

---

## MUNICIPALITE

### REPONSE

A l'interpellation de Mme la Conseillère communale Irène Frei-Premet concernant  
"Une alimentation saine pour tous. Préservons la santé de nos enfants"

---

Renens, le 28 novembre 2014

Monsieur le Président,  
Mesdames et Messieurs,

En date du 4 septembre 2014, Mme la Conseillère communale Irène Frei-Premet a déposé au Conseil communal une interpellation concernant "Une alimentation saine pour tous. Préservons la santé de nos enfants". Soulignant l'importance dans notre société de la promotion d'une nutrition saine, particulièrement chez les plus jeunes, Mme Frei-Premet en appelle à la responsabilité communale en matière de sensibilisation et d'accès à des aliments de qualité.

Ladite interpellation aborde plus précisément quatre questions sur les pratiques de la Municipalité concernant: la sensibilisation de la population; la part d'utilisation de produits bio ou locaux dans les crèches et les cantines d'écoles; l'opportunité d'introduire de nouveaux fournisseurs de produits bio dans ses commandes de denrées; la possibilité de soutenir plus directement les petits fournisseurs bio et locaux.

La santé de nos enfants est une préoccupation fondamentale évidemment partagée par la Municipalité de Renens. Effectivement, cette santé passe aussi par une alimentation saine et équilibrée. Fort de ce constat, des réflexions et des actions concrètes sont menées sur le terrain.

Un certain nombre d'actions de **sensibilisation** sont entreprises, principalement dans les activités jeunesse proposées soit en milieux scolaires ou pendant les loisirs:

- Programme "pommes à la récré" financé depuis plus de 10 ans par la Commune, dans les 2 établissements primaires. A noter que l'Etablissement primaire de Renens-Ouest, a momentanément interrompu cette action, dans l'attente d'une réflexion du groupe santé à ce sujet.
- Ondallaz: école à la montagne et camps de vacances: attention particulière portée aux produits du terroir et de saison achetés aux producteurs locaux, explications aux enfants de l'importance de respecter le cycle des saisons (par exemple de ne pas acheter des fraises en hiver), ateliers cuisine sur les cultures culinaires différentes,

sensibilisation lors de promenades aux herbes et autres baies des bois, nuit à l'alpage avec explication du fermier et fabrication du fromage.

- CRA: sensibilisation à l'alimentation saine et bio (par les goûters).
- Manifestations: presque toujours une boisson alternative aux sodas et autres coca (jus de pommes bio du terroir, jus de fruits).
- Au niveau de l'Etablissement primaire de Renens-Est, une des actions entreprise est le passage de l'infirmier-ère scolaire et du médecin scolaire dans les classes de 7P pour parler de la santé et aborder avec les élèves ce qu'est une alimentation équilibrée. Des interventions ponctuelles sont aussi organisées par exemple, une intervention dans une classe de 6P pour faire une animation avec les élèves sur les allergies alimentaires (2 élèves concernés) et aborder également l'alimentation équilibrée et les notions de partage et de convivialité lors des repas. Cette classe, en l'occurrence, avait déjà suffisamment de notions car les élèves avaient bénéficié en CE d'un apport en lien avec l'alimentation équilibrée. Selon les besoins du terrain, des interventions spécifiques peuvent être mises en place dans certaines classes ou pour tout un établissement avec dans ce cas l'élaboration d'un projet par le groupe santé.
- En collaboration avec la Clinique dentaire et l'Etablissement primaire de Renens-Ouest, une sensibilisation à l'alimentation est menée lors du passage de l'hygiéniste dans les classes de 1-2P. Des thèmes regroupant les aliments, la santé et l'hygiène dentaire sont également abordés avec les élèves de 7P, accueil et développement.

Une partie de ces projets de sensibilisation est d'ailleurs déjà mentionnée dans le rapport de gestion 2013 de la Municipalité page 111 (le jeudi je mange un fruit / pommes à la récré), et page 116 (projets PSPS promotion de l'activité physique et de l'alimentation équilibrée, Dance Lunch Academy).

D'autres actions ciblent plus particulièrement les crèches et autres cantines scolaires:

- La Farandole cultive un petit jardin potager, et fabrique des confitures lorsque les fruits du jardin le permettent. Elle a aussi participé à plusieurs reprises à la semaine du goût, en organisant des ateliers parents-enfants/enfants <http://www.gout.ch/index.php/fr/>.
- Visite du maraîcher de Crissier, famille Dupuis, avec les enfants. C'est le fournisseur principal d'AFIRO, il est aussi présent sur la place du Marché.
- L'APEMS du 24-Janvier a une petite plantation comprenant des légumes.

Quant à **la fourniture en produits bio ou locaux des structures d'accueil de jour de l'enfance ou des cantines scolaires**, s'il est compliqué d'en fournir un aperçu statistique exhaustif, leur provenance peut être considérée en grande majorité comme régionale. Depuis 2011, la société AFIRO produit et livre les repas dans les structures d'accueil communales ainsi que dans les APEMS et le réfectoire scolaire - sauf pour la garderie communale "Le Tournesol" qui cuisine ses propres repas. La société AFIRO est labellisée "Fourchette verte" et suit ainsi scrupuleusement ses directives:

- Respect de la pyramide alimentaire de la Société Suisse de Nutrition <http://www.sge-ssn.ch/fr.html>
- Moins de 10% de matière grasse sur l'assiette
- Pas d'utilisation de produits OGM
- Utilisation d'huile de colza et d'olive en respectant les températures d'utilisation.

La garderie Tournesol bénéficiait aussi précédemment de l'appellation "Fourchette verte". Malheureusement suite à une révision des coûts pour le suivi de l'octroi du label, celui-ci n'est décerné, depuis l'année 2014, qu'aux structures offrant plus de 20 repas par jour. Le Tournesol n'en offrant que 17 repas, n'aura plus la possibilité d'obtenir le label. Cependant, la cuisinière, ayant suivi la formation "Fourchette Verte" continue à proposer des menus équilibrés selon les préceptes mentionnés ci-dessus. Pour plus d'information sur ce label, vous pouvez consulter leur site: <http://www.fourchetteverte.ch/>.

L'association AFIRO est de même attentive à la provenance de ses aliments, en privilégiant les fournisseurs de proximité. La viande servie aux enfants vient de la boucherie de Sévery, les fruits et légumes de Crissier. En plus des repas quotidiens, AFIRO livre en début de semaine aux APEMS, une quantité supplémentaire de fruits qui sont proposés aux enfants tous les jours au goûter. Pour ce qui est des courses, les APEMS s'approvisionnent dans les grandes surfaces, toujours en respectant les critères "Fourchette Verte".

Pour les garderies Tournesol et Globe-Trotteurs, l'approvisionnement en produits frais se fait essentiellement dans les grandes surfaces, Aligro notamment, en favorisant les produits de saison et limitant les produits de provenance lointaine. La garderie Farandole achète une partie des fruits et des légumes au Marché de Renens ou dans des grandes surfaces.

Quand il est possible, la garderie Globe-Trotteurs se fournit aussi auprès d'un maraîcher de la Côte pour les fruits. Une tentative de collaboration sur toute l'année a été tentée, mais elle a échoué notamment en raison des faibles volumes et de la variété de produits proposés selon les saisons. Concernant les fruits bio, l'approche est la même, ils sont choisis de préférence, mais cela dépend beaucoup de l'offre.

De manière générale, en dehors de la production d'AFIRO, les quantités de fruits, de produits laitiers et autres aliments consommés quotidiennement sont relativement faibles. Dans ces conditions, il est difficile de trouver des fournisseurs qui se déplacent pour si peu et comme il s'agit principalement de produits frais, grouper de grosses commandes n'est pas forcément judicieux, d'autant que les lieux de stockage sont limités. L'alternative à des commandes est l'achat direct vers de petits commerces, solution pratiquée parfois, mais onéreuse en temps. C'est pourquoi, les achats sont souvent effectués en grandes surfaces, tel qu'Aligro, Migros ou Coop, surfaces qui proposent aussi des produits bio et/ou locaux, ou en provenance de Suisse.

Concernant la possibilité d'un **encouragement plus direct des petits fournisseurs bio et locaux**, le meilleur soutien actuel que peut apporter la Municipalité est de continuer à travailler avec des traiteurs qui ont cette sensibilité, comme AFIRO par exemple. **D'autres moyens d'approvisionnement** ont cependant été étudiés ces derniers mois, comme la Plateforme Bio Locale, présentée le 5 juin dernier par son Directeur, M. HansJörg Haas, à la Direction de la Sécurité sociale de Renens.

La Plateforme Bio Locale est une coopérative d'agriculteurs bio du canton de Vaud. Elle permet aux collectivités publiques de la région de Lausanne de se fournir en denrées alimentaires issues de la production bio du canton pour une nourriture saine, de proximité et de saison. En favorisant des chemins de livraison courts, cette initiative procure des avantages multiples aux principaux acteurs concernés. Les CVE (Centre de Vie Infantile) de la Ville de Lausanne sont livrés par la Plateforme Bio Locale depuis le début de l'année 2013.

Les bébés et petits-enfants bénéficient ainsi d'une nourriture saine, équitable et de proximité. <http://pb-l.ch/>.

La Ville de Lausanne a pris l'option de travailler avec la Plateforme Bio Locale. L'estimation de la plus-value financière est de 25 centimes supplémentaires par repas principal pour passer de 50% à 70% la part des produits locaux dans la composition des repas. Pour ne pas grever le budget des lieux d'accueil ainsi que celui des cafétérias de la Ville, la proposition est dans un premier temps, de prélever la différence entre le prix actuel et celui d'une production bio, sur le fonds de développement durable. La Municipalité de Lausanne analysera la situation en 2016 et proposera, comme le règlement du Fonds le permet, soit de prolonger la durée du prélèvement, soit de l'inscrire au budget courant des services concernés dès 2017 (voir Rapport-préavis No 2014/36 "Plan d'action pour une restauration collective municipale avec une haute qualité nutritionnelle, environnementale et sociale", du 3 juillet 2014 de la Ville de Lausanne).

La Direction de la Sécurité sociale a demandé à l'association AFIRO un rapport sur la provenance des produits ainsi qu'une analyse de faisabilité et d'impact, s'il devait s'approvisionner à la Plateforme Bio Locale, dont voici les résultats:

*Les éléments:*

- *Le menu est actuellement composé d'une part de 20 % relative aux légumes et représente le 25 % du prix de revient du repas soit CHF 1.20. C'est cette part qui devra évoluer.*
- *Les prix des légumes Bio annoncés par la "plate-forme Bio" varient de 25 % pour le moins cher à plus de 100 % en comparaison avec des fournisseurs traditionnels. En prenant une moyenne à 60 %, l'augmentation du coût serait de CHF 0,85 par repas.*
- *Le travail sur les légumes Bio est plus astreignant car les légumes sont moins réguliers, ce qui entraînerait également une plus-value sur le prix du repas mais AFIRO n'a pas pu évaluer cette variation à ce jour.*
- *Le prix actuel des repas en garderie est de CHF 8,40 et pour les APEMS et réfectoire de CHF 8,60.*

*A noter:*

- *La politique de prix d'AFIRO devra être réévaluée car ils ne peuvent pas faire des repas Bio pour les garderies et faire autrement pour leurs autres clients. C'est donc une réflexion de fond qui devra être menée de leur part.*
- *Actuellement AFIRO travaille avec des fournisseurs locaux et y est très attachée car ils garantissent une traçabilité optimale des produits régionaux et sont sensibles à l'impact mesuré sur l'environnement.*
- *AFIRO ne pourra pas travailler exclusivement des légumes Bio ou locaux: la part possible serait de 70 % selon leur estimation.*

Au vu des éléments cités, la Direction de la Sécurité sociale, n'est pas allée plus loin dans le projet de mise en œuvre pour les raisons suivantes:

- Le coût des repas augmente en utilisant des produits Bio.
- L'augmentation du prix du repas se répercute, soit sur les parents, soit sur la Commune. Pour les parents, cela peut grever le budget déjà restreint de certaines familles. A noter que la facturation du repas est forfaitaire et elle n'est donc pas proportionnelle aux revenus des familles, quel que soit le type d'accueil.
- Le modèle "lausannois" de travailler avec la Plateforme Bio Locale et de prise en charge de la plus-value des repas par un prélèvement sur le fonds de développement durable est très intéressant. Avant de s'engager dans un projet similaire, il paraît plus judicieux d'observer le démarrage et le fonctionnement du projet sur la Ville de Lausanne, notamment la capacité de la Plateforme Bio Locale à approvisionner de grandes quantités de fruits et légumes tout au long de l'année. Etant donné la qualité des repas actuels fournis par AFIRO, il n'y a pas urgence à changer de fournisseurs.
- Les repas apprêtés par AFIRO sont très appréciés et tiennent déjà compte de critères de qualité et de provenance des produits, de plus leurs prix sont très compétitifs. Pour les fruits et légumes, ils travaillent principalement avec des producteurs locaux qui ne sont pas certifiés bio mais de proximité. Dans ces conditions, il n'est pas envisagé de changer de traiteur, ce qui implique que l'évolution vers des produits Bio ne peut se faire qu'en collaboration avec celui-ci, en fonction de ses engagements actuels avec ses fournisseurs, et à une modification de ses processus de fabrication.

La Municipalité souhaite poursuivre sa collaboration avec AFIRO, partenaire local, qui travaille avec des producteurs de proximité et des produits de saison. Elle reste attentive à l'expérience lausannoise et reste ouverte pour la suite.

—

Compte tenu de ce qui précède, la Municipalité considère avoir ainsi répondu à l'interpellation de Mme la Conseillère communale Irène Frei-Premet concernant "Une alimentation saine pour tous. Préservons la santé de nos enfants".

AU NOM DE LA MUNICIPALITE

La Syndique :

Le Secrétaire :

Marianne HUGUENIN (L.S.)

Nicolas SERVAGEON