



Communiqué

Restauration collective durable

La qualité des repas, une priorité pour la Ville

Afin d'optimiser la qualité des repas dispensés dans les réfectoires scolaires, la Ville a lancé un appel d'offres le 7 juin 2019. Après une analyse approfondie des dossiers reçus, la Ville a retenu l'entreprise Eldora SA pour assurer, dès la rentrée scolaire 2020-2021, l'exploitation, la production et la livraison de 2000 repas destinés aux enfants sur 4 sites propriétés de la Ville (Grand-Vennes, Béthusy, Villamont et Boissonnet).

Restaurants scolaires, cafétérias professionnelles, cuisines des lieux d'accueil de jour et des écoles à la montagne : avec environ 1'300'000 repas distribués par année, les sites de restauration collective lausannoise sont des lieux d'envergure pour initier des changements liés aux enjeux planétaires en rapport à l'alimentation. Dès 2015, la Municipalité, soutenue par le Conseil communal, a mené le Plan Restauration collective durable (RCD). Après quatre ans de travail, de très bons résultats ont été annoncés. S'en suit une seconde phase du plan RCD, dans laquelle les autorités affirment leur engagement pour la pérennisation et l'amélioration continue de leur politique alimentaire durable. Ce plan repose sur l'implication des cuisines gérées directement par la Ville, mais aussi d'entreprises qui fournissent des repas aux enfants et au personnel de la Ville de Lausanne. Une attention particulière a ainsi été portée sur les enfants et leurs besoins, amenant la Municipalité à définir une politique spécifique pour les réfectoires scolaires. C'est pourquoi elle a décidé de lancer un appel d'offres le 7 juin 2019 pour trouver un prestataire à la hauteur de ses attentes.

La Ville de Lausanne a ainsi validé le 23 janvier 2020 l'évaluation des dossiers de quatre prestataires ayant répondu à l'appel d'offres. Six critères ont été appréciés pour les départager : le prix des repas, les certifications en matière de développement durable, le nombre d'apprentis formés, l'organisation pour l'exécution du marché (à savoir la qualité nutritionnelles, la variété des menus, les formations des cuisiniers et les animations sur site), les mesures prises en matière d'hygiène et de sécurité et, enfin, la qualité des références de chaque candidat. Le respect par les candidats de la CCNT hôtellerie-restauration et leur collaboration avec les partenaires sociaux ont également été vérifiés.

L'évaluation des critères a placé en première place le dossier d'Eldora SA, qui remporte ainsi le marché.

Les lieux de consommation seront équipés par le prestataire Eldora SA pour conditionner les repas en liaison froide, ce qui permettra d'améliorer la qualité des repas livrés notamment au niveau de la cuisson, du goût et de la présentation finale dans l'assiette.

La Municipalité de Lausanne

Pour tout renseignement complémentaire, prendre contact avec :

- **David Payot, directeur de l'Enfance, de la jeunesse et des quartiers, 021 315 62 00**

Lausanne, le 30 mars 2020