuse de l'environnement conformément aux recommandations de la Société Suisse de Nutrition (SSN), les directives urbaines étant traitées en priorité.

Objectif 3 : privilégier les produits durables

La part de produits durables doit être de 50 % d'ici 2026

Objectif 4 : Réduire l'impact sur l'environnement et le climat

D'ici l'année cible 2030, l'impact environnemental et climatique de l'alimentation devra diminuer de 30 % par rapport à 2020.

Pour promouvoir une alimentation durable, la stratégie a défini **trois axes** et **cinq champs d'action**. Au sein de ces champs d'action, **44 mesures individuelles plus concrètes** ont été élaborées et classées par ordre de priorité.²⁹

Les orientations générales correspondent en grande partie à trois des objectifs déjà mentionnés pour l'administration municipale et se focalisent sur (1) la réduction des pertes alimentaires, (2) le renforcement d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement et (3) la préférence pour les produits durables.

La mise en œuvre de ces trois orientations doit se faire par le biais des **cinq champs d'action** suivants.

- H.1 Information et éducation
- H.2 Production et distribution régionales
- H.3 Approvisionnement et restauration
- H.4 Pertes alimentaires et élimination des déchets
- H.5 Coopération et suivi

Certaines des 44 mesures des cinq champs d'action et des activités déjà mises en œuvre ou prévues sont reprises et discutées en détail dans les chapitres suivants.

Tous les services concernés de différents départements ont été impliqués dans l'élaboration de la stratégie. Selon Yvonne Lötscher, ancienne responsable du service « Alimentation et consommation » de l'Office de protection de l'environnement et de la santé de la ville de Zurich, il s'agissait lors de l'élaboration de la stratégie alimentaire de discuter de deux sujets principalement. Le premier concernait le thème de l'alimentation durable en fonction des exigences et des décisions, en tenant compte bien sûr des aspects de santé, de la restauration scolaire, de la restauration dans les maisons de retraite, etc. et le deuxième était de clarifier de manière approfondie comment les objectifs pouvaient être concrètement mis en œuvre dans la pratique. Un comité de pilotage a été créé au niveau de la direction, c'est-à-dire que sept chefs de service y ont siégé (développement urbain, ville verte, service de santé scolaire, protection de l'environnement et de la santé, centres de santé pour personnes âgées, institutions sociales et entreprises). En outre, une équipe de base a été constituée avec des spécialistes, en partie issus d'autres départements. Ce groupe a accompagné les travaux opérationnels et discute régulièrement des travaux de mise en œuvre et du développement de la stratégie. Entre-temps, le comité de pilotage a été intégré

²⁹ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Stratégie pour une alimentation durable](#), p. 18.

dans un organe plus large, qui s'occupe désormais aussi d'autres thèmes environnementaux. Il s'agit d'un changement important, notamment parce qu'ainsi le thème de l'alimentation, avec son caractère transversal, peut être intégré dans d'autres départements de service.³⁰

Parallèlement à l'implication des départements de service concernés, deux événements de grande échelle ont été organisés en 2018 et 2019 dans l'esprit d'un processus participatif, auxquels ont pu participer des acteurs de la société civile, de l'économie et de la science. Les conclusions de ces deux processus ont été intégrées dans la stratégie alimentaire.

2.2 Intégration de la thématique dans les structures administratives et les ressources de la ville

La ville de Zurich a créé son propre service spécialisé dans la thématique de l'alimentation durable, celui-ci a été rattaché au département de la santé et de l'environnement dans le service de protection de l'environnement et de la santé. D'autres départements et services s'intéressent également au thème transversal « systèmes alimentaires durables ». Vous trouverez ci-dessous une vue d'ensemble des directions et départements, en ne mentionnant que ceux qui sont directement ou indirectement impliqués dans le thème transversal « alimentation » ou qui peuvent l'influencer.

Département de la santé et de l'environnement

- Stadspital Zürich (Hôpital municipal Zürich) (pertinent pour la restauration collective publique)
- Centres de santé pour personnes âgées (pertinents pour la restauration collective publique)
- Protection de la santé et de l'environnement
 - Achat coordonné (pertinent pour l'achat durable)
 - Secteur d'activité Stratégies et politiques climatiques et environnementales (intégration de la stratégie alimentaire dans la politique climatique et environnementale de la ville)
 - Secteur d'activité Projets et programmes climatiques et environnementaux (planification et mise en œuvre des mesures de la stratégie alimentaire)
 - Domaine « Alimentation et consommation »

Département du génie civil et de la gestion des déchets

- Ville verte Zurich
 - L'agriculture à Zurich
 - Jardins et terrains loués
 - Jardins communautaires
 - Jardins familiaux
 - Écoles de la nature

Département de l'éducation et du sport

- École primaire
 - Écoles à horaire continu
 - Jardins scolaires
 - Encadrement scolaire (pertinent par rapport à la restauration collective publique)
- Services de santé scolaire

Département de la sécurité

- Police municipale
 - Autorisations
 - Marchés (dont le marché hebdomadaire)

³⁰ Entretien avec Yvonne Lötscher du 20.03.2023.

Département des affaires sociales

- Institutions et entreprises sociales
 - Intégration professionnelle
 - Restauration (toutes les cafétérias du personnel, le restaurant Schipfe 16, la cuisine de production Irchelpark, la cuisine de production SEB/GFZ, la cuisine de production Entlisberg)

Département des finances

- Administration des finances
 - Service des marchés publics (SMP)
 - Équipe centrale d'achat (ECA)

Au sein du département de la santé et de l'environnement, la ville de Zurich finance un total de 370% de poste pour la thématique de l'alimentation, mais au sens large, non seulement en ce qui concerne la durabilité, mais aussi en intégrant d'autres thèmes liés à l'alimentation, comme l'hygiène. Les pourcentages de postes étaient de 80 % dans la phase initiale et ont été augmentés au fur et à mesure de l'accroissement des projets dans la phase de mise en œuvre renforcée. Les ressources consacrées aux projets, au soutien de projets de tiers et aux infrastructures en rapport avec les systèmes alimentaires durables sont budgétées à hauteur d'environ 1 million de francs suisses. La ville de Zurich consacre également des ressources au soutien de projets de tiers qui ont un lien avec l'alimentation.³¹

2.3 Interventions parlementaires et initiatives déposées par la société civile sur cette thématique

Ces dernières années, le parlement de la ville de Zurich a été très actif en matière d'interventions parlementaires liées à l'alimentation. Une sélection a donc dû être faite ici. La liste suivante ne prétend pas être exhaustive. Elle donne néanmoins une bonne impression des activités parlementaires.

Intervention parlementaire	Titre	Contenu
2022/566 Postulat du 16.11.2022	« Offre dans les services de restauration de la ville, définition de menus à base de plantes avec un bon écobilan comme option standard » ³²	« Le conseil municipal est invité à examiner comment l'offre de menus dans les entreprises de restauration de la ville peut être conçue et communiquée afin que les menus à base de plantes présentant un bon écobilan deviennent une option standard ». Le postulat a été transmis avec un délai de 24 mois.
2022/346 Postulat du 13.07.2022	« Entreprises de restauration urbaine, offre exclusive de produits alimentaires régionaux ». ³³	Les auteurs du postulat demandent au conseil municipal d'examiner comment les établissements de restauration de la ville pourraient proposer uniquement des aliments régionaux produits en Suisse. Le postulat a été transmis avec une modification du texte et un délai de 24 mois.
2022/297 Question écrite du 29.06.2022	Question écrite de Julia Hofstetter et Tanja Maag Sturzenegger Promotion d'une alimentation durable, garantie des connaissances nécessaires pour les collaborateurs des centres de santé municipaux, utilisation de la base de données des menus municipaux, réduction du gaspillage alimentaire et mise en œuvre de la stratégie	« A ce jour, 184 villes du monde entier, totalisant plus de 450 millions d'habitants, ont signé le 'Milan Urban Food Policy Pact'. La ville de Zurich en fait partie. Avec environ 450 entreprises de restauration urbaine qui fournissent chaque année quelque 7 millions de menus, la ville de Zurich est directement impliquée dans le système alimentaire. La promotion d'une alimentation durable est ancrée dans le règlement communal de la ville de Zurich. La 'Stratégie d'alimentation durable de la ville de Zurich' définit la voie vers un système d'alimentation durable. La stratégie alimentaire guide l'action de l'administration. Les

³¹ https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/umwelt-energie-beratung/kooperationen/kooperationen.html#unterstuetzte_kooperationsprojekte et interview d'Yvonne Lötscher du 20.03.2023.

³² [Ville de Zurich, conseil municipal \(2022\) : GR n° : 2022/566. offre dans les entreprises de restauration de la ville, définition de menus à base de plantes avec un bon écobilan comme option standard.](#)

³³ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2022\) : GR n° : 2022/346. entreprises de restauration municipale, offre exclusive de denrées alimentaires régionales.](#)

	dans les restaurants des centres de santé. ³⁴	supérieur-e-s et les collaborateur-trice-s ont pour mission de s'engager pour sa mise en œuvre ». La demande écrite a été reçue.
2021/512 Motion du 15.12.2021	« Planification de mesures pour l'objectif de protection climatique zéro net, programme de promotion pour les entreprises et les organisations qui contribuent à une consommation plus durable et plus suffisante ». ³⁵	« Le conseil municipal est chargé de présenter au conseil communal, dans le cadre de la planification des mesures pour un net zéro, une directive créant des crédits qui définisse un programme d'encouragement et garantisse son financement, afin de promouvoir de manière ciblée les entreprises et les organisations qui contribuent, par leurs produits, leurs projets et leurs services, à une consommation plus durable et plus suffisante au sein de la population de la ville de Zurich ». La motion a été classée.
2021/481 Postulat du 1.12.2021	Postulat de Perparim Avdili, Flurin Capaul et 1 cosignataire Areal Schlachthof, développement d'un « Zurich Food Cluster » pour l'artisanat, la production et l'innovation dans le domaine alimentaire ³⁶	« Le conseil municipal est invité à examiner la possibilité de développer à long terme sur le site des abattoirs actuels un 'Zurich Food Cluster' pour l'artisanat, la production et l'innovation dans le domaine alimentaire. Les utilisateur-trice-s actuel-le-s doivent être pris-es en compte dans la mesure du possible ». Le postulat a été transmis avec un délai de 24 mois et une modification du texte.
2021/155 Postulat du 07.04.2021	« Entreprises de restauration de la ville de Zurich, augmentation de la part de produits biologiques à au moins 50 % ». ³⁷	Les auteurs du postulat demandent au conseil municipal d'examiner comment les entreprises de restauration de la ville de Zurich peuvent augmenter la part de produits biologiques à au moins 50 % dans les prochaines années. Le postulat a été transmis avec une modification du texte et un délai de 24 mois.
2021/111 Postulat du 17.03.2021	Postulat de Gabriele Kisker et Markus Knauss Promotion de l'utilisation de méthodes de culture agro-écologiques ³⁸	« Le conseil municipal est prié d'examiner sous quelle forme l'utilisation de méthodes de culture agro-écologiques peut être encouragée et étendue à d'autres surfaces de culture, à des fermes de quartier ou à des aires de jardin ». Le postulat a été classé.
2021/35 Postulat du 21.01.2021	Postulat de Selina Walgis et Nicolas Cavalli Adaptation des directives alimentaires pour la restauration à la dette en vue d'une réduction des émissions de CO ₂ ³⁹	« Le conseil municipal est invité à examiner comment les directives alimentaires actuelles pour la restauration dans les écoles de la ville de Zurich devraient être adaptées, de sorte que la quantité moyenne de CO ₂ par menu consommé puisse être réduite de 30% au cours des prochaines années ». Le postulat a été transmis avec un délai de 24 mois.
2020/554 Postulat du 16.12.2020	« Crédit collectif pour le soutien de réseaux locaux zurichois et de plateformes d'acteur-trice-s actif-ve-s dans le domaine de la « durabilité, de la consommation durable et de l'alimentation durable » ». ⁴⁰	« Le conseil municipal est invité à examiner la possibilité de créer un crédit collectif de 1'000'000 de francs pour le soutien de réseaux locaux zurichois et de plateformes d'acteurs actifs dans le domaine de la 'durabilité, de la consommation durable et de l'alimentation durable' ou dans un domaine similaire ». Le postulat a été classé.
2020/557 Postulat du 02.12.2020	Postulat de Selina Walgis et Balz Bürgisser	« Le conseil municipal est invité à examiner comment garantir que, lors de l'élaboration de projets de nouvelles installations

³⁴ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2022\) : GR n° : 2022/297. promotion d'une alimentation durable, garantie du savoir d'action nécessaire pour les collaborateurs des centres de santé de la ville, utilisation de la banque de données des menus de la ville, réduction du gaspillage alimentaire et mise en œuvre de la stratégie dans les restaurants des centres de santé.](#)

³⁵ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2021\) : GR n° : 2021/512. planification de mesures pour l'objectif de protection climatique net zéro, programmes de promotion pour les entreprises et les organisations qui contribuent à une consommation plus durable et plus suffisante.](#)

³⁶ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2021\) : GR n° : 2021/481. Areal Schlachthof, développement d'un «Zurich Food Cluster» pour l'artisanat, la production et l'innovation dans le domaine alimentaire.](#)

³⁷ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2021\) : GR n° : 2021/155. entreprises de restauration de la ville de Zurich, augmentation de la part de produits biologiques à au moins 50%.](#)

³⁸ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2021\) : GR n° : 2021/111. Promotion des applications des méthodes de culture agro-écologiques.](#)

³⁹ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2021\) : GR n° : 2021/35. Adaptation des directives alimentaires pour la restauration dans les écoles en vue d'une réduction des émissions de CO₂.](#)

⁴⁰ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2020\) : GR n° : 2020/554. crédit collectif pour le soutien de réseaux locaux zurichois et de plateformes d'acteurs actifs dans le domaine «durabilité, consommation durable et alimentation durable».](#)

	Planification des espaces libres et de l'infrastructure pour les jardins scolaires lors de la conception de nouvelles installations scolaires ⁴¹	scolaires, un espace libre et une infrastructure appropriés soient prévus pour un jardin scolaire ». Le postulat a été transmis avec un délai de 24 mois.
2020/498 Postulat du 11.11.2020	Postulat d'Isabel Garcia et Sebastian Vogel Augmentation du pourcentage d'élèves ayant accès à un jardin d'élèves ⁴²	« Le conseil municipal est invité à examiner comment augmenter le pourcentage d'élèves de la ville de Zurich qui ont accès à un jardin scolaire. Mais pour que les écoles ne soient pas privées d'encre plus d'espace de récréation, Grün Stadt Zürich doit mettre à disposition des surfaces sur lesquelles des jardins scolaires peuvent être aménagés, au besoin par le biais d'un changement de zonage. L'aménagement de jardins scolaires verticaux doit également être examiné ». Le postulat a été transmis avec une modification de texte et un délai de 24 mois.
2020/261 Question écrite du 17.06.2020	«Offre de restauration dans les centres municipaux pour personnes âgées et les hôpitaux de la ville, évaluation de l'offre en termes de durabilité, d'aliments produits de manière végétale et biologique et en ce qui concerne une option pour une offre exclusivement végétarienne et végétalienne ainsi que promotion d'une production régionale et saisonnière de denrées alimentaires dans le cadre de la stratégie alimentaire de la ville ». ⁴³	Les auteurs de la motion demandent au conseil municipal de répondre aux questions concernant l'alimentation végétale dans les services de restauration de la ville. Le conseil municipal a répondu à la question écrite et en a pris note.
2019/106 Motion du 20.03.2019	Motion du PS, PEV, AL, PVL, Verts Définition d'une politique climatique stricte dans la constitution de la ville, avec pour objectif une réduction à zéro des émissions de CO ₂ par habitant d'ici 2030 ⁴⁴	Lié à 2021/177 Protection de l'environnement et de la santé et délégué à l'énergie, objectif de protection climatique zéro net d'ici 2040, révision partielle du règlement communal, rapport, classement d'une motion et de trois postulats ⁴⁵
2018/480 Postulat du 05.12.2018	Postulat de Balz Bürgisser et Simone Brander Soutien d'organisations dans la recherche de terres agricoles pour la culture de produits selon les principes de l'agriculture solidaire ⁴⁶	« Le conseil municipal est invité à examiner comment il est possible de garantir que les organisations de la ville de Zurich qui cultivent des produits agricoles selon les principes de l'agriculture solidaire en y associant les consommatrices et les consommateurs soient soutenues activement par Grün Stadt Zürich dans leur recherche de terres agricoles appartenant à la ville et d'infrastructures municipales ». Le postulat a été classé.
2018/358 Postulat du 19.09.2018	Postulat de Matthias Probst et Florian Utz. Garantir le choix d'au moins un repas végétarien chaud dans les	« Le conseil municipal est invité à examiner comment il est possible de garantir que les cantines et les restaurants gérés par la ville ou pour son compte proposent à leur clientèle au moins un repas végétarien chaud ». Le postulat a été classé en 2021.

⁴¹ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2020\) : GR n° : 2020/557. Planification des espaces libres et de l'infrastructure pour les jardins scolaires lors de la conception de nouveaux établissements scolaires.](#)

⁴² [Ville de Zurich, conseil municipal \(2020\) : GR n° : 2020/498. Augmentation du pourcentage d'élèves ayant accès à un jardin scolaire.](#)

⁴³ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2020\) : GR n° : 2020/261. Offre de restauration dans les centres municipaux pour personnes âgées et les hôpitaux de la ville, évaluation de l'offre en termes de durabilité, d'aliments produits de manière végétale et biologique et en ce qui concerne une option pour une offre exclusivement végétarienne et végétalienne ainsi que la promotion d'une production régionale et saisonnière de denrées alimentaires dans le cadre de la stratégie alimentaire de la ville.](#)

⁴⁴ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2019\) : GR n° : 2019/106. Définition d'une politique climatique stricte dans la constitution de la ville, avec pour objectif une réduction à zéro des émissions de CO₂ par habitant d'ici à 2030.](#)

⁴⁵ [Ville de Zurich, Conseil municipal \(2021\) : GR n° : 2021/177. Protection de l'environnement et de la santé et délégués à l'énergie, objectif de protection climatique net zéro 2040, révision partielle du règlement communal, rapport, classement d'une motion et de trois postulats.](#)

⁴⁶ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2018\) : GR Nr. : 2018/480. Soutien d'organisations dans la recherche de terrains agricoles pour la culture de produits selon les principes de l'agriculture solidaire.](#)

	cantines et restaurants municipaux. ⁴⁷	
2018/361 Postulat du 26.09.2018	Postulat de Matthias Probst et Guido Hüni Recensement systématique et réduction de l'impact environnemental des repas pris dans les cantines et restaurants municipaux ⁴⁸	« Le conseil municipal est invité à examiner comment l'impact environnemental des repas pris dans les cantines et les restaurants gérés par la ville ou pour son compte peut être systématiquement enregistré et comment la quantité moyenne de CO ₂ par menu consommé peut être réduite à 1 kg ». Postulat transmis et lié aux postulats 2021/119 et 2022/116.
2016/248 Directive du 29.06.2016 Concerne l'initiative populaire	Directive de recommandation de rejet, à l'attention du Département de la santé et de l'environnement de la commune, de l'initiative populaire « Alimentation durable et équitable », rejet ⁴⁹	« La ville de Zurich s'engage à promouvoir une alimentation durable et saine en tenant compte des connaissances scientifiques actuelles. Elle encourage notamment une alimentation plus végétale ; pour ce faire 1) elle entretient une fondation pour la promotion d'une alimentation durable et végétale. La fondation informe sur les effets de la consommation de produits animaux sur le climat, la consommation de ressources et de terres, la santé et le bien-être des animaux. 2) elle complète les critères d'autorisation lors de manifestations par une obligation de proposer un choix approprié de plats végétaliens. 3) Elle encourage l'élargissement de l'offre alimentaire végétarienne et végétalienne dans les établissements de restauration de droit public ainsi que dans d'autres institutions administratives et veille à ce qu'au moins un menu végétalien soit proposé quotidiennement dans les établissements de restauration qui proposent plus d'un menu au choix. La ville de Zurich publie tous les deux ans, sous la direction de la fondation, un rapport sur les mesures prises, les résultats obtenus et les moyens mis en œuvre ». L'initiative a été retirée au profit d'un contre-projet.
2015/32 Postulat du 28.01.2015	Postulat de Guido Hüni et Isabel Garcia Prévention du gaspillage alimentaire dans les services de restauration municipaux ⁵⁰	« Le conseil municipal est invité à examiner comment optimiser la prévention du gaspillage alimentaire dans les entreprises de restauration de la ville (p. ex. entreprises de restauration des collaborateurs, maisons de retraite et foyers, hôpitaux, cantines de midi, garderies) ». Le postulat a été transmis et ensuite classé.
2013/384 Question écrite du 06.11.2013	Question écrite de Guido Bergmaier et Hedy Schlatter Commandes de la municipalité et de sociétés de restauration, prise en compte accrue de produits locaux ⁵¹	« Dans de nombreux départements et divisions administratives, des événements sont organisés pour diverses raisons, qui se terminent souvent par des apéritifs ou des repas raffinés. Il est frappant de constater que les aliments et les boissons sont souvent offerts par des producteurs extérieurs et étrangers. La question se pose alors souvent de savoir pourquoi, lors de tels apéritifs 'officiels', on ne sert pas en premier lieu des produits de producteurs contribuables de la ville de Zurich. Il existe par exemple à Zurich plusieurs exploitations agricoles qui peuvent mettre à disposition toute l'année des boissons telles que des jus de fruits, divers vins issus de leur propre production et vinification, des légumes ou des fruits frais locaux ». Le conseil municipal a donné une réponse, il en a été pris note.
2013/88 Postulat du 13.03.2013	Postulat de Guido Hüni, Isabel Garcia et 1 co-signataire Renoncer à l'utilisation de viande provenant d'élevages intensifs	« Le conseil municipal est prié d'examiner comment, dans les établissements de restauration de la ville (cantines de midi, garderies, restaurants propres, hôpitaux, restaurants du personnel, cantines, etc.), il est possible, à budget constant des

⁴⁷ [Ville de Zurich, Conseil municipal \(2018\) : GR n° : 2018/480. Garantir le choix d'au moins un repas végétarien chaud dans les cantines et restaurants de la ville.](#)

⁴⁸ [Ville de Zurich, Conseil municipal \(2018\) : GR n° : 2018/361. Recensement systématique et réduction de l'impact environnemental des repas pris dans les cantines et restaurants de la ville.](#)

⁴⁹ [Ville de Zurich, Conseil municipal \(2016\) : GR Nr. : 2016/248. Département de la santé et de l'environnement, Initiative populaire «Alimentation durable et équitable», Rejet.](#)

⁵⁰ [Ville de Zurich, Conseil municipal \(2015\) : GR n° : 2015/32. Prévention du gaspillage alimentaire dans les services de restauration de la ville.](#)

⁵¹ [Ville de Zurich, Conseil municipal \(2013\) : GR Nr. : 2013/384. Mandats de l'administration municipale à des entreprises de catering, prise en compte accrue de produits locaux.](#)

	nationaux et étrangers dans les services de restauration municipaux et proposer davantage de menus végétariens. ⁵²	établissements, de renoncer à l'utilisation de viande provenant d'élevages intensifs suisses et étrangers, de n'utiliser à la place que de la viande, avec le label Bio Suisse ou plus strict, et de remplacer davantage de repas par des menus végétariens ». Le postulat a été classé.
2010/132 Postulat du 17.03.2010	Postulat de Patrick Blöchliger et Ueli Brasser Empêcher le changement d'affectation des zones agricoles ⁵³	« Le conseil municipal est prié d'examiner comment il est possible de garantir que les surfaces agricoles que la ville de Zurich possède en dehors de son territoire communal, en particulier les 25 ha de bonnes terres agricoles près du hameau de Herrenberg (commune de Bergdietikon / AG), ne soient pas détournées de leur but, mais louées à long terme à des conditions supportables à des agriculteurs (si possible locaux) ». Le postulat a été classé.
2010/74 Postulat du 04.02.2010	Postulat de Bernhard Piller et Monika Block Süss Sécurité alimentaire pour les habitants de la ville de Zurich, rapport ⁵⁴	« Le conseil municipal est prié de présenter au conseil communal un rapport montrant quelle stratégie alimentaire et agricole durable permettrait de garantir la sécurité alimentaire de tous les habitants de la ville de Zurich, même après le pic pétrolier ». Refus du conseil municipal.
2010/73 Motion du 4.01.2010	Motion groupe des Verts Partenariat d'exploitations agricoles régionales avec la ville de Zurich, soutien d'un projet pilote ⁵⁵	« Le conseil municipal est chargé de présenter au conseil communal une directive prévoyant un crédit-cadre pour la réalisation ou le soutien d'un projet pilote de coopération régionale de la ville de Zurich, ou d'associations à créer, de coopératives d'habitation ou de groupements à petite échelle dans la ville de Zurich, avec des exploitations agricoles de la région ». La motion a été rejetée.
2010/72 Motion du 04.02.2010	Motion de Ueli Nagel (Verts) et Gabriele Kisker (Verts) Préserver la biodiversité dans les parcs publics et les jardins privés sur le territoire de la ville ⁵⁶	Délimitation de 10 % des espaces verts et des jardins privés pour préserver la biodiversité La motion a été classée.
2008/58 Postulat du 24.01.2008	Postulat de Patrick Blöchliger et Christian Wenger Ferme à Unteraffoltern, garantie de l'exploitation agricole ⁵⁷	« Le Conseil municipal est prié d'examiner comment l'exploitation agricole des 5,3 hectares de terrain qui appartenaient jusqu'à présent à la ferme maraîchère sise à la Blumenfeldstrasse 104 à Unter-Affoltern peut être garantie à long terme et comment la ferme âgée de 250 ans, inscrite à l'inventaire des bâtiments dignes de protection, peut être définitivement protégée ». Le postulat a été retiré.

2.4 Appartenance à des initiatives et des réseaux interurbains

Dans le champ d'action 5, Coopération et monitoring, la stratégie alimentaire prévoit comme mesure 5.2c d' « initier et d'entretenir les échanges avec d'autres villes (p. ex. l'Union des villes suisses, l'Alliance des villes pour le climat, les villes du MUFPP, Eurocities Working Group Food) ». ⁵⁸ Conformément à cet objectif, la ville de Zurich a été coorganisatrice, avec Bâle, Lausanne et l'Union des villes suisses, du congrès « Alimentation durable dans les villes et les communes » qui a eu lieu le 5 novembre 2019. ⁵⁹ En outre, la création de l'ERFA « alimentation durable » de l'Union des villes suisses, dont Zurich est membre, a été initiée dans ce cadre. L'ERFA a été institutionnalisé en juin 2024 par l'Union des villes suisses en tant que

⁵² [Ville de Zurich, Conseil municipal \(2013\) : GR n° : 2013/88. Renoncer à l'utilisation de viande provenant d'élevages intensifs suisses et étrangers dans les établissements de restauration de la ville et proposer davantage de menus végétariens.](#)

⁵³ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2010\) : GR n° : 2010/132. Empêcher le changement d'affectation des zones agricoles.](#)

⁵⁴ [Ville de Zurich, Conseil municipal \(2010\) : GR n° : 2010/74. Sécurité alimentaire pour les habitants de la ville de Zurich, rapport.](#)

⁵⁵ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2010\) : GR n° : 2010/73. Partenariat d'exploitations agricoles régionales avec la ville de Zurich, soutien d'un projet pilote.](#)

⁵⁶ [Ville de Zurich, Conseil municipal \(2010\) : GR n° : 2010/72. Préservation de la biodiversité dans les parcs publics et les jardins privés sur le territoire de la ville.](#)

⁵⁷ [Ville de Zurich, conseil municipal \(2008\) : GR n° : 2008/58. ferme à Unteraffoltern, garantie de l'utilisation agricole.](#)

⁵⁸ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Stratégie pour une alimentation durable, p. 37.](#)

⁵⁹ [Union des villes suisses \(2024\) : Colloque national «Alimentation durable dans les villes et les communes».](#)

groupe de travail "Alimentation durable". Les membres du groupe de travail ont l'intention de finaliser une charte nationale pour une alimentation durable dans les villes suisses au cours de l'année 2024, en incluant tous les membres du groupe de travail.

3 Marchés publics et restauration collective publique

La ville de Zurich peut bien utiliser le levier des marchés publics pour la restauration collective publique, car, outre les compétences pour les écoles à horaire continu et les crèches, elle est également propriétaire d'un nombre relativement important d'institutions publiques telles que les hôpitaux et les centres de santé pour personnes âgées et peut donc proposer de nombreux menus par le biais de la restauration collective publique. Dans ce sens, l'« approvisionnement et la restauration » est également l'un des cinq champs d'action de la stratégie alimentaire. Dans le cadre de ce champ d'action H3, quatre mesures (3.1.a - 3.1.d) ont été développées pour les « achats urbains » et six mesures (3.2.a - 3.2.f) pour la « consommation dans les établissements de restauration ». ⁶⁰ En outre, la ville de Zurich a également élaboré, entre autres, des objectifs quantitatifs pour tous établissements de restauration municipaux, qui ont déjà été présentés au chapitre 2.1 (cf. p. 9 s.).

3.1 Restauration collective

Conformément à la stratégie, la ville de Zurich joue un rôle de modèle dans ses entreprises de restauration et propose une offre durable. De plus, la ville s'engage pour des critères d'achat durables tout au long de la chaîne de création de valeur. Actuellement, la ville de Zurich est responsable de 165 établissements de restauration, dans lesquels environ 8,3 millions de menus sont préparés chaque année. ⁶¹ En plus d'un hôpital municipal (sur deux sites) et 40 sites pour des centres de santé pour personnes âgées, la restauration scolaire joue également un rôle important. Toutes les entreprises de restauration de la ville doivent tenir compte, lors de l'achat, non seulement des prescriptions des lois-cadres supérieures de la Confédération et du canton, mais aussi de la « directive sur la durabilité sociale » ⁶², de la « directive sur les exigences écologiques dans le processus d'achat » ⁶³ de la ville de Zurich et des « normes de durabilité pour l'achat de denrées alimentaires » ⁶⁴ obligatoires selon la mesure 3.1.c. Dans les standards de durabilité pour l'achat, différentes exigences minimales sont posées ou des critères d'attribution sont définis selon le groupe de produits.

Mesures H3.1 Marchés publics municipaux

- 3.1.a. Elaborer des normes de durabilité à l'échelle de la ville pour l'achat de denrées alimentaires, conformément aux « Directives relatives aux exigences écologiques et sociales dans le processus d'achat ».
- 3.1.b Développer des valeurs cibles et des indicateurs comme base d'évaluation pour un processus d'achat durable
- 3.1.c Appliquer obligatoirement les normes de durabilité lors de l'achat de denrées alimentaires ou d'offres de restauration dans les services de restauration municipaux. Pour le reste de l'administration municipale, l'application est recommandée
- 3.1.d Prévoir les éventuels surcoûts liés à la réalisation de la trajectoire d'achat de produits durables via le processus budgétaire ordinaire

Un tableau récapitulatif des proportions de label exigées et des normes de durabilité plus faciles à atteindre en tant que critères obligatoires ou critères d'attribution est présenté au chapitre 3.1.1.

⁶⁰ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Stratégie pour une alimentation durable](#), cf. p. 28 - 30.

⁶¹ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Stratégie d'alimentation durable](#), p. 14. Les écoles sont comptées comme des établissements de restauration, certaines écoles pouvant parfois avoir plusieurs sites ou garderies.

⁶² [Ville de Zurich, Conseil municipal \(2010\). Extrait du procès-verbal du conseil municipal de Zurich du 17 mars 2010.](#)

⁶³ [Ville de Zurich \(2014\) : Directive «Exigences écologiques dans le processus d'achat» pour les responsables des achats de la ville de Zurich.](#)

⁶⁴ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Normes de durabilité pour l'achat de produits alimentaires.](#)

En plus des directives déjà mentionnées, les différents services disposent également de directives internes élaborées en matière d'alimentation, qui contribuent à déterminer les offres de menus et qui peuvent différer légèrement dans les détails. Ainsi, il existe depuis 2015 déjà *des directives alimentaires* obligatoires pour tous les établissements scolaires zurichoises,⁶⁵ qui ont été élaborées par le service de santé scolaire de la ville de Zurich et qui doivent continuer à être appliquées de manière conséquente conformément à la mesure 3.2.a. On y encourage une alimentation équilibrée et davantage, mais pas exclusivement, à base de plantes (entre autres 2 à 4 fois végétarienne, 1 à 3 fois viande et volaille). Des « recommandations alimentaires pour les crèches » existent également.⁶⁶ Grâce à la mesure 3.2.b, tous les autres services de restauration de la ville sont tenus d'élaborer et de mettre en œuvre leurs propres directives et bases de décision en matière d'alimentation durable.

Mesures H3.2 Consommation dans les établissements de restauration

- 3.2.a Continuer à appliquer de manière conséquente les directives alimentaires pour les écoles de la ville de Zurich et les appliquer également pour les achats complémentaires
- 3.2.b Pour les repas pris dans le cadre de l'activité professionnelle (apéritifs, déjeuners, retraites, repas de Noël), il est fortement recommandé d'appliquer les directives pour une alimentation durable lors des manifestations.
- 3.2.c Elaborer et mettre en œuvre des directives et des bases de décision pour les services de restauration municipaux
- 3.2.d Pour les surfaces commerciales louées ou affermées, inclure les aspects de l'alimentation durable dans l'appel d'offres et en tenir compte comme critères d'attribution lors de l'attribution.
- 3.2.e Prendre en compte les objectifs de la stratégie alimentaire lors de l'élaboration de directives pour des événements durables
- 3.2.f Proposer un soutien pour la mise en œuvre des mesures (par ex. conseils en restauration, formations sur l'alimentation et la restauration durables)

Selon la mesure 3.2.c, un système d'incitation doit aider les services de restauration municipaux à atteindre les objectifs quantitatifs et (3.2.d) un soutien à la mise en œuvre doit être proposé par le biais de Gastro-Coach.

Afin que les standards pour une alimentation durable soient également respectés lors des *manifestations*, la ville a développé des documents avec des *conseils et des recommandations* pour une alimentation durable lors (1) de manifestations plus importantes,⁶⁷ (2) pour les Lunches,⁶⁸ (3) pour les apéros⁶⁹ et pour l'organisation de (4) conférences et séminaires⁷⁰. Toutes ces recommandations ont en commun le fait que la plupart d'entre elles proposent des menus et des aliments à base de plantes, que la viande n'est recommandée que dans une moindre mesure et avec des indications de quantité (80-100 g), et que des conseils sur le gaspillage alimentaire sont donnés.

Du fait du rôle d'exemple qu'ont les établissements de la ville, quatre restaurants du personnel municipal ont proposé dès 2011 le « Menu Plus », qui était particulièrement respectueux du climat, car sa composition contenait beaucoup de produits régionaux, peu de viande et des produits bio. L'empreinte climatique du Menu Plus a été réduite de 60 % par rapport au menu standard. Le Menu Plus, initialement prévu comme projet pilote, fait désormais partie intégrante de l'offre de menus des quatre cafétérias et ne fait plus partie de la stratégie de la ville, car d'autres valeurs cibles sont aujourd'hui en vigueur.⁷¹

⁶⁵ [Ville de Zurich, services de santé scolaire \(2015\) : Directives alimentaires pour les écoles de la ville de Zurich.](#)

⁶⁶ [Ville de Zurich, services de santé scolaire \(2020\) : Guide pour le personnel d'encadrement des crèches. Recommandations alimentaires pour les crèches.](#)

⁶⁷ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2021\) : Restauration durable. Manifestations.](#)

⁶⁸ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2021\) : Restauration durable. Déjeuner.](#)

⁶⁹ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2021\) : Restauration durable. Apéritif.](#)

⁷⁰ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2021\) : Restauration durable. Réunions et séminaires.](#)

⁷¹ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2017\) : Cas d'étude Société à 2000 watts Consommation. Menu Plus : sain et bon pour le climat.](#)

Activités et projets de soutien pour la mise en œuvre des mesures

La ville de Zurich a mené plusieurs projets en coopération avec l'Energieforschung (recherche sur l'énergie) de la ville et la ZHAW, qui soutiennent les efforts visant à concevoir des menus durables dans la restauration collective. L'un des résultats de l'étude de terrain menée dans 4 centres pour personnes âgées et 4 restaurants du personnel est le développement d'une base de données de 150 menus sains, respectueux du climat et de l'environnement pour adultes en bonne santé. Celle-ci a été mise à la disposition des entreprises de restauration.⁷² En plus de la base de données, un guide facilite la mise en œuvre et fournit des indications pour un suivi. La ville propose aussi à ses entreprises de restauration des cours pratiques gratuits sur des thèmes tels que « plant-based » ou « Nose-to-Tail » en collaboration avec des partenaires externes.

3.1.1 Directives concernant les parts de labels, les repas selon la pyramide, les parts de nourriture à base de plantes

Dans les « normes de durabilité pour l'achat de produits alimentaires »⁷³ de la ville de Zurich, l'achat d'une certaine proportion de produits certifiés par des labels est exigé selon le groupe de produits. On y trouve également une liste d'exigences régulières à bas seuil concernant les normes de production qui ne se définissent pas par des labels, mais qui représentent des méthodes de production définies par la politique agricole suisse comme des normes régulières telles que les prestations écologiques requises (PER). Le respect des PER est l'une des conditions de base pour l'obtention de paiements directs. Comme 98% de la surface agricole en Suisse est exploitée selon les normes PER, il s'agit de la norme d'exploitation régulière à laquelle presque toutes les exploitations suisses adhèrent. Les contributions au système de production SST (systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux) et SRPA (sorties régulières en plein air) sont des contributions au bien-être des animaux dans le système des paiements directs, auxquelles les exploitations peuvent satisfaire volontairement.

Les différentes exigences échelonnées sont énumérées ci-dessous, des labels aux exigences variées aux normes minimales à bas seuil ou aux critères d'exclusion des espèces de poissons menacées. Les critères obligatoires (exigences minimales) sont mentionnés séparément des critères d'attribution.

Exigences minimales/critères obligatoires

Labels certifiés ou équivalents

Biolabel CH ou équivalent

- 100 % des œufs frais et 100 % du lait
- 50 % du yaourt, 75 % de la crème et du beurre

IP-Suisse ou équivalent

- 100 % de la viande de bœuf, 80 % de la viande de veau et 100 % de la viande de porc

Selon la liste des labels recommandés de la ville de Zurich⁷⁴

- Au moins 70 % des variétés de légumes et de fruits
- 50 % des pains et pâtisseries
- 30 % des boissons, des produits surgelés ou des articles de kiosque

Label bio de l'UE ou commerce équitable (c'est-à-dire pas nécessairement certifié bio)

- 100 % des agrumes
- 100 % de l'huile de palme utilisée
- 100 % du thé

⁷² [Recherche énergétique de la ville de Zurich \(2021\) : Alimentation respectueuse de l'énergie et du climat dans les entreprises de restauration de la ville.](#)

⁷³ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Normes de durabilité pour l'achat de produits alimentaires.](#)

⁷⁴ Bio Suisse et tous les labels qui correspondent à l'ordonnance CH sur l'agriculture biologique, IP-Suisse et tous les labels qui correspondent aux directives IP-Suisse, UE-Bio et tous les labels qui correspondent à l'ordonnance européenne sur l'agriculture biologique, Demeter, Rainforest Alliance, Max Havelaar, Utz, Natura-Beef et poissons et fruits de mer classés verts selon le guide WWF sur les poissons.

- 100 % du café
- 100 % du voyage

Labels du commerce équitable

- 100 % des fruits proviennent de pays en développement ou émergents

Normes des modes de production : PER, bien-être animal, origine, exclusion des espèces menacées

- 70 % des légumes et 50 % des fruits proviennent d'exploitations qui satisfont aux PER
- 100 % de la viande de bœuf, de veau, de porc et de volaille et 20 % de la viande d'agneau, de cheval et de gibier proviennent d'exploitations qui satisfont aux PER
- 100 % du lait, des produits laitiers et des œufs proviennent d'exploitations qui satisfont aux PER
- 100 % de la viande de volaille est produite conformément aux programmes SST ou SRPA
- 100 % des pains et petits pains sont d'origine suisse
- 100 % des poissons et fruits de mer sauvages et d'élevage sont classés au moins en jaune selon le guide du poisson du WWF
- Au moins 50 % des poissons et fruits de mer sauvages et d'élevage sont classés verts selon le guide du WWF sur les poissons.

Critères d'attribution

Labels certifiés ou équivalents

Selon la liste des labels recommandés de la ville de Zurich

- Une proportion importante des produits exotiques (notamment le cacao, le chocolat, les jus de fruits, les épices, les noix, le sucre)

Label bio de l'UE ou commerce équitable

- Une proportion importante de l'huile de palme porte au moins un label bio de l'UE ou provient d'une culture durable attestée (RSPO ou équivalent).

Normes des méthodes de production

- Une grande partie des légumes et des fruits provient d'une production sans serre ou n'est pas cultivée dans une serre chauffée aux énergies fossiles.

Les critères d'attribution doivent permettre d'augmenter la proportion de produits labellisés recommandables. Lors de l'élaboration de la liste des « labels recommandés de la ville de Zurich », la ville s'est basée sur les évaluations de Labelinfo.ch. Seuls les labels dont l'évaluation est « recommandée » ou supérieure sont également repris dans la liste des labels de la ville.

La part des différents labels dans la catégorie « Selon la liste des labels recommandés de la ville de Zurich », pour laquelle il existe une liberté de choix entre différents labels aux exigences plus ou moins élevées, n'est pas fixée quantitativement. Dans les diverses directives et recommandations pour les institutions et manifestations publiques, il est toujours recommandé d'utiliser de préférence des produits labellisés.

Selon les objectifs quantitatifs pour les établissements de restauration municipale, l'offre dans les établissements doit correspondre aux recommandations de la pyramide alimentaire à 75 % d'ici 2020, à 80 % d'ici 2025 et à 90 % d'ici 2030.⁷⁵ Toutes les directives et recommandations mettent l'accent sur l'augmentation de la proportion des produits à base de plantes. Une exigence minimale contraignante à cet égard ne figure toutefois que dans les directives pour la restauration scolaire, où un menu végétarien est prescrit 2 à 4 fois par semaine. Comme l'objectif quantitatif est de réduire de 30% l'impact environnemental de l'alimentation d'ici 2030, et que cet objectif devrait être atteint, il a également un impact relativement direct sur l'utilisation de la viande.

En ce qui concerne les recommandations de la pyramide alimentaire, Yvonne Lötscher, du service de protection de l'environnement et de la santé de la ville de Zurich, estime qu'il faudrait certainement faire une distinction supplémentaire en fonction du groupe cible. Un certain potentiel d'amélioration pourrait encore être obtenu en se penchant davantage sur les synergies possibles entre la santé et la durabilité. Il

⁷⁵ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Stratégie pour une alimentation durable](#), p. 42.

faudrait également classer les légumineuses dans la catégorie des protéines et faire des recommandations sur la manière de remplacer judicieusement les produits laitiers.⁷⁶

3.1.2 Déchets alimentaires

Dans la stratégie alimentaire « les pertes et l'élimination des denrées alimentaires », et donc le gaspillage, sont désignés comme l'un des cinq champs d'action. La ville a concrètement développé huit mesures pour minimiser les pertes de denrées alimentaires.⁷⁷ Afin de réduire les pertes alimentaires, il convient tout d'abord de définir des chiffres clés conformément à la mesure 4.1.a, puis de les recenser avec la mesure 4.1.b et de prendre des mesures dans les établissements de restauration de la ville. Dans le sens d'une sensibilisation, la mesure 4.1.c prévoit d'informer la population sur les pertes de denrées alimentaires ainsi que le rôle qu'elle peut y jouer et de proposer des solutions notamment par le biais de la campagne nationale « Save Food - Fight Waste ». Dans le deuxième groupe de mesures « Réutiliser et valoriser », les quatre mesures 4.2.a - 4.2.d doivent permettre de mieux exploiter la réutilisation, la transmission et le recyclage des denrées alimentaires. Enfin, la dernière mesure 4.3.a concerne concrètement une élimination écologiquement optimisée des déchets alimentaires dans des installations de méthanisation pour la production de biogaz.

En plus de ces huit mesures dans le quatrième champ d'action, la ville de Zurich a également développé un objectif quantitatif pour éviter le gaspillage alimentaire dans les lieux de restauration de la ville : « Les pertes alimentaires évitables sont inférieures à 10% de la quantité produite ou à 50g par assiette pour les adultes et 30g/assiette pour les enfants »⁷⁸

En outre, la ville a elle-même lancé ou soutenu divers projets en rapport avec le gaspillage alimentaire. Depuis 2021, un monitoring annuel du gaspillage alimentaire est réalisé dans les établissements de restauration de la ville, dans le cadre duquel les établissements mesurent leur gaspillage alimentaire pendant trois semaines. Sur la base de ce monitoring, des mesures sont développées pour réduire le gaspillage alimentaire.⁷⁹ Afin de sensibiliser la population, la ville de Zurich soutient la campagne nationale « Save Food - Fight Waste » et le festival Food Zürich auquel elle participe également pendant une journée depuis 2016.⁸⁰ En outre, le service de protection de l'environnement et de la santé de Zurich a développé, en collaboration avec « Gastro Stadt Zürich » en tant que partenaire de projet, des mesures visant à rendre la campagne « Save Food - Fight Waste » visible également dans les entreprises de restauration. En septembre 2021, un banquet Foodsave a été organisé pour la première fois à Zurich en coopération avec le forum de l'alimentation de Zurich, Ville Catholique Zurich, l'Eglise réformée de Zurich et la Protection de l'environnement et de la santé de Zurich.

En outre, la ville de Zurich a soutenu en 2021/22, à titre de projet pilote, la start-up « Prognolite »⁸¹ dans le développement d'un outil de planification des achats pour les entreprises de restauration. Cet outil logiciel permet aux établissements gastronomiques d'éviter le gaspillage alimentaire et de réduire les coûts. L'outil a également été testé pendant un an dans les deux hôpitaux de la ville, Waid et Triemli.⁸²

3.1.3 Subventionnement de menus durables

Les personnes à faibles revenus peuvent demander une réduction du prix des menus dans les écoles à horaire continu. Il n'a pas été possible de trouver une solution pour subventionner des menus conçus de la manière la plus durable possible.

⁷⁶ Entretien avec Yvonne Lötscher du 20.03.2023 .

⁷⁷ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Stratégie pour une alimentation durable](#), S. 32--24.

⁷⁸ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Stratégie pour une alimentation durable](#) p. 15

⁷⁹ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Alimentation. Nourrir durablement.](#)

⁸⁰ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2022\) : Rapport sur la stratégie alimentaire 2021. Section alimentation, protection de l'environnement et de la santé, Zurich, p. 7.](#)

⁸¹ [Prognolite \(2024\) : Prognolite.](#)

⁸² [Ville de Zurich, Protection de l'environnement et de la santé \(2022\) Rapport Stratégie alimentaire 2021 \(p. 6\) .](#)

3.2 Autres éléments concernant les marchés publics et les appels d'offres

La ville de Zurich loue environ 60 restaurants et plusieurs kiosques où de la nourriture « à emporter » est proposée. Lors de la procédure d'appel d'offres et de sélection, la préférence est donnée aux établissements dont les concepts proposent une alimentation équilibrée en recourant à des produits saisonniers, régionaux, frais et naturels.⁸³

4 Promotion des structures de vente directe, du régionalisme et de la transparence

4.1 Soutenir les initiatives visant à redéfinir les relations entre les consommateur·trice·s et les producteur·trice·s.

Dans le cadre du champ d'action 2 « Production et distribution régionales »⁸⁴, la ville de Zurich veut « soutenir et mettre en place de nouvelles formes de collaboration entre producteur·trice·s et consommateur·trice·s » selon la mesure 2.1.c. Parmi les autres mesures concrètes visant à renforcer la création de valeur ajoutée urbaine et régionale, la ville souhaite créer des espaces pour des projets et des initiatives et les attribuer selon des critères transparents, conformément à la mesure 2.2.a. Ces critères garantissent notamment l'accès à toutes les couches de la population. Enfin, la mesure 2.2.b prévoit la création d'un réseau de producteur·trice·s proches de la ville afin de mieux positionner les produits régionaux.

4.1.1 Marchés couverts, pop-up stores, plateformes Internet, épicerie participative, ACP

La ville de Zurich rend visibles sur son site Internet les projets régionaux et les différentes formes d'approches de type circuit-court, afin que la population puisse y accéder plus facilement.⁸⁵ Les listes à cet effet sont facilement accessibles et classées par catégories sous :

- Urban gardening/farming pour l'autosuffisance
- Urban gardening/farming à des fins commerciales
- Partenariats consommateur·trice·s - producteur·trice·s
- Commercialisation directe à la ferme
- La vente directe en ville
- Vente à des entreprises régionales
- Vente aux établissements publics de restauration
- Plateforme de distribution et réseau

4.2 Marchés hebdomadaires

Dans la ville de Zurich, onze marchés ont lieu dans la semaine à six endroits différents.⁸⁶ L'accès aux marchés hebdomadaires peut être obtenu par l'attribution d'un emplacement fixe ou d'un emplacement à l'année, ou encore par l'acquisition d'une autorisation de vente journalière. Pour cette dernière, il faut s'inscrire et, le cas échéant, la ville procède à un tirage au sort pour garantir l'égalité de traitement.⁸⁷ En outre, « Grün Stadt Zürich » (Ville verte Zurich) organise quatre fois par an, en collaboration avec les préfectures, un marché dans l'une d'elles afin de proposer des produits issus de l'agriculture urbaine.⁸⁸ Il existe également quatre marchés organisés de manière privée sur des terrains publics.

4.3 Promotion des labels régionaux

Grün Stadt Zürich est responsable du projet « Stadtpur Zürich », qui vise d'une part à promouvoir la mise en réseau et l'échange d'exploitations agricoles urbaines et d'autre part à rendre visible la production

⁸³ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Stratégie pour une alimentation durable](#) S. 30

⁸⁴ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2023\) : Stratégie pour une alimentation durable](#) p. 24 -26.

⁸⁵ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Chaînes de valeur régionales.](#)

⁸⁶ [Ville de Zurich, Département de la sécurité \(2024\) : Marchés alimentaires](#) et [marchés zurichois \(2024\) : Marchés zurichois.](#)

⁸⁷ [Ville de Zurich, Département de la sécurité \(2024\) : Marchés alimentaires.](#)

⁸⁸ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Produits régionaux dans l'administration municipale.](#)

agricole ainsi que la transformation de produits sur le territoire de la ville. A cet effet, un label du même nom a également été créé et les produits ainsi labellisés bénéficient d'une meilleure visibilité auprès de la population urbaine.⁸⁹ Actuellement, les produits peuvent être achetés dans des magasins à la ferme, dont la liste figure sur le site Internet, et sur les marchés hebdomadaires. Les produits sont également utilisés dans la restauration collective publique. Ainsi, l'hôpital municipal de Triemli et le restaurant Schipfe en ont intégré dans leur assortiment régulier et ont acheté en commun avec des centres de santé pour personnes âgées une grande quantité d'huile de colza qui aurait sinon expiré.⁹⁰

4.4 Projets de développement régional (PDR)

Aucun projet de développement régional n'est prévu pour le moment.

4.5 Promotion de la durabilité et de la provenance régionale dans la restauration

Conformément à la mesure 3.2.d, la ville s'engage à intégrer les aspects de l'alimentation durable dans l'appel d'offres pour les surfaces commerciales louées et à les prendre en compte comme critères d'attribution lors de l'adjudication. Par ailleurs, le levier du conseil doit également être utilisé. Conformément à la mesure 3.2.f, la ville de Zurich propose un soutien pour la mise en œuvre de mesures, par exemple des conseils en restauration et des formations sur l'alimentation et la restauration durables. Cela ne s'applique pas seulement à la restauration collective publique.

La ville de Zurich propose à tous les établissements de restauration un service de conseil gratuit concernant la clarification et l'évaluation de la compatibilité climatique de leurs menus.⁹¹ Les établissements peuvent effectuer en ligne un « *CO₂ Quick Check* » de leur carte de menu grâce à un accès facile. Ils reçoivent ensuite une évaluation et des conseils pour améliorer le bilan CO₂ de leurs menus. Les données sont traitées de manière confidentielle. En outre, la ville propose également des webinaires sur le thème de la durabilité lors des achats et de la planification des menus ainsi que sur la prévention du gaspillage alimentaire pour les établissements de restauration.

Dans le cadre de l'action « *Climat à la Carte* », la ville de Zurich a mis en œuvre pour la première fois en 2022, avec plus de 100 entreprises de restauration et organisations partenaires, une campagne d'un mois au cours de laquelle les entreprises de restauration participantes ont proposé des menus respectueux du climat et se sont engagées contre le gaspillage alimentaire.⁹² La campagne a également été menée en 2023. Les établissements de restauration sont rendus visibles dans leur engagement par le biais du site Internet et d'un logo au design uniforme qu'ils peuvent afficher.

En outre, la Charte pour une offre de restauration respectueuse du climat, promouvant la santé et le plaisir, initiée par healthy3 et soutenue par l'association Gastro Stadt Zürich et la ville de Zurich, a été lancée le 20 mars 2023⁹³. Elle a déjà été signée par plus de 90 restaurants⁹⁴. Parallèlement, la ville participe financièrement à des offres de conseil et de développement pour les entreprises de restauration afin de promouvoir une gastronomie durable. Actuellement, la ville de Zurich soutient 22 offres de conseil et de développement pour les entreprises de restauration. La ville prend en charge 80 % des coûts lors de la première réservation, 60 % lors de la deuxième réservation et 20 % lors de la troisième réservation.⁹⁵ Une analyse de potentiel a permis de déterminer si un système de certification pour la distinction d'entreprises de restauration durables répondait à un besoin dans la ville de Zurich. Les établissements n'ont pas

⁸⁹ [Ville de Zurich, Département du génie civil et de l'élimination des déchets \(2024\) : Stadtpur.](#)

⁹⁰ [Ville de Zurich, Protection de l'environnement et de la santé \(2022\) Rapport Stratégie alimentaire 2021 \(p. 3\).](#)

⁹¹ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : CO₂-Quick-Check pour votre offre.](#)

⁹² [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : CO₂-Quick-Check pour votre offre.](#)

⁹³ [Gastro Stadt Zürich \(2024\) : Charte pour une offre de restauration respectueuse du climat, de la santé et du plaisir.](#)

⁹⁴ [Ibid. et Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Zurich s'engage pour une gastronomie durable.](#)

⁹⁵ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Offres de conseil pour les établissements de restauration.](#)

souhaité un tel système de certification, mais l'extension de l'offre de conseil ainsi que la mise en réseau et l'échange d'expériences ont été considérés comme très précieux.⁹⁶

A Zurich, le critère de la régionalité ne joue pas un rôle prépondérant dans le domaine de la gastronomie, car il est parfois perçu comme limitant le marché. Il faut une plus-value objectivement démontrable pour donner la préférence aux produits régionaux. L'accent est donc plutôt mis sur les critères mesurables de durabilité conformément aux objectifs climatiques de la ville de Zurich, comme la réduction des émissions de CO₂ et la prévention des déchets alimentaires par exemple. Les producteur·trice·s régionaux·ales sont très appréciés, mais il n'y a pas de restriction quant au lieu de production comme le serait un rayon limite de 70 km autour de la ville par exemple.⁹⁷

4.6 Plateformes d'achat, de logistique et de mise en réseau pour les exploitations agricoles et la restauration

Le projet « Ma ferme » - un projet pilote de deux ans qui s'est terminé en 2022 et qui a ensuite été transféré dans le cadre d'une exploitation ordinaire - permet de mettre directement en réseau les producteur·trice·s régionaux·ales avec la restauration collective publique, de sorte que cette dernière ait un accès plus facile aux producteur·trice·s des environs lors de leurs achats et puissent en tenir davantage compte. Les directives et les conditions-cadres sont clarifiées et les entreprises participantes sont soutenues dans la recherche de producteur·trice·s approprié·e·s. Le droit des soumissions est respecté et une grande importance est accordée à l'achat durable.⁹⁸ L'objectif est de mieux intégrer les petit·e·s producteur·trice·s et/ou les producteur·trice·s régionaux·ales dans le processus d'achat. Il ne s'agit toutefois pas d'une plateforme d'approvisionnement.

4.7 Soutien logistique pour la vente directe

Aucun contenu n'a été trouvé sur cette thématique ou la thématique n'est actuellement pas (encore) traitée par la ville.

4.8 Promotion de structures de transformation à usage collectif

Aucun contenu n'a été trouvé sur cette thématique ou la thématique n'est actuellement pas (encore) traitée par la ville.

5 Surfaces agricoles utiles en mains publiques et agriculture urbaine Urban

5.1 Gestion des terres agricoles et des exploitations

Sur le territoire de la ville, environ 9 % ou 810 hectares de la surface totale de la ville sont des surfaces agricoles. Plus de 60 % d'entre elles appartiennent à la ville de Zurich. Elle possède 14 exploitations agricoles en fermage, dont 13 sont louées à des familles agricultrices.⁹⁹ Le total des surfaces agricoles utiles est donc exploité par 13 exploitations en fermage, un domaine municipal et 20 exploitations privées.

80 % des surfaces municipales sont exploitées selon les directives bio. En cas de nouvelle location de surfaces encore exploitées de manière conventionnelle, l'exploitation biologique doit être introduite de manière obligatoire. Les dix fermes de la ville de Zurich sont

- [Gfellerhof](#) (aussi école à la ferme)
- [Huebhof](#) (deviendra une ferme Solawi à partir de 2023 suite à une nouvelle reprise)
- [Adlisberghof](#)
- [Domaine de Juchhof](#) (aussi visites scolaires, 100 ha)
- [Leimbihof](#)
- [Schipferhof](#)

⁹⁶ Interview avec Yvonne Lötscher du 20.03.2023.

⁹⁷ Ibid.

⁹⁸ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Produits régionaux dans l'administration municipale.](#)

⁹⁹ [Ville de Zurich, Département du génie civil et de l'élimination des déchets \(2024\) : L'agriculture à Zurich.](#)

- [Döltschihof](#)¹⁰⁰
- [Riedenhof](#)
- [Waidhof](#)
- Rudolfstetten Friedlisberg Sonnenhof

Des informations détaillées sur les fermes et les objectifs pour l'agriculture de la ville de Zurich sont disponibles dans le rapport agricole 2020.¹⁰¹

Dans la ville de Zurich, cinq producteur-trice-s pratiquent également la viticulture sur 14 hectares. Le domaine municipal de Juchhof en fait également partie. La population a la possibilité de parrainer des ceps de vigne pour la promotion du vin de la ville. En outre, la viticultrice de la ville propose des visites guidées et des dégustations dans les vignobles et les caves.¹⁰²

5.2 Promotion de du jardinage urbain et des jardins communautaires

Jardins communautaires et jardinage urbain

Selon la mesure 2.1.a, la ville de Zurich s'engage à « mettre à disposition des surfaces pour des formes d'exploitation variées ». Elle le fait d'une part en donnant une place à des modèles tels que l'agriculture solidaire (Solawi), l'agriculture contractuelle de proximité (ACP) et/ou l'agriculture régénérative lors de la transmission des fermes. D'autre part, cette mesure est également mise en œuvre par l'exploitation de jardins communautaires. Il en va de même pour la mesure 2.1.b : « Renforcer les modèles réussis de participation active de la population à la production alimentaire afin d'en diffuser les effets par la multiplication de tels modèles ».

En 2019, la ville de Zurich disposait encore de 163 hectares de terrains de jardinage exploités en tant que jardins communautaires, jardins familiaux et autres formes de jardinage. Selon la stratégie alimentaire, il ne reste actuellement plus que 155 hectares et d'ici 2030 une diminution de 10 % par rapport à 2018 est attendue. Il est probable que 144,9 hectares de jardins actuels pourront être préservés et, comme on s'attend également à ce que 13,1 hectares soient gagnés, la perte de jardins ne s'élèvera probablement qu'à 5,6 hectares.¹⁰³

En 2018, les surfaces de jardin se répartissaient à 81 % sur des jardins familiaux dans des sites, à 8 % sur des jardins familiaux loués individuellement, à 3 % sur des jardins communautaires, à 5 % sur des surfaces destinées à l'élevage de petits animaux et à 3 % sur des jardins d'agglomération et des jardins scolaires. En comparaison avec d'autres villes suisses, Zurich possède un nombre relativement élevé de jardins scolaires.¹⁰⁴

Grün Stadt Zürich a élaboré sa propre *stratégie* très détaillée de 134 pages *pour le développement des espaces verts urbains 2018-2030*. Dix objectifs y sont décrits¹⁰⁵ et forment en partie des synergies avec les mesures et les objectifs de la stratégie alimentaire, notamment l'objectif

a : « *Offre de jardins : une offre généreuse de jardins garantit à la population de la ville de Zurich un approvisionnement adapté à ses besoins, avec la possibilité de cultiver des terres urbaines à vocation horticole. L'offre de jardins est maintenue dans son ampleur actuelle et reste accessible à tou-te-s. La ville de Zurich met à disposition suffisamment de terrain à cet effet* ».

En outre, il s'agit de transmettre un « savoir vert » et de sensibiliser la population urbaine à la culture alimentaire durable (objectif g).

Toutes les surfaces louées par Grün Stadt Zürich doivent impérativement être exploitées selon les principes de l'agriculture biologique. En outre, des conseils d'exploitation supplémentaires sont donnés

¹⁰⁰ Et aussi sous [Facebook \(2024\)](#). Döltschihof.

¹⁰¹ [Ville de Zurich, Grün Stadt Zürich \(2020\) : Rapport sur l'agriculture 2020](#).

¹⁰² [Ville de Zurich, Département du génie civil et de l'élimination des déchets \(2024\) : L'agriculture à Zurich](#).

¹⁰³ [Ville de Zurich, Grün Stadt Zürich \(2020\) : Städtisches Gartenland 2019. Grundlagen, Strategie, Massnahmen, p. 97](#).

¹⁰⁴ Ibid., p. 85.

¹⁰⁵ Ibid., p. 14 .

pour une utilisation respectueuse de l'environnement.¹⁰⁶ Il existe actuellement 12 projets différents de jardins communautaires¹⁰⁷ sur des terrains loués par la ville de Zurich, organisés pour la plupart en associations, et six projets d'utilisation intermédiaire¹⁰⁸, qui relèvent également du jardinage urbain. En outre, il existe encore quatre autres jardins communautaires qui ne sont pas implantés sur des terrains des pouvoirs publics dans la zone urbaine. La popularité des jardins communautaires a augmenté depuis 2004, si bien que l'on enregistre une croissance de 2,9 hectares dans ce domaine.

Gestion des jardins familiaux

En termes de surface, les jardins familiaux représentent 81 % de la surface totale louée et comprennent un peu plus de 5500 parcelles gérées par 13 associations locales de jardins familiaux¹⁰⁹. En outre, il existe encore des parcelles de jardins familiaux qui représentent environ 8 % de la surface et qui sont directement louées par la ville. Lors de la relocation de ces parcelles, la préférence est donnée aux communautés de jardiniers ou aux familles avec enfants plutôt qu'aux personnes seules. Comme nous l'avons déjà mentionné, toutes les parcelles, qu'il s'agisse de jardins familiaux ou de petites parcelles, doivent être cultivées de manière biologique. La demande de jardins familiaux dans la ville de Zurich est relativement élevée, de sorte que toutes les associations ont loué toutes les parcelles et tiennent des listes d'attente, avec des inscriptions d'environ 900 personnes au total. La pression d'utilisation pèse également sur les parcelles des jardins familiaux. Ainsi, entre 2004 et 2018, une surface d'environ 10,5 hectares a été supprimée.¹¹⁰

6 Sensibilisation et éducation

Dans la stratégie alimentaire, le champ d'action 1 « Information et formation » a été fortement pondéré avec 13 mesures différentes. Il est ainsi constaté que « *seul·e·s des consommateur·trice·s informé·e·s [...] peuvent saisir de manière ciblée les possibilités de décision* ». En conséquence, la ville renforce la formation (continue) dans le domaine de l'alimentation et de la durabilité dans toutes les couches de la population, auprès des collaborateur·trice·s de la ville ainsi que dans ses entreprises de restauration. En fin de compte, la mise en œuvre des objectifs repose sur la conception des offres, par exemple des menus, et les acteur·trice·s concerné·e·s, par exemple les cuisinier·ère·s, doivent être formé·e·s et motivé·e·s.

Selon Yvonne Lötscher, la planification de l'offre est un grand défi. La formation, les explications et l'éducation sont d'autant plus importantes et centrales, car sans elles, rien n'est possible. Ainsi, « cuisiner autrement » ne peut pas seulement être « prescrit », il faut « pouvoir le vouloir ».¹¹¹

Pour atteindre le plus grand nombre possible d'acteur·trice·s et de consommateur·trice·s, il est important de collaborer avec des multiplicateurs plus importants, comme Gastro Stadt Zürich, le Food-Zürich-Festival ou le Forum de l'alimentation.¹¹²

6.1 Campagnes et informations pour une alimentation durable et thèmes associés

Dans le cadre de la mesure 1.1.a déjà mise en œuvre, un concept de communication municipal a été développé. Ce concept donne entre autres une vue d'ensemble ainsi que fait connaître les offres existantes de la ville et de ses partenaires de coopération et rend compte de manière transparente des activités et des progrès. Le concept de communication a été approuvé et adopté en 2020. En outre, selon la mesure 1.1.b, la multiplication doit être stimulée par une coopération renforcée avec les partenaires de la société, de l'économie et de la science.

¹⁰⁶ Cf. [ville de Zurich, Grün Stadt Zürich \(2022\) : Gartenordnung der Stadt Zürich \(GOZ\), p. 6.](#)

¹⁰⁷ [Ville de Zurich, Département du génie civil et de l'élimination des déchets \(2024\) : Jardins communautaires](#) et [Ville de Zurich, Grün Stadt Zürich \(2020\) : Städtisches Gartenland 2019, p. 60-72.](#)

¹⁰⁸ [Ville de Zurich, Département du génie civil et de l'élimination des déchets \(2024\) : Utilisations intermédiaires.](#)

¹⁰⁹ [Association suisse des jardiniers familiaux \(2023\) : Zurich-Ville. Associations de jardins familiaux de la ville de Zurich.](#)

¹¹⁰ Plus d'informations sur les jardins familiaux et les jardins familiaux dans : [Ville de Zurich, Grün Stadt Zürich \(2020b\) : Städtisches Gartenland, p. 17-59.](#)

¹¹¹ Interview avec Yvonne Lötscher du 20.03.2023.

¹¹² Ibid.

6.1.1 Événements

En tant qu'événement, le mois de la découverte « Züri isst » (Zurich mange) de 2015¹¹³ a été une manifestation importante, car elle a beaucoup favorisé la mise en réseau des acteur·trice·s. Depuis, la ville soutient également le grand festival annuel Food-Zürich¹¹⁴ et organise depuis 2016 une journée au sein du festival de 11 jours. Afin que la thématique puisse être abordée de manière large et variée lors de différentes manifestations, même de petite taille, la ville de Zurich a rédigé une fiche d'information contenant des conseils et des outils concrets qui expliquent comment utiliser l'alimentation durable comme élément interactif d'une manifestation et comment faire de l'événement une expérience (réussie) commune.¹¹⁵

6.1.2 Soutien aux lieux d'échange et d'apprentissage

Aucun contenu n'a été trouvé sur cette thématique ou la thématique n'est actuellement pas (encore) traitée par la ville.

6.1.3 Maison de l'alimentation

La mise en œuvre d'une maison de l'alimentation sera examinée. En raison de la taille de la ville, l'aménagement pourrait également être décentralisé et les synergies avec les initiatives existantes pourraient être utilisées. Il existe déjà quelques projets, comme le Provisorium ou la Cuisine, avec lesquels une coopération en matière d'offres de conseil a également cours.¹¹⁶

6.1.4 Intégration de la thématique dans l'enseignement scolaire, fermes et jardins scolaires

Au sein du domaine d'action 1, plusieurs mesures ont été développées dans le cadre de l'éducation scolaire. Celles-ci trouvent leur concrétisation dans les projets les plus divers et les activités déjà en cours, comme les jardins scolaires, les écoles de la nature et divers projets.

- 1.2.a Transmettre les compétences selon le programme scolaire 21 dans les domaines « Concevoir la consommation », « Alimentation et santé », « Relations entre la nature et l'homme » et « Transformation des matières premières, production de biens ».
- 1.2.b Collaboration à choix avec des tiers pour approfondir les compétences acquises sous la forme d'une observation et d'un questionnement concrets et pratiques.
- 1.2.c Mettre à disposition des offres couvrant les besoins pour les contenus pratiques
- 1.2.d Suivre l'évolution de la population grâce à l'offre des écoles de la nature

Les compétences dans les domaines « Concevoir la consommation » ou « Alimentation et santé » sont enseignées conformément au programme scolaire 21. De plus, la ville teste des offres sur le thème de l'alimentation durable dans le cadre de projets pilotes. L'introduction généralisée des écoles à horaire continu ouvre ici de nouvelles opportunités pour d'autres offres. Le projet *Lime Tree Camp* (mesure 1.2.b) a également permis de sensibiliser les écoliers en dehors du cadre scolaire. Pendant les vacances d'été, les enfants âgés de 9 à 13 ans peuvent cuisiner pendant une demi-journée des plats de différents pays et apprennent quelques informations sur l'origine de leur nourriture. La préparation des menus se fait avec un cuisinier professionnel du restaurant tibits.¹¹⁷ D'autres activités importantes sont présentées ci-dessous concernant les fermes et les jardins scolaires.

Fermes-écoles

Dans le cadre de l'offre « Naturschulen » (écoles de la nature), Grün Stadt Zürich propose aux classes différentes possibilités de visiter des fermes-écoles. En collaboration avec le domaine de Juchhof et d'autres fermes telles que Gfellerhof, Quartierhof Wynegg, Riedholzhof et Waidhof, ainsi que dans deux

¹¹³ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2015\) : Züri isst : Erlebnismonat rund um Ernährung, Umwelt und Genuss.](#)

¹¹⁴ [Food Zurich \(2024\) : Food Zurich.](#)

¹¹⁵ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2022\) : TOOLBOX alimentation durable.](#)

¹¹⁶ Interview avec Yvonne Löttscher du 20.03.2023.

¹¹⁷ [Ville de Zurich, Département de l'éducation et du sport \(2024\) : LimeTree Camp : savoir-cuisiner-sport.](#)

vergers différents. Les classes peuvent découvrir et approfondir les travaux dans les fermes et bénéficier d'un accompagnement pédagogique adapté à leurs besoins, selon leur niveau.¹¹⁸

Jardins scolaires

La ville de Zurich compte plus de 2 hectares de « *jardins d'élèves* », gérés pour la plupart par la « Gesellschaft für Schülergarten Zürich » (GSG) (Société des jardins d'élèves). Ainsi, la GSG gère au total 22 jardins d'élèves et un jardin de formation pour la formation des responsables de jardins. Le service immobilier de la ville de Zurich IMMO gère 18 de ces jardins, soit la plus grande partie des parcelles. Les jardins d'élèves sont cultivés par les élèves pendant leur temps libre sous la direction des responsables de jardins.

La ville de Zurich gère également six jardins scolaires d'une superficie de 0,9 hectare et mène également des projets pilotes.¹¹⁹ En outre, elle propose des cours de formation continue pour les enseignants en rapport avec les jardins scolaires.¹²⁰ Il existe aussi des « *jardins scolaires* » qui sont utilisés par les enseignants dans le cadre de l'enseignement scolaire régulier. Au total, il existe 82 jardins scolaires sur le territoire de la ville de Zurich.¹²¹

Un projet pilote de trois ans (2020-2022) a été mené avec cinq écoles primaires de la ville de Zurich, en collaboration avec la « GemüseAckerdemie » (Académie potagère). Les écoles participantes ont créé un potager dans l'enceinte de l'école, sur lequel les élèves ont pu cultiver jusqu'à 30 variétés de légumes différentes. La « GemüseAckerdemie » soutient les pédagogues et fournit du matériel éducatif supplémentaire.¹²²

6.2 Formation professionnelle et continue

Dans la stratégie, des mesures ont été explicitement définies pour la formation professionnelle et la formation continue pour les métiers liés à l'alimentation et pour la formation des apprentis dans les entreprises urbaines tout au long de la chaîne de création de valeur. L'objectif est notamment de mettre à la disposition des enseignants de professions liées à l'alimentation une offre de formation continue sur le thème de la durabilité ainsi que des concepts pédagogiques. Dans le champ formation professionnelle, le premier axe d'action stipule que pour les services de restauration municipaux (1.3.a) l'accent doit être mis dans la formation des apprentis de la ville sur le choix de produits ménageant les ressources, que (1.3.b) les écoles professionnelles sont soutenues dans la mise à disposition de matériel d'information et d'enseignement, que des séquences de cours sont données sur demande, et que (1.3.c) l'alimentation durable est établie comme partie intégrante des programmes d'enseignement pour les professions en rapport avec l'alimentation.

Quatre mesures ont été développées dans le champ d'action H1.4 « Formation continue ».

- 1.4.a Former les responsables des achats, de la restauration, de l'encadrement et des soins dans les entreprises de la ville de Zurich et permettre à des personnes externes intéressées d'y participer également.
- 1.4.b Soutenir des projets et des mesures de promotion dans les entreprises municipales et pour les collaborateurs municipaux, comme la mise à disposition de matériel d'information et d'enseignement ou d'offres de formation
- 1.4.c Renforcer la formation continue du personnel enseignant et d'encadrement sur le thème de l'alimentation durable
- 1.4.d Mettre à disposition des offres pour le public avec un accès prioritaire pour les personnes à petit budget

¹¹⁸ [Ville de Zurich, Département du génie civil et de l'élimination des déchets \(2024\) : Écoles de la nature.](#)

¹¹⁹ [Ville de Zurich, Grün Stadt Zürich \(2020\) Städtisches Gartenland, p. 87.](#)

¹²⁰ [Ville de Zurich, Département du génie civil et de l'élimination des déchets \(2024\) : Écoles de la nature.](#)

¹²¹ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2019 : p. 19\). Stratégie d'alimentation durable de la ville de Zurich.](#)

¹²² [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : GemüseAckerdemie - un programme éducatif pour les écoles zurichoises.](#)

Les offres de formation continue s'adressent donc à toutes les personnes ayant une fonction de multiplicateur, par exemple les enseignant·e·s, les formateur·trice·s, les chef·fe·s de cuisine, le personnel soignant et d'encadrement et les employé·e·s municipaux·ales ayant un lien avec l'alimentation. Il s'agit par exemple d'une large palette d'offres de conseil et de formation continue, notamment en matière de durabilité lors de l'achat et de la planification des menus,¹²³ mais aussi des offres de formation continue pour les enseignant·e·s des écoles de la nature sur le thème « Jardinage dans les écoles avec des classes », ainsi que des possibilités de formation continue pour le personnel enseignant et d'encadrement en général sur le thème de l'alimentation durable.

7 Réseaux et participation de la société civile

Afin de promouvoir le développement d'un système alimentaire durable à Zurich sur une large base, la ville intègre les acteur·trice·s de la société civile, de l'économie et de la science dans de nombreux processus, notamment dans le développement de la stratégie alimentaire. La promotion de la participation et de la mise en réseau a également été inscrite dans la mesure 5.2.a « Institutionnaliser l'échange vers l'extérieur et soutenir la mise en réseau de personnes issues de la société, de l'économie et de la science ».

7.1 Soutien aux mouvements de la société civile et coopération en matière de recherche pour une alimentation plus durable

Projets de la société civile

Des tiers peuvent demander des fonds à la ville de Zurich pour des projets d'utilité publique et durables. Ainsi, de nombreux projets liés à l'alimentation ont déjà été soutenus et sont également rendus visibles via le site Internet de la ville de Zurich.¹²⁴

« Feld zu Tisch » (Le champ à table) Zurich¹²⁵

Feld zu Tisch Zurich est une série d'événements qui est également soutenue par le service de protection de l'environnement et de la santé de la ville de Zurich (UGZ). L'idée de cette série d'événements est née d'une initiative de grassroots¹²⁶ et BachserMärt¹²⁷ en collaboration avec différentes organisations du secteur alimentaire engagées dans un système d'alimentation durable dans la région de Zurich. Le projet compte aujourd'hui 25 collectifs membres actifs. Avec les différents événements, les membres souhaitent 1) rendre visibles les diverses initiatives et projets du système alimentaire durable dans la région de Zurich, 2) offrir aux consommateur·trice·s la possibilité de se faire une idée, d'approfondir leurs connaissances et de se former dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition et 3) renforcer le réseau alimentaire durable dans la région de Zurich.

Projets de coopération impliquant la science

« Was isst Zürich? » (Que mange Zurich?)

Dans le champ d'action 1 « Information et formation », la multiplication par une coopération renforcée avec les partenaires de la société, de l'économie et de la science est identifiée comme une mesure importante. Avec le projet « Was isst Zürich ? », le système alimentaire de la ville de Zurich a été étudié en collaboration avec l'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL¹²⁸ et le Forum de l'alimentation¹²⁹ de Zurich.¹³⁰ Les flux alimentaires ont été analysés afin d'obtenir plus de clarté sur les aliments qui arrivent

¹²³ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Offres de conseil pour les établissements de restauration.](#)

¹²⁴ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Offres de promotion Coopération.](#)

¹²⁵ [Champ à table Zurich \(2024\) : Champ à table Zurich.](#)

¹²⁶ [Grassrooted \(2024\) : Grassrooted.](#)

¹²⁷ [BachserMärt \(2024\) : BachserMärt.](#)

¹²⁸ [Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL \(2024\) : FiBL.](#)

¹²⁹ [Forum de l'alimentation de Zurich \(2024\) : Forum de l'alimentation de Zurich.](#)

¹³⁰ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Que mange Zurich ?](#)

en ville et par quel canal de distribution, et sur la proportion de ces aliments qui est produite dans la région et en qualité bio. Il s'agissait également de rendre les chaînes de création de valeur régionales¹³¹ et les initiatives alimentaires régionales plus visibles grâce à des portraits¹³². Le projet a donné lieu à un rapport final détaillé sur le projet¹³³, à des recommandations d'actions concrètes¹³⁴ pour la promotion d'une alimentation régionale durable, ainsi qu'à un manuel de méthodologie pour la planification et la réalisation de projets¹³⁵ qui peut être utilisé par d'autres villes si elles souhaitent également générer davantage de connaissances sur leur système alimentaire local et les flux de denrées alimentaires. En outre, deux thèses de master et une thèse de bachelor ont été rédigées dans le cadre du projet, ce qui a également permis d'obtenir de précieuses informations et de nouvelles connaissances.¹³⁶

« Dialog im Quartier » (Dialogue dans le quartier)¹³⁷

« Dialog im Quartier » est une série de manifestations organisées par le « Zurich-Basel Plant Science Center », dont l'objectif est de concevoir ensemble le changement alimentaire avec les habitant·e·s du quartier et les acteur·trice·s locaux·ales et d'ancrer des habitudes alimentaires durables dans les ménages. Le projet est soutenu entre autres par l'Office de la santé et de la protection de l'environnement de Zurich et a été réalisé dans plusieurs villes, dont Zurich, Bâle et Lucerne.¹³⁸

7.2 Participer à la mise en place d'un conseil de l'alimentation ou d'un forum sur l'alimentation

L'impulsion initiale pour la mise en place d'un forum sur l'alimentation a été donnée dans le cadre du mois de la découverte « Zürich isst » (Zurich mange) en 2015, ce qui a été une occasion importante pour la mise en réseau de différent·e·s acteurs·trices déjà actif·ve·s dans le système alimentaire de Zurich ou intéressé·e·s par une alimentation plus durable. Le travail de mise en réseau et la concrétisation de l'idée d'un forum de l'alimentation à Zurich ont également été approfondis dans le cadre du projet « Runder Tisch Ernährungswende für Zürich »¹³⁹ (Table ronde sur le tournant alimentaire pour Zurich) de mai 2016 à mai 2017. Enfin, un processus participatif a abouti en mars 2018 à la création du forum de l'alimentation de Zurich¹⁴⁰ en tant qu'association comptant déjà 100 membres. Le forum sur l'alimentation a été intégré dans le processus d'élaboration de la stratégie d'alimentation durable de la ville de Zurich et a fait partie du projet « Was isst Zürich ? » présenté ci-dessus. Actuellement, le forum compte deux groupes de travail actifs, à savoir « Production alimentaire dans la ville et ses environs » et « Restauration scolaire et éducation alimentaire ». En outre, le forum de l'alimentation s'engage également en tant que partie de l'organisme responsable du banquet Foodsave Zurich¹⁴¹ et en tant qu'un des organisateurs du projet « FoodTalk ».¹⁴² Toute la phase de développement et de mise en place du forum a été soutenue financièrement par la fondation Mercator Suisse de 2015 à 2021.

¹³¹ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Chaînes de valeur régionales.](#)

¹³² [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Portrait.](#)

¹³³ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2021\) : Que mange Zurich ? Marges de manœuvre au niveau local pour promouvoir une alimentation durable.](#)

¹³⁴ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : Recommandations d'action](#) et [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(n.d.\) : Aperçu des recommandations d'action.](#)

¹³⁵ [Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé \(2021\) : Que mange Zurich ? Analyse du potentiel de l'approvisionnement urbain en denrées alimentaires régionales dans le cadre de la promotion d'une alimentation plus durable. Manuel.](#)

¹³⁶ [Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement \(2024\) : En savoir plus sur le projet.](#)

¹³⁷ [Université de Zurich \(2023\) : Zurich-Basel Plant Science Center. Dialogue dans le quartier.](#)

¹³⁸ [Dialogue dans le quartier \(2024\) : Dialogue dans le quartier. Ton quartier mange durablement.](#)

¹³⁹ [Thinkpact sur l'avenir \(2024\) : Table ronde sur la transition alimentaire à Zurich.](#)

¹⁴⁰ [Forum de l'alimentation de Zurich \(2024\) : Forum de l'alimentation de Zurich.](#)

¹⁴¹ [Forum de l'alimentation de Zurich \(2024\) : Projet. Banquet Foodsave à Zurich.](#)

¹⁴² [Forum de l'alimentation de Zurich \(2024\) : Projet. Foodtalk.](#)

7.3 Autres projets de la société civile (sélection)

La recherche supplémentaire d'autres projets de la société civile sans implication directe de la ville n'a pas pu être effectuée dans le cadre de cette étude en raison de la taille de la ville.

Résumé et conclusion

Dans la ville de Zurich, il existe une série de mesures, de stratégies et de réglementations qui visent explicitement une alimentation durable. La feuille de route pour la société à 2000 watts et ses intentions, aussi bien le Masterplan Environnement 2017 - 2021 que la stratégie environnementale entrée en vigueur en 2022, identifient déjà le système alimentaire comme l'un des leviers importants pour un développement durable. Le rôle le plus important est toutefois joué par le règlement communal (GO) de la ville de Zurich, qui a ancré dans la loi l'obligation de promouvoir une alimentation respectueuse de l'environnement à l'art. 10, alinéa 3d. En se basant sur l'ancrage de l'alimentation durable dans le règlement communal, une importance accrue a été accordée à cette thématique, ce qui se reflète notamment dans le domaine spécifique « Alimentation et consommation », mais aussi dans le développement d'une stratégie alimentaire qui est entrée en vigueur en 2019 et a été adoptée au printemps 2024 dans une version élargie.

Pour promouvoir une alimentation durable, la stratégie a défini trois axes, à savoir 1) réduire les pertes de denrées alimentaires, 2) renforcer une alimentation saine et respectueuse de l'environnement et 3) privilégier les produits durables, ainsi que cinq champs d'action. Au sein de ces champs d'action, 44 mesures individuelles plus concrètes ont été élaborées. En outre, des objectifs quantitatifs ont été fixés, notamment que les émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation par habitant·e et par an doivent être réduites de 40% d'ici 2040 par rapport à 1990, que les pertes alimentaires évitables doivent être inférieures à 10% du volume de production d'ici 2030 et que la part de produits durables doit atteindre 50% d'ici 2026. D'ici 2030, l'impact environnemental et climatique de l'alimentation doit être réduit de 30% par rapport à 2020.

Compétente pour 165 établissements de restauration, la ville de Zurich dispose comparativement d'un levier important pour faire progresser l'alimentation durable dans la restauration collective. Les achats publics sont réglementés au niveau de la ville par la « directive sur la durabilité sociale » et la « directive sur les exigences écologiques dans le processus d'achat ». Dans le cadre de la stratégie pour une alimentation durable, les « normes de durabilité pour l'achat de denrées alimentaires » ont été élaborées et s'appliquent obligatoirement à tous les services de restauration de la ville lors de l'achat de denrées alimentaires ou de services de restauration. Pour le reste de l'administration municipale, l'utilisation des standards de durabilité est recommandée. Pour les standards de durabilité des exigences minimales, c'est-à-dire des « critères obligatoires », associées à des objectifs quantitatifs et des critères d'attribution sont définies. Au sein de ces deux catégories, une distinction est à nouveau faite entre les labels certifiés tels que le bio ou la certification IP et les standards de méthodes de production, ces derniers se référant au guide WWF sur le poisson et aux standards suisses fixés par la politique agricole pour les paiements directs. Des objectifs quantitatifs sont fixés aussi bien pour les labels que pour les normes, la proportion minimale exigée variant de 20 à 100% selon le groupe de produits.

Les différents départements ont également développé des directives internes en matière d'alimentation, comme les directives alimentaires obligatoires pour les établissements scolaires zurichois ou les recommandations alimentaires pour les crèches. Bien que toutes les recommandations et directives visent à augmenter les produits à base de plantes, seules les directives pour la restauration scolaire exigent à cet égard des exigences minimales obligatoires avec 2 à 4 menus végétariens par semaine. En plus d'une base de données de 150 menus sains, respectueux de l'environnement et du climat, la ville de Zurich met également à disposition des entreprises de restauration des cours gratuits à ce sujet.

La durabilité dans le secteur de la restauration est encouragée par la ville de Zurich en premier lieu par un travail de conseil et d'information. Tous les établissements de restauration de la ville de Zurich peuvent

faire appel à un service de conseil gratuit pour évaluer le bilan CO2 de leurs menus. La ville propose également des webinaires qui abordent des aspects de la durabilité tels que le gaspillage alimentaire ou la planification des menus. La ville participe financièrement aux offres de conseil et de développement pour les entreprises de restauration, en prenant en charge 80% des coûts lors de la première réservation. La ville soutient également la charte initiée par healthy3 pour une offre de restauration respectueuse du climat, de la santé et du plaisir, qui est actuellement signée par plus de 90 restaurants. En outre, l'action « Climat à la carte » se concentre spécifiquement sur l'alimentation respectueuse du climat, avec des menus climatiques proposés pendant un mois dans plus de 100 restaurants zurichois. Lors de l'appel d'offres pour la location de restaurants, les aspects de durabilité sont pris en compte en privilégiant les établissements qui proposent une offre saisonnière, équilibrée et régionale.

Dans le domaine du gaspillage alimentaire, la stratégie alimentaire comprend huit mesures qui visent entre autres la collecte de données, le travail de sensibilisation, la réutilisation des aliments et la valorisation des déchets alimentaires en biogaz. La ville de Zurich a lancé et participe à différents projets de lutte contre le gaspillage alimentaire, comme la campagne nationale « Save Food, Fight Waste », le banquet zurichois Foodsave 2021 ou le monitoring annuel du gaspillage alimentaire, qui consiste à mesurer le gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration de la ville pendant trois semaines et à développer les mesures correspondantes.

En ce qui concerne le régionalisme, la ville de Zurich veut, selon sa stratégie alimentaire, soutenir de nouvelles formes de collaboration entre les consommateur·trice·s et les producteur·trice·s, créer un espace pour les initiatives et les projets, et fonder un réseau de producteur·trice·s proches de la ville afin de mieux positionner les produits régionaux. Dans le cadre du projet « Stadtpur Zürich », la mise en réseau entre les exploitations agricoles urbaines est encouragée et le label du même nom doit en outre rendre les aliments régionaux plus visibles dans la zone urbaine. Dans le cadre d'un autre projet « Mein Hof » (Ma ferme), les producteur·trice·s régionaux·ales sont directement mis·es en réseau avec le service public de restauration collective afin de faciliter l'accès et d'intégrer les petites entreprises régionales dans le processus d'approvisionnement.

810 ha de la surface totale de la ville sont des surfaces agricoles, dont la ville de Zurich possède environ 60% et loue 14 exploitations agricoles. Actuellement, 80% des surfaces de la ville sont exploitées selon les directives bio. En cas de nouvelle location de surfaces exploitées de manière conventionnelle, une exploitation biologique doit être mise en place. Actuellement, la ville de Zurich possède également 155 hectares de jardins, qui sont utilisés entre autres par des jardins communautaires, des jardins familiaux et d'autres formes de jardins. Les surfaces louées par Grün Stadt Zürich doivent être exploitées de manière biologique. Selon la stratégie alimentaire, des surfaces doivent être mises à disposition pour diverses formes d'exploitation, afin de créer de l'espace pour des formes alternatives telles que l'agriculture contractuelle régionale ou les SOLAWI.

Le travail de sensibilisation se fait à Zurich par le biais de différents canaux. Par exemple, diverses manifestations variées ont été organisées autour du thème de l'alimentation, comme le mois de la découverte « Zürich isst », ou le festival annuel « Food Zürich Festival ». Dans le cadre de l'éducation scolaire, les enfants peuvent visiter des écoles à la ferme et plus de 2 hectares de « jardins d'élèves » sont gérés par la Société des jardins d'élèves. La ville de Zurich elle-même gère six jardins scolaires d'une superficie de 0,9 ha, et propose également des cours de formation continue aux enseignant·e·s. La formation professionnelle et la formation continue dans le domaine de l'alimentation, ainsi que la formation d'apprenti·e·s dans les entreprises municipales tout au long de la chaîne de création de valeur, sont en général une priorité pour la ville de Zurich. Selon la stratégie alimentaire, l'accent doit donc être mis sur le choix de produits respectueux des ressources lors de la formation des apprentis et l'alimentation durable doit faire partie intégrante des programmes d'enseignement des professions liées à l'alimentation.

La ville de Zurich encourage également différentes initiatives de la société civile et la participation de celle-ci à la thématique de l'alimentation. Par exemple, le département zurichois de la santé et de la protection

de l'environnement soutient la série d'événements « Feld zu Tisch », ainsi que la série de manifestations « Dialog im Quartier », qui sont consacrées au changement alimentaire. Dans le domaine scientifique, la ville a par exemple collaboré avec l'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL et le Forum de l'alimentation de Zurich afin d'étudier le système alimentaire de la ville de Zurich dans le cadre du projet « Was isst Zürich ? » Le Forum de l'alimentation de Zurich, officiellement créé en 2018, a également été impliqué dans le processus d'élaboration de la stratégie pour une alimentation durable.

L'engagement de la ville de Zurich en faveur d'une alimentation durable se traduit par un large éventail d'activités dans tous les domaines d'action. L'obligation de promouvoir une alimentation respectueuse de l'environnement est donnée à Zurich par un mandat d'action clair et direct dans le règlement communal et peut donc être abordée et mise en œuvre de manière largement légitimée dans tous les domaines au sein du système alimentaire zurichois. En conséquence, des objectifs concrets ont été fixés dans la stratégie alimentaire dans différents domaines commerciaux et des mesures étendues ont été développées. La ville s'engage notamment pour l'intégration des aspects de durabilité dans les formations de base ou continues des professions du domaine de l'alimentation et s'efforce, par le biais de différentes offres, de sensibiliser également la gastronomie privée aux aspects de durabilité. Les ressources financières et les pourcentages de postes consacrés à la thématique de l'« alimentation durable » sont bons par rapport à d'autres villes examinées dans le cadre de cette étude.

8 Bibliographie et sources

8.1 Actes législatifs de la Confédération suisse

AS 2020 641

Loi fédérale sur les marchés publics (LMP) du 21 juin 2019,
<https://www.fedlex.admin.ch/eli/oc/2020/126/de> [12.01.2024].

8.2 Actes législatifs du canton Zurich

720.11

Ordonnance sur les soumissions (Submissionsverordnung, SVO) du 28 juin 2023 du canton de Zurich,
[https://www.notes.zh.ch/appl/zhlex_r.nsf/WebView/06389CF92F99E864C1258A5A00253409/\\$File/720.11_28.6.23_122.pdf](https://www.notes.zh.ch/appl/zhlex_r.nsf/WebView/06389CF92F99E864C1258A5A00253409/$File/720.11_28.6.23_122.pdf) [01.05.2024].

720.1

Loi sur l'adhésion à l'accord intercantonal sur les marchés publics du 15.11.2019 (BeiG IVöB, LS 720.1) du 20 mars 2023.

[https://www.notes.zh.ch/appl/zhlex_r.nsf/WebView/CB3A07E95C3B967EC1258AD100245272/\\$File/720.1_20.3.23_124.pdf](https://www.notes.zh.ch/appl/zhlex_r.nsf/WebView/CB3A07E95C3B967EC1258AD100245272/$File/720.1_20.3.23_124.pdf) [01.05.2024].

8.3 Actes législatifs de la ville de Zurich

101.100

Règlement communal de la ville de Zurich du 13 juin 2021 avec modifications jusqu'au 25 septembre 2022, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/portal/Deutsch/AmtlicheSammlung/Erlasse/101/100/101.100%20Gemeindeordnung%202022.05_2022.09_V25.pdf [12.01.2024].

8.4 Interventions parlementaires et initiatives de la ville de Zurich

Ville de Zurich, conseil municipal (2008) : GR n° : 2008/58. Ferme à Unteraffoltern, garantie de l'utilisation agricole, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=69b7df44ce194824991d90cc36a2c614> [12.01.2024].

Ville de Zurich, conseil municipal (2010) : Extrait du procès-verbal du conseil municipal de Zurich du 17 mars 2010, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/portal/Deutsch/Stadtrat%20%26%20Stadtpraesident/Publikationen%20und%20Broschueren/Stadtratsbeschluesse/2010/Mrz/StZH_StRB_2010_0459.pdf [12.01.2024].

Ville de Zurich, conseil municipal (2010) : GR n° : 2010/132. Empêcher le changement d'affectation des zones agricoles, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=e06cd5e950494003966103e857b55424> [12.01.2024].

Ville de Zurich, conseil municipal (2010) : GR n° : 2010/72. Préservation de la biodiversité dans les parcs publics et les jardins privés sur le territoire de la ville, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=7c896c7916a64113b6365ba7bb705d7d> [12.01.2024].

Ville de Zurich, conseil municipal (2010) : GR n° : 2010/73. Partenariat d'exploitations agricoles régionales avec la ville de Zurich, soutien d'un projet pilote, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=c18773531902434e918dcc6a55c96e8e> [12.01.2024].

Ville de Zurich, conseil municipal (2010) : GR n° : 2010/74. Sécurité alimentaire pour les habitants de la ville de Zurich, rapport, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=3987351a9a9e4fb3bf53412fbcaca538> [12.01.2024].

Ville de Zurich, conseil municipal (2013) : GR n° : 2013/384. Mandats de l'administration municipale à des entreprises de restauration, prise en compte accrue de produits locaux, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=b60c8e0430fa4ece84c7ccf9c4a550de> [12.01.2024].

Ville de Zurich, conseil municipal (2013) : GR n° : 2013/88. Renoncer à l'utilisation de viande provenant d'élevages intensifs nationaux et étrangers dans les entreprises de restauration de la ville et

- proposer davantage de menus végétariens, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=fe685076622c4e0994af43f8827beef9> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2015) : GR n° : 2015/32. Prévention du gaspillage alimentaire dans les services de restauration de la ville, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=ecbb1e3cfc7a40d9a55a67170aa9b807> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2016) : GR n° : 2016/248. Département de la santé et de l'environnement, initiative populaire "Alimentation durable et équitable", rejet, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=9bddd533f7c41218cfb8273a72b81e9> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2018) : GR n° : 2018/358. Assurer un choix concernant au moins un repas végétarien chaud dans les cantines et restaurants municipaux, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=ec0f0afa43f742a1a3ef9a19ce07a5d7> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2018) : GR n° : 2018/361. Recensement systématique et réduction de l'impact environnemental des repas servis dans les cantines et restaurants de la ville, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=15f09fe441e3459cbad095127ab36b2b> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2018) : GR n° : 2018/480. Soutien d'organisations dans la recherche de terres agricoles pour la culture de produits selon les principes de l'agriculture solidaire, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=50f2350cbd864a4c82014960bbb4069> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2019) : GR n° : 2019/106. Définition d'une politique climatique stricte dans la constitution de la ville, avec pour objectif une réduction à zéro des émissions de CO2 par habitant d'ici à 2030, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=5555359ce5de4188814ced5d6d36857c> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2020) : GR n° : 2020/261. Offre de restauration dans les centres municipaux pour personnes âgées et les hôpitaux de la ville, évaluation de l'offre en termes de durabilité, d'aliments produits de manière végétale et biologique et en ce qui concerne une option pour une offre exclusivement végétarienne et végétalienne ainsi que la promotion d'une production régionale et saisonnière de denrées alimentaires dans le cadre de la stratégie alimentaire de la ville, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=b2d6a51300e44d449154874536002870> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2020) : GR n° : 2020/498. Augmentation du pourcentage d'élèves ayant accès à un jardin scolaire, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=fec8a2136f324ee189a9032aad545a3a> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2020) : GR n° : 2020/554. Crédit collectif pour le soutien de réseaux locaux zurichois et de plateformes d'acteurs actifs dans le domaine de la "durabilité, de la consommation durable et de l'alimentation durable", <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=d582939d4be2457382f632266ed59533> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2020) : GR n° : 2020/557. Planification des espaces libres et de l'infrastructure pour les jardins scolaires lors de la conception de nouveaux établissements scolaires, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=43a2bb3788434560a58929eeac756ee0> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2021) : GR n° : 2021/111. Promotion de l'utilisation de méthodes de culture agro-écologiques, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=4631c4eb3de14468b9e8d8d531c86704> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2021) : GR n° : 2021/155. Entreprises de restauration de la ville de Zurich, augmentation de la part des produits biologiques à au moins 50%, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=4909b3eba2dc454686a4b2eec09bb7c2> [12.01.2024].

- Ville de Zurich, conseil municipal (2021) : GR n° : 2021/177. Protection de l'environnement et de la santé et délégués à l'énergie, objectif de protection climatique net zéro 2040, révision partielle du règlement communal, rapport, classement d'une motion et de trois postulats, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=88c39941d792460c87734da38cf247d2> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2021) : GR n° : 2021/35. Adaptation des directives alimentaires pour la restauration dans les écoles en vue de réduire les émissions de CO2, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=60e18fd796894933a9057fdf54d08a55> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2021) : GR n° : 2021/481. Areal Schlachthof, développement d'un "Zurich Food Cluster" pour l'artisanat, la production et l'innovation dans le domaine alimentaire, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=37995ad82da948e8b96d6a7fc86bc041> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2021) : GR n° : 2021/512. Planification des mesures pour l'objectif de protection climatique net zéro, programmes de promotion pour les entreprises et les organisations qui contribuent à une consommation plus durable et plus suffisante, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=54d1b4874a84431e8d33498f4f9b851e> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2022) : GR n° : 2022/297. Promotion d'une alimentation durable, garantie du savoir d'action nécessaire pour les collaborateurs des centres de santé municipaux, utilisation de la banque de données des menus de la ville, réduction du gaspillage alimentaire et mise en œuvre de la stratégie dans les restaurants des centres de santé, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=77b8e2d5bdce4d4fbb3cda9a3eba248d> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2022) : GR n° : 2022/346. Entreprises municipales de restauration, offre exclusive de denrées alimentaires régionales, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=396b1db95df046eda133dbf987667009> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2022) : GR n° : 2022/566. Offre dans les entreprises de restauration de la ville, définition de menus à base de plantes avec un bon bilan écologique comme option standard, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=77f7ca4ec9a7404e903974a91bc3b7b8> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, conseil municipal (2022) : GR n° : 2022/566. Offre dans les entreprises de restauration de la ville, définition de menus à base de plantes avec un bon bilan écologique comme option standard, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=77f7ca4ec9a7404e903974a91bc3b7b8> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, Conseil municipal (2024) Décision du Conseil municipal STRB Nr.1191/2024, Protection de l'environnement et de la santé, développement de la stratégie d'alimentation durable de la ville de Zurich, <https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/portal/Deutsch/Stadtrat%20%26%20Stadtpraesident/Publikationen%20und%20Broschueren/Stadtratsbeschluesse/2024/Apr/stzh-strb-2024-1191.pdf> [15.05.2024].

8.5 Publications officielles

- Canton de Zurich, Conseil d'État (2018) : Politique d'achat du Conseil d'État, https://www.zh.ch/content/dam/zhweb/bilder-dokumente/themen/politik-staat/kanton/kantonale-verwaltung/beschaffung---eink%C3%A4ufe/RRB-2018-0202_Beschaffungspolitik_RR.pdf [12.01.2024].
- Conseil fédéral suisse (2021) : Stratégie pour le développement durable 2030, https://www.are.admin.ch/dam/are/de/dokumente/nachhaltige_entwicklung/publikationen/sne2030.pdf.download.pdf/Strategie%20Nachhaltige%20Entwicklung%202030.pdf [12.01.2024].
- Ville de Zurich (2014) : Directive "Exigences écologiques dans le processus d'achat" pour les responsables des achats de la ville de Zurich, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/portal/Deutsch/Stadtrat%20%26%20Stadtpraesident/Publikationen%20und%20Broschueren/Stadtratsbeschluesse/2014/Apr/Beilage%201_STRB_315_2014.pdf [12.01.2024].

- Ville de Zurich, Conseil municipal (2017) : Zurich vote à partir du 26.11.2017, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/portal/Deutsch/Abstimmungen%20%26%20Wahlen/171126/abstimmungszeitung_4_17_web.pdf [12.01.2024].
- Ville de Zurich, Délégation à l'environnement du conseil municipal (2016) : Feuille de route. Société à 2000 watts, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/2000-watt-gesellschaft/%3e%20Dokumente%20und%20Publikationen/Bericht_Roadmap-2000WG_2016/Bericht_Roadmap-2000-Watt-Gesellschaft_161101.pdf [12.01.2024].
- Ville de Zurich, Grün Stadt Zürich (2020) : Rapport sur l'agriculture 2020, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/ted/Deutsch/gsz_2/publikationen/beratung-und-wissen/publikationen/pdf/landwirtschaft/LWB2020_public.pdf [11.03.2024].
- Ville de Zurich, Grün Stadt Zürich (2020) : Städtisches Gartenland 2019. Grundlagen, Strategie, Massnahmen, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/ted/Deutsch/gsz_2/publikationen/produkte/gaerten-und-andere-pachtflaechen/Bericht%20st%C3%A4dtisches%20Gartenland%202019_def.pdf [11.03.2024].
- Ville de Zurich, Grün Stadt Zürich (2022) : Règlement sur les jardins de la ville de Zurich (GOZ), https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/ted/Deutsch/gsz_2/publikationen/gaerten-und-pachten/2022_Gartenordnung-GOZ.pdf [11.03.2024].
- Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé (2016) : Masterplan Umwelt der Stadt Zürich 2017-2020, https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKewjZs82d-d_9AhW8gv0HHfS5DglQFnoECAoQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.stadt-zuerich.ch%2Fcontent%2Fdam%2Fstzh%2Fgud%2FDeutsch%2FUGZ%2Fugz%2Fumweltpolitik%2Fdokumente%2FMPU_2017-2020_20170112_STRB1043-2016_final.pdf&usq=AOvVaw1JbXW6DQ344le84HqrumB2 [12.01.2024].
- Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé (2017) : Étude de cas Société à 2000 watts Consommation. Menu Plus : sain et bon pour le climat, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/2000-watt-gesellschaft/%3e%20Dokumente%20und%20Publikationen/Faktenblatt_K_MenuPlus_161220.pdf [22.02.2024].
- Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé (2023) : Stratégie d'alimentation durable de la ville de Zurich, développement ultérieur, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/stzh-ernaehrungsstrategie-weiterentwicklung_2023.pdf [13.05.2024].
- Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé (2021) : Alimentation durable. Apéro, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/Nachhaltige_Verpflegung_Apero.pdf [12.01.2024].
- Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé (2021) : Restauration durable. Déjeuner, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/Nachhaltige_Verpflegung_Lunch.pdf [12.01.2024].
- Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé (2021) : Restauration durable. Réunions et séminaires, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/Nachhaltige_Verpflegung_Tagungen_und_Seminare.pdf [12.01.2024].
- Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé (2021) : Restauration durable. Manifestations, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/Nachhaltige_Verpflegung_Veranstaltungen.pdf [12.01.2024].
- Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé (2021) : Que mange Zurich ? Marges de manœuvre au niveau local pour promouvoir une alimentation durable, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/wiz/Was_isst_Z%3bcrich_Schlussbericht_WEB.pdf [12.03.2024].

- Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé (2021) : Was isst Zürich ? Analyse du potentiel de l'approvisionnement urbain en denrées alimentaires régionales dans le cadre de la promotion d'une alimentation plus durable, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/wiz/Was_isst_Z%C3%BCrich_Handbuch_WEB.pdf [12.03.2024].
- Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé (2022) : Rapport sur la stratégie alimentaire 2021. Secteur spécialisé dans l'alimentation, protection de l'environnement et de la santé de Zurich, <https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/Berichterstattung%20Ern%c3%a4hrungsstrategie%202021.pdf> [11.03.2024].
- Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé (2022) : TOOLBOX alimentation durable, <https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/Toolbox%20nachhaltige%20Ern%c3%a4hrung.pdf> [11.03.2024].
- Ville de Zurich, protection de l'environnement et de la santé (2023) : Normes de durabilité pour l'achat de denrées alimentaires, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/DS/Ausschreibungen/nachhaltige-beschaffung/stzh_nachhaltigkeitsstandard_lebensmittel_2023.pdf [13.05.2024].
- Ville de Zurich, Protection de l'environnement et de la santé (n.d.) : Aperçu des recommandations d'action, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/UGZ_Was_isst_Z%c3%bcrich_Handlunsansaeetze.pdf [12.03.2024].
- Ville de Zurich, services de santé scolaire (2015) : Directives alimentaires pour les écoles de la ville de Zurich, <https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/ssd/Deutsch/Gesundheit%20Praevention/Schularzt/ernaehrung/broschuere-ernaehrungsrichtlinien.pdf> [12.01.2024].
- Ville de Zurich, services de santé scolaire (2020) : Guide pour le personnel d'encadrement des crèches. Recommandations alimentaires pour les crèches, <https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/ssd/Deutsch/Gesundheit%20Praevention/Schulgesundheitsdienste/purzelbaum/ernaehrungsempfehlungen-kitas.pdf> [12.01.2024].
- ## 8.6 Sites Internet
- Association suisse des jardiniers familiaux (2023) : Zurich-Ville. Associations de jardins familiaux de la ville de Zurich, <https://www.familiengaertner.ch/regionen-vereine/zuerich/zuerich-stadt/> [11.03.2024].
- BachserMärt (2024) : BachserMärt, <https://www.bachsermaert.ch/> [12.03.2024].
- Canton de Zurich, Direction des travaux publics (2024) : Approvisionnement et achat. Actualités . BeiG IVöB et SVO en vigueur, <https://www.zh.ch/de/politik-staat/kanton/kantonale-verwaltung/beschaffung-einkaeufe.html> [12.01.2024].
- Confédération suisse (2024) : Plateforme de connaissances WÖB sur les marchés publics durables, <https://www.woeb.swiss/de/> [12.01.2024].
- Confédération suisse, Office fédéral de la statistique OFS (2024) : Répartition spatiale, <https://www.bfs.admin.ch/bfs/de/home/statistiken/bevoelkerung/stand-entwicklung/raeumliche-verteilung.html> [12.01.2024].
- Confédération suisse, Office fédéral de l'agriculture OFAG (2024) : Stratégie climatique, https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKewixkMjHmPuFAXVOWAIHHSsyBOKQFnoECA4QAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.blw.admin.ch%2Fblw%2Fde%2Fhome%2Fnachhaltige-produktion%2Fumwelt%2Fklima0.html&usq=AOvVaw1RR5xZQzEskegq_51W0JyN&cshid=1715072965979244&opi=89978449 [11.03.2024].
- Dialogue dans le quartier (2024) : Dialogue dans le quartier. Ton quartier mange durablement, <https://deinquartiernachhaltig.org/> [12.03.2024].
- Facebook (2024). Döltschihof, <https://www.facebook.com/doeltschihof/> [12.03.2024].

Feld zu Tisch Zurich (2024) : Feld zu Tisch Zurich, <https://feldzutischzuerich.ch/#kontakt> [11.03.2024].

Food Zurich (2024) : Food Zurich, <https://www.foodzurich.com/de/> [11.03.2024].

Forum de l'alimentation de Zurich (2024) : Forum de l'alimentation de Zurich, <https://www.ernaehrungsforum-zueri.ch/> [12.03.2024].

Forum de l'alimentation de Zurich (2024) : Projet. Banquet Foodsave Zurich, <https://www.ernaehrungsforum-zueri.ch/projekt/foodsava-bankett-zuerich> [12.03.2024].

Forum de l'alimentation de Zurich (2024) : Projet. Foodtalk, <https://www.ernaehrungsforum-zueri.ch/projekt/foodtalk> [12.03.2024].

Gastro Ville de Zurich (2024) : Charte pour une offre de restauration respectueuse du climat, de la santé et du plaisir, https://gszh.ch/sites/gszh/assets/File/Charta_Gastro_ZH_healthy3_2023_DEF.pdf [11.03.2024].

Grassrooted (2024) : Grassrooted, <https://grassrooted.ch/> [12.03.2024].

<https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/nachhaltige-produktion/umwelt/klima0.html> [12.01.2024].

Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL (2024) : FiBL, <https://www.fibl.org/de/> [12.03.2024].

Marchés de Zurich (2024) : Zürcher Märkte, <https://www.zuercher-maerkte.ch/index.php> [11.03.2024].

Prognolite (2024) : Prognolite, <https://prognolite.com/site/de/> [11.03.2024].

PUSCH Protection pratique de l'environnement (2024) : Boussole de durabilité. Marchés publics. Produits alimentaires et services de restauration, <https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/produktgruppen/lebensmittel> [12.01.2024].

Recherche énergétique de la ville de Zurich (2021) : Alimentation respectueuse de l'énergie et du climat dans les entreprises de restauration de la ville, https://energieforschung-zuerich.ch/media/topics/report/FP-1.23_EFZ_Layout_Schlussbericht_def_jA5o9Zk.pdf [26.02.2024].

Thinkpact Futur (2024) : Table ronde sur la transition alimentaire à Zurich, <https://thinkpact-zukunft.ch/ernaehrungswende.html#> [12.03.2024].

Union des villes suisses (2024) : Congrès national "Alimentation durable dans les villes et les communes", <https://staedteverband.ch/de/Detail/nationale-tagung-laquo-nachhaltige-ernahrung-in-stadten-und-gemeinden-raquo?share=1> [12.01.2024].

Université de Zurich (2023) : Zurich-Basel Plant Science Center. Dialogue dans le quartier, <https://www.plantsciences.uzh.ch/de/Veranstaltungen/dialogimquartier.html> [12.02.2024].

Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2015) : Zürich isst : Erlebnismonat rund um Ernährung, Umwelt und Genuss, <https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/departement/medien/medienmitteilungen/2015/september/150902a.html> [11.03.2024].

Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : Offres de conseil pour les entreprises de restauration, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/nachhaltige-gastronomie/beratungsangebote.html [11.03.2024].

Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : CO2-Quick-Check pour votre offre, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/nachhaltige-gastronomie/teilnahme.html [11.03.2024].

Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : Alimentation. Se nourrir durablement, <https://www.stadt-zuerich.ch/site/umweltbericht/de/index/treiber/ernaehrung.html#> [11.03.2024].

Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : GemüseAckerdemie - un programme éducatif pour les écoles zurichoises, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/information-und-bildung/gemueseackerdemie.html [11.03.2024].

- Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : Offres de promotion Coopération https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/umwelt-energie-beratung/kooperationen/kooperationen.html#unterstuetzte_kooperationsprojekte [11.03.2024].
- Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : Recommandations d'action, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/regionale-produktion-und-verteilung/was-isst-zuerich/handlungsempfehlungen.html [12.03.2024].
- Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : Objectif de protection climatique net zéro, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/departement/strategie_politik/umweltstrategie/klimapolitik/netto-null.html# [12.01.2024].
- Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : En savoir plus sur le projet, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/regionale-produktion-und-verteilung/was-isst-zuerich/projekt--hintergruende--zusammenarbeit-.html [12.03.2024].
- Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : Portrait, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/regionale-produktion-und-verteilung/was-isst-zuerich/regionale-betriebe.html [12.03.2024].
- Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : Produits régionaux dans l'administration municipale, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/regionale-produktion-und-verteilung/regional-produzierte-produkte.html [11.03.2024].
- Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : Chaînes de création de valeur régionales, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/regionale-produktion-und-verteilung/was-isst-zuerich/lebensmittelketten.html [11.03.2024].
- Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : Rapport environnemental, <https://www.stadt-zuerich.ch/site/umweltbericht/de/index.html> [12.03.2024].
- Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : Que mange Zurich ?, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/regionale-produktion-und-verteilung/was-isst-zuerich.html [12.03.2024].
- Ville de Zurich, Département de la santé et de l'environnement (2024) : Zurich s'engage pour une gastronomie durable, <https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/departement/medien/medienmitteilungen/2023/maerz/230320a.html> [11.03.2024].
- Ville de Zurich, Département de la sécurité (2024) : Marchés alimentaires, https://www.stadt-zuerich.ch/pd/de/index/stadtpolizei_zuerich/bewilligungen_informationen/gewerbe/maerkte/lebensmittelmaerkte.html [11.03.2024].
- Ville de Zurich, Département de l'éducation et du sport (2024) : LimeTree Camp : Wissen-Kochen-Sport, https://www.stadt-zuerich.ch/sport-portal/angebot/7743/LimeTree_Camp- Wissen-Kochen-Sport [11.03.2024].
- Ville de Zurich, Département du génie civil et de l'élimination des déchets (2024) : Jardins communautaires, <https://www.stadt-zuerich.ch/ted/de/index/gsz/gaerten-und-andere-pachtflaechen/gemeinschaftsgaerten.html> [11.03.2024].
- Ville de Zurich, Département du génie civil et de l'élimination des déchets (2024) : L'agriculture à Zurich, <https://www.stadt-zuerich.ch/ted/de/index/gsz/landwirtschaft-in-zuerich.html> [11.03.2024].
- Ville de Zurich, Département du génie civil et de l'élimination des déchets (2024) : Écoles de la nature, <https://www.stadt-zuerich.ch/ted/de/index/gsz/natur-erleben/angebote-fuer-schulen-und-kindergaerten/naturschulen.html> [11.03.2024].

Ville de Zurich, Département du génie civil et de l'élimination des déchets (2024) : Stadtpur, <https://www.stadt-zuerich.ch/ted/de/index/gsz/landwirtschaft-in-zuerich/stadtpur.html> [11.03.2024].

Ville de Zurich, Département du génie civil et de l'élimination des déchets (2024) : Utilisations intermédiaires, <https://www.stadt-zuerich.ch/ted/de/index/gsz/planung-und-bau/zwischenutzungen.html> [11.03.2024].

8.7 Interviews

Entretien avec Yvonne Lötscher, ancienne responsable du service spécialisé dans l'alimentation et la consommation de l'Office de l'environnement et de la protection de la santé de la ville de Zurich, du 20.3.2023.