

Rapport municipal N° 2-2015 au Conseil communal

répondant

au postulat N° PO 1-2013 de Mme la Conseillère Isabelle Aparicio et consorts,
«Pour un approvisionnement des réfectoires scolaires avec
des produits issus de l'agriculture de proximité»

Date proposée pour la séance de Commission :

Jeudi 12 novembre 2015 à 19h00
Castelmont, salle 3

Déléguée de la Municipalité : Anne Bourquin Büchi

Prilly, le 20 octobre 2015

Monsieur le Président,
Mesdames et Messieurs les Conseillers,

Le 27 mai 2013, Madame la Conseillère Isabelle Aparicio a déposé un postulat intitulé «Pour un approvisionnement des réfectoires scolaires avec des produits issus de l'agriculture de proximité».

Ce postulat demande à la Municipalité d'étudier les possibilités d'approvisionner les réfectoires, garderies et futurs APEMS avec des produits sains issus de l'agriculture de proximité.

Il est répondu comme suit à ce postulat :

1. Vue d'ensemble

A Prilly, les repas en structure collective concernent la Fondation des Acacias, les APEMS, le réfectoire libre de St Etienne, pour les élèves de la 7p à la 11p, et la colonie de Plan Sépey.

1.1 Fondation des Acacias

Les trois structures de la Fondation ont abandonné le principe de cuisine sur place au profit d'une livraison par une entreprise, **Croq'midi**.

1.2 APEMS et Fringale

La situation des APEMS est plus complexe, au vu des organisations provisoires. La situation des différents lieux est la suivante :

- APEMS du Tilleul (futur Jolimont) : repas livrés par **Croq'midi**;
- Fringale : repas de la **cuisine de St Etienne**;
- APEMS de St Etienne-Salle Calvin (futur Mont-Goulin) : repas de la **cuisine de St Etienne**; dès le déménagement de la structure dans ses locaux définitifs, les repas seront livrés par la **Coccinelle Verte**;
- APEMS de la Confrérie : repas livrés par la **Coccinelle Verte**.

1.3 Réfectoire libre de St Etienne

Ce réfectoire bénéficie d'une cuisine dans les locaux-mêmes de St Etienne qui fournit des repas frais aux élèves qui le fréquentent.

1.4 Colonie de Plan Sépey

La Colonie bénéficie d'une cuisine dans ses locaux qui fournit des repas frais aux élèves tant pour l'école à la montagne, que pour les camps de ski, ainsi que pour les colonies.

2. Politique d'approvisionnement des traiteurs livrant des repas

Les deux traiteurs livrant des repas ont été choisis minutieusement, tant du point de vue du coût des repas que de celui de leur politique d'approvisionnement.

2.1 Croq'midi

En ce qui concerne l'origine des aliments livrés, le responsable de Croq'midi a développé la stratégie de s'approvisionner le plus possible localement. Il a répondu aux questions du Service de l'enfance de manière détaillée; voici ses réponses :

« Liste des origines de nos produits

Proportion de fruits et légumes d'origine vaudoise :	70 %		
Proportion de fruits et légumes d'origine suisse :	30 %		
Proportion de fruits et légumes BIO :	15 %	selon la saison	
Proportion d'origine des différentes viandes :			
- Bœuf	CH 20 %	VD 80 %	
- Porc	CH 20 %	VD 80 %	
- Volaille	CH 50 %	HG 50 %	
- Œufs	CH 100 %		
- Produit laitier	CH 100 %		
- Proportion de labellisation du poisson MSC :	80 %		

Les matières organiques sont traitées par la maison Anen à Gollion.

Le carton, le fer et le plastique, et les ordures par la maison Retripa à Crissier.

Les fruits du pays proviennent de chez Blondel à Crissier.

Une grande partie de notre viande de la boucherie Grandjean à Cheseaux et Carnadis à Lausanne, le pain de la boulangerie les Coquelicots à Lausanne. »

A noter encore que Croq'midi peut livrer ses repas sous le label de la «Fourchette verte» sur demande.

2.2 La Coccinelle verte

Le responsable de la **Coccinelle Verte** a aussi répondu de manière détaillée aux questions du Service de l'Enfance. Ci-dessous le détail de sa réponse :

« Nous achetons nos fruits et légumes FRAIS et locaux et/ou Bio quotidiennement à la Plateforme de Prilly suivant la disponibilité et les saisons.

Nous achetons nos viandes (porc/bœuf) sur pied (Ferme Roulin Daillens) et travaillons avec l'abattoir d'Echallens; je suis boucher de formation, je découpe et transforme nos viandes (saucisses, viande hachée, bolognaise, steak haché...) tout est fait maison !!!

Voici nos proportions :

- UNE CUISINE MAISON 80 % (au minimum)

La «Cuisine maison» peut être déterminée comme étant des repas au minimum assaisonnés et cuits sur place.

- DES PRODUITS LOCAUX 75 % (au minimum)

75 % des marchandises doivent être produites en Suisse dont 50 % en Suisse Romande.

- UNE ALIMENTATION EQUILIBRE 100 % (menus révisés par une diététicienne)

Une diététicienne signe chaque semaine les menus planifiés pour garantir l'équilibre alimentaire.

- LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT : Un contrat de ramassage des déchets organiques et ménagers doit être signé avec un des professionnels de la région ou canton de l'unité de production.

- ALIMENTS BIO

Le label garantit l'utilisation de 5 aliments Bio minimum par semaine de menus.

Pour le poisson nous utilisons le MSC ou le Bio dans la mesure de l'approvisionnement; j'avoue que c'est un peu plus compliqué au niveau de la gamme de produit.

Nos fournisseurs principaux sont :

Plateforme Bio Prilly

Keuffer Lonay

Les jardins d'Aubonne

Roulin Daillens (porc/bœuf) **NaturaFarm**

Ferme Delacuisine Daillens (œufs frais)

Jean Daniel Crosat Daillens (miel Bio)

QLC Vevey (légumes et fruits)

Dupasquier (produits secs et épices)

*Les légumes surgelés : Haricots, épinards, petits pois sont **Suisse garantie.** »*

La Coccinelle Verte a créé son propre label «Agri-local» qui garantit les proportions définies ci-dessus.

3. Politique d'approvisionnement des réfectoires de St Etienne et Plan Sépey

3.1 Cuisine de St Etienne

La cuisine de St Etienne produit plus de 115 repas par jour pour les écoliers dès la 7P et pour la Fringale.

Actuellement, le fournisseur unique de la cuisine de St Etienne est ALIGRO. Si l'on arrive chez ce fournisseur à des prix très concurrentiels, il est souvent difficile, voire impossible de connaître l'origine des aliments de façon précise. Dans le même bac de légumes en vrac, par exemple, on trouvera des courgettes suisses et allemandes.

La difficulté de connaître l'origine des aliments est la même que celle que nous connaissons en tant que consommateurs «lambda» : cela est dû à la politique d'achat des grandes surfaces et des stocks, et à la diversité des aliments que ces dernières doivent garantir à tout moment.

La quantité de produits élaborés et préparés sur place à St Etienne est importante. Le «congelé-tout prêt» n'y existe pas. Par contre, les produits de 4^e catégorie (légumes lavés épluchés et découpés, livrés dans des sacs sous vide) sont bien sûr utilisés, comme dans toutes les cuisines actuellement.

Le cuisinier a effectué la formation pour obtenir la possibilité de cuisiner sous le label «Fourchette verte», cependant ce label n'est actuellement pas mis en vigueur. En effet, les quantités de viande sont très limitées par ce label, qui promeut des repas avec peu de protéines animales. Comme les repas pris à St Etienne sont pour beaucoup d'enfants le repas principal de la journée, il n'a pas été souhaité pour l'instant de rationner la quantité de viande des plats proposés.

3.2 Cuisine de la Colonie de Plan Sépey

La cuisine de la Colonie de Plan Sépey fournit environ 50 repas par jour.

La cuisinière effectue ses achats dans des entreprises locales. Au vu de l'emplacement géographique de la Colonie, les légumes et des fruits peuvent venir tant du canton de Vaud que du Valais. La Colonie propose des repas ayant le label «Fourchette verte».

4. Création d'une Directive sur les achats alimentaires

Les questions de la postulante et consorts coïncide avec la politique orientée vers le développement durable soutenue depuis des années par la Ville de Prilly. Dans le cadre de cette démarche, une Directive communale concernant les achats écologiques a été créée.

Afin de se donner les moyens de promouvoir dans ses réfectoires une politique d'achat de proximité et de saison, une Directive sur les achats alimentaires a été créée, et approuvée par la Municipalité dans sa séance du 19 octobre 2015. Cette directive a été intégrée, en annexe 6, à la Directive communale concernant les achats écologiques.

Pour information, son contenu est le suivant :

« Considérations »

La Ville de Prilly a mis en vigueur au 1^{er} juillet 2011 une Directive concernant les achats écologiques. Cette politique d'achats vise à favoriser le développement et la commercialisation des produits respectueux de l'environnement.

Attentive aux enjeux économiques, sociaux, écologiques liés aux achats de produits alimentaires, la Ville de Prilly s'engage à promouvoir une politique d'achats équitable de produits sains, de qualité et issus d'une agriculture de proximité.

Pour mettre en pratique cet engagement, la Ville de Prilly agit sur le choix des produits alimentaires, qui doivent répondre aux différents critères énumérés ci-dessous, ainsi qu'à la préparation et à la cuisson de ces produits, afin de promouvoir l'équilibre alimentaire des enfants.

Les cuisiniers et équipes de cuisine du réfectoire scolaire de St Etienne et de Plan Sépey, ainsi que les entreprises fournissant les structures d'accueil de l'enfance de Prilly (ci-après les cuisines) s'engagent à respecter la politique d'achat et les exigences de production de la présente directive.

Critères d'achat des produits alimentaires

1. Politique d'achat

Priorité est systématiquement donnée à la production locale ou de proximité. Par production de proximité on comprend les produits issus des communes proches ainsi que de Suisse romande. Les cuisines privilégient les produits frais, et de saison. Le choix du fournisseur est fixé en tenant compte de sa proximité avec les lieux de consommation. Dans la mesure du possible, la priorité est donnée aux produits bio ou de production intégrée.

De manière impérative, tous les produits disponibles par une production de proximité, en Suisse romande ou en Suisse sont priorisés. On ne fait appel à la production étrangère que de façon subsidiaire.

Les critères suivants doivent être respectés dans une proportion minimale de 70 % :

Viande

- La viande de bœuf et de porc provient de Suisse romande.*
- La viande d'agneau est d'origine suisse. La viande d'agneau peut provenir de Nouvelle-Zélande dans le cas de produits surgelés.*
- La viande de poulet est d'origine suisse, les autres volailles sont d'origine européenne.*

Produits laitiers et œufs

- Les produits laitiers ainsi que les œufs sont d'origine suisse.*

Poisson

- Le poisson est soit d'origine suisse, soit labellisé MSC, soit figurant sur la liste du guide WWF des espèces dites «recommandables»

Fruits et légumes

- Les légumes proviennent de Suisse romande.
- Les fruits de production de Suisse romande sont privilégiés. Les fruits de saison sont servis en priorité. En moyenne sur une année, la moitié des fruits sont d'origine suisse. Les fruits exotiques proviennent en priorité du commerce équitable (label Max Havelaar ou autre label équivalent).

Pain et produits de boulangerie

- Le pain est produit à partir de blé labellisé IP-Suisse.
- Les autres produits de boulangerie sont d'origine suisse.

2. Production des repas

Les cuisines garantissent :

- de servir des plats sains et équilibrés;
- de respecter les principes nutritionnels garants de l'équilibre alimentaire;
- de servir une fois par semaine un plat végétarien;
- des conditions d'hygiène optimales;
- le tri et le recyclage des déchets.

Au sein des structures d'accueil de l'enfance de la Ville de Prilly, les directions et les équipes éducatives s'engagent à respecter les mêmes règles que ci-dessus pour le service des petits déjeuners et des goûters.

3. Indicateur Beelong¹

L'indicateur Beelong est un outil mesurant l'impact environnemental des pratiques d'achat. Cet indicateur permet d'évaluer l'ensemble des achats alimentaires de même que les améliorations possibles. Afin de permettre la fixation d'objectifs d'amélioration des politiques d'achat, la Ville de Prilly a choisi d'utiliser cet outil d'évaluation pour les cuisines du réfectoire de St Etienne et de Plan Sépey. La Municipalité fixe les modalités et la fréquence des contrôles de Beelong.

4. Label «Fourchette Verte»

Le label «Fourchette verte» («tout-petits» et «junior») est un label garantissant une alimentation saine et variée, consommée dans un environnement adéquat. Ce label met beaucoup l'accent sur une diminution de la consommation des protéines. La cuisine de Plan Sépey est labellisée «Fourchette Verte». Pour les structures de Prilly, l'opportunité de mettre en route la procédure de labellisation «Fourchette verte» est étudiée dans un délai de 3 ans dès l'entrée en vigueur de la présente directive.

5. Sensibilisation auprès des Accueillantes en milieu familial (AMF)

La sensibilisation auprès des AMF sur les questions d'achats équitables de produits sains, de qualité et issus d'une agriculture de proximité est menée par les moyens suivants :

- information régulière sur les enjeux diététiques des repas servis, notamment au moyen de la formation continue (Relais-contact).

6. Mise en œuvre et évaluation

Les présentes directives d'achat sont réévaluées dans un délai de 3 ans après leur entrée en vigueur et adaptées en cas de nécessité en fonction de l'évolution du marché. »

¹ **Indicateur Beelong** : En ce qui concerne la décision de procéder à une analyse par Beelong des achats faits par le cuisinier de St Etienne et la cuisinière de Plan Sepey, l'objectif visé est de

- procéder à une analyse de la pratique d'achats et évaluer les différents postes d'achats (légumes, viandes, produits laitiers, etc.) au niveau écologique (achat de produits locaux, achat de produits de saison, utilisation de produits frais, etc.);
- développer pour la cuisine de St Etienne une collaboration prioritaire avec la Plateforme Bio locale pour ce qui est de l'achat des fruits et des légumes.

5. Pour terminer

Les réflexions et questions de la postulante et conjoints ont été, comme on le voit, bienvenues dans la mesure où elles ont stimulé la mise en place d'une politique d'approvisionnement des réfectoires avec des produits issus de l'agriculture de proximité, complétée par la création de la Directive sur les achats alimentaires, et la surveillance du respect de ces règles par le recours à l'indicateur Beelong. Ces diverses mesures s'inscrivent dans la politique de développement durable soutenue par la Municipalité.

Conclusions

Au vu de ce qui précède, la Municipalité vous demande, Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs les Conseillers, de bien vouloir prendre les résolutions suivantes :

Le Conseil communal de Prilly

- vu le rapport municipal N° 2-2015,
- ouï le rapport de la commission chargée d'étudier cet objet,
- considérant que ledit objet a été régulièrement porté à l'ordre du jour,

décide

d'accepter la réponse municipale au postulat N° PO 1-2013 de Madame la Conseillère Isabelle Aparicio et conjoints «Pour un approvisionnement des réfectoires scolaires avec des produits issus de l'agriculture de proximité», et de classer ledit postulat.

Ainsi adopté par la Municipalité dans sa séance du 19 octobre 2015.

Au nom de la Municipalité

Le Syndic

La Secrétaire

A. Gillieron

J. Mojonnet

Annexe :

- Copie du postulat N° PO 1-2013 de Madame la Conseillère Isabelle Aparicio