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 »

Au Conseil communal
de et à
1008 Prilly

Prilly, le 15 novembre 2015

Monsieur le Président,
Mesdames les Conseillères communales,
Messieurs les Conseillers communaux,

La commission chargée d'examiner le rapport municipal s'est réunie le jeudi 12 novembre 2015 à 19h à Castelmont, en présence de Mme Anne Bourquin Buchi, Municipale en charge du dossier, et M. Laurent Häller, chef du Service de l'enfance de Prilly.

La commission est composée de Mesdames et Messieurs :

David Stauffer (PDC) confirmé en tant que Président
Charli Oberson (PLR)
Jean Marie Abomo Samba (PLR)
Monika Deillon (UDC)
Nicole Genet (SOC), désignée rapporteuse.
Jan Mrazek (VERTS)
Jean-Pierre Rosset (SOC)

Mme Anne Bourquin Buchi revient sur le postulat déposé par Mme Aparicio qui consistait à savoir comment les réfectoires de la commune s'approvisionnent pour les repas des enfants. M. Häller a été chargé de faire une enquête quant à cet approvisionnement, ce qui a débouché sur le rapport soumis et une directive de la Municipalité (d'ores et déjà entrée en vigueur) complétant celle sur les achats écologiques, centrée cette fois sur les achats de nourriture. La directive est distribuée aux commissaires. Mme Bourquin Buchi relève que cette étude a été très utile, et qu'elle a été mise en place grâce au postulat de Mme Aparicio.

e

contrôle interne et externe, avec des directives sur les quantités à servir pour chaque enfant et une limite quant aux protéines animales.

Mme Bourquin Buchi donne un cadre plus général : pour les garderies et les APEMS, les repas sont livrés par un traiteur. A St Etienne, la Fringale et Plan Seppey, la cuisine est faite en interne. Les noms des producteurs sont mentionnés dans un but de transparence.

Le respect de la directive va être contrôlée par Colin Jéquier, responsable des achats écologiques, de manière coordonnée avec les services de l'Enfance et des Domaines. Une évaluation de la bonne utilisation des directives est faite régulièrement

A St Etienne, il y a une cuisinière. Il a été jugé nécessaire de faire une enquête sur les lieux d'achats et de voir s'il était utile de faire des achats à la Plateforme Bio, d'où la demande de contrôle à *Beelong* (indicateur développé par l'Ecole Hôtelière). Un audit va être effectué sur deux saison afin d'évaluer la gestion des réfectoires, la politique d'achats et vérifier que le cadre est respecté.

L'audit commence par une étude des cuisines puis est suivi par le contrôle de tous les achats faits pendant un mois, en hiver puis à nouveau en été. De fait, ils ne dégustent pas la nourriture mais savent comment retracer l'origine de la nourriture au moyen des tickets et les lieux de vente des produits. Puis ils donnent des directives d'amélioration, ce qui est intéressant. Remarque : acheter écologique n'est pas forcément plus cher, notamment en raison du coût des transports.

Dans un souci de transparence et pour que les cuisiniers ne ressentent pas cette directive comme un « top down », ils ont été consultés pour sa rédaction et sont d'accord d'y participer pleinement et de réfléchir sur leurs achats alimentaires.

Un commissaire demande pourquoi avoir des cuisiniers :
Pour Plan Sépey, colonie et camp de ski, il est intéressant de pouvoir cuisiner sur place par rapport aux activités avec les enfants, qui peuvent participer. Cela permet aussi d'avoir une plus grande souplesse quant aux repas servis.
Pour St Etienne, le réfectoire avec cuisinier est en place depuis des années, on peut dire que c'est une structure historique. C'est une solution qui a été largement étudiée, discutée quant à son coût au sein d'Asigos. Cependant, si à la suite de toutes les nouvelles études qui vont être faites il s'avère qu'un traiteur est plus adapté, cela pourra être discuté. Pour l'instant, le fait est qu'avec un cuisinier les mets sont plus variés, il y a plus de souplesse qu'avec un traiteur au niveau du nombre repas (pour accueillir un ou deux écoliers non inscrits par exemple) ou encore des portions. Pour le moment, il faut attendre l'évaluation de Beelong.

Un commissaire demande ce que signifie « sont produits… » S'agit-il de la région lausannoise, le canton, la Suisse ? M. Häller indique qu'il a été rapidement évident qu'il fallait dépasser la région proche dans cette étude, ainsi les cercles se sont progressivement élargis. D'autre part, il peut y avoir des problèmes saisonniers (ex. la canicule) qui peuvent obliger à faire des achats de produits étrangers. Le concept en soit doit être élastique.

Un commissaire demande s'il est tenu compte des enfants ne pouvant pas manger de porc, ou souffrant s'allergie, etc, si une souplesse est possible. M. Häller indique que ces spécificités doivent être mentionnées par les parents lors de l'inscription. Si un enfant ne mange pas de

porc, il aura une assiette végétarienne ou autre chose à la place. Actuellement, il est possible de répondre aux demandes. Il a été envisagé, lors de la discussion avec les cuisiniers, de proscrire la viande de porc des menus, idée qui a été abandonnée car considérée comme contraire à nos traditions.

Un commissaire demande combien d'enfants sont inscrits et si, lorsqu'il y aura la journée continue, il y aura plus d'enfants à St Etienne ou à la Fringale
De fait, à St Etienne, le chiffre varie entre 110 et 120 repas, selon ce qui est servi. Pour les APEMS, une soixantaine d'enfants sont servis actuellement, plus 27 ou 28 à la Fringale. D'autre part, une vingtaine de repas sont servis aux Accacias, aux Tilleuls

A noter que la directive n'est pas appliquée aux accueillantes en milieu familial (AMF). Ce serait trop contraignant. Par contre, il leur a été demandé de donner les menus pendant quelques semaines pour voir comment elles s'approvisionnent et font des repas équilibrés. Il est difficile de leur demander à l'avance les menus de la semaine, leurs achats dépendant souvent des offres du marché. Le constat est que la nourriture et bonne et équilibrée. D'autre part, lors des « relais-contacts (séance de formation pour les AMF), une idée est d'organiser une rencontre avec une diététicienne pour une présentation. Tout un travail d'encouragement a été entrepris pour soutenir les AMF (40 à Prilly). Elles ont eu dernièrement une présentation sur « alimentation et mouvement », réflexion sur ce qui est le mieux pour les enfants.

M. le Président relève la qualité du rapport de la Municipalité et libère Mme la Municipale et M. Häller. Il ouvre la discussion.

Un commissaire relève que le rapport et la suite donnée aux questions répondent complètement à la demande de la postulante.

Un commissaire signale un point intéressant dans le rapport et les réponses : le fait que l'alimentation a été considérée comme un sujet global et a été abordé sous plusieurs facettes (santé, écologie, culture, éducation, agriculture, économie, ...).

Les conclusions du préavis sont mises au vote : la commission accepte les conclusions à l'unanimité.

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 consorts « Pour un approvisionnement des réfectoires scolaires avec des produits issus de l'agriculture de proximité », et de classer ledit postulat.

Au nom de la Commission

Le Président	Le rapporteur
David Stauffer	Nicole Genet