

# **Pour une démarche de type "Fourchette verte" dans les écoles et cuisines scolaires de Lausanne**

## **Réponse à la motion de Mme Christina Maier**

*Rapport-préavis no 2004/2*

Lausanne, le 8 janvier 2004

Madame la Présidente, Mesdames et Messieurs,

### **1. Objet du rapport-préavis**

Par le présent rapport-préavis, la Municipalité propose, dans un délai de deux ans, que tous les lieux de restauration scolaires correspondent au label "Fourchette Verte" Junior. Après avoir successivement défini le label "Fourchette Verte", présenté le bilan des lieux de restauration scolaires lausannois et les mesures d'adaptation prévues, ainsi que les projets de prévention pris en charge par le service de santé des écoles et par les directions des établissements scolaires, la Municipalité propose d'allouer un crédit annuel de Fr. 10'000.-- au Service de la jeunesse et des loisirs, pour promouvoir une alimentation équilibrée par l'information nutritionnelle des élèves et de leurs parents, poursuivre la formation du personnel et mener des actions spécifiques d'éducation à la santé dans les lieux de restauration scolaires. La Municipalité s'engage à obtenir dans les deux ans le label pour les lieux de restauration scolaires, et de le maintenir.

### **2. Rappel de la motion**

La motion déposée par Mme Christina Maier le 9 avril 2002<sup>1</sup>, partiellement acceptée le 1<sup>er</sup> juillet 2002 par votre Conseil<sup>2</sup>, propose que les écoles et cuisines scolaires de la ville de Lausanne s'engagent dans une démarche de type "Fourchette Verte". Après avoir fait état de l'historique de cette démarche à Genève, des mesures particulières prises dans cette ville suite à la crise de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine = maladie de la "vache folle") et de la diversité des repas offerts quotidiennement au CHUV (Centre hospitalier universitaire vaudois), la motionnaire souhaite que l'on offre dans les lieux de restauration scolaires lausannois une alimentation conforme aux règles diététiques, avec accès facilité aux enfants végétariens.

En prenant partiellement en considération cette motion, votre Conseil a demandé d'établir une démarche de type "Fourchette Verte" pour les APEMS (accueil pour enfants en milieu scolaire) et réfectoires scolaires, et de faire bénéficier les élèves d'une information plus importante sur le sujet de l'alimentation.

---

<sup>1</sup> BCC 2002, T I (No 6), pp. 527 ss.

<sup>2</sup> BCC 2002, T I. (No 10/I), pp.77 ss.

### 3. Le label "Fourchette Verte"

Pour remplir ce mandat, la démarche "Fourchette Verte" a paru la meilleure solution. Pour ce faire, le service de santé a demandé aux diététiciennes des Ligues de la Santé du canton de Vaud, en charge de la promotion du label, de la labellisation et du contrôle des lieux de restauration labellisés, de mener une enquête dans la majorité des lieux de restauration scolaires, en particulier dans ceux où les élèves viennent manger au minimum 4 repas par semaine. Les autres lieux seront inclus dans la démarche générale proposée.

#### *Définition du label*

Le but global de l'opération "Fourchette Verte", qui avait débuté en ville de Genève, était de promouvoir auprès de la population, et notamment celle qui fréquente régulièrement les restaurants (en 1993 à Genève 30 à 40% de la population prenait son repas de midi au restaurant) des modes de comportements sains. Ce label de qualité avait été créé à l'intention des restaurants genevois par le Département de l'action sociale et de la santé.

L'opération "Fourchette Verte" vise plus précisément à :

- réduire l'incidence des facteurs de risque des maladies chroniques influencées par le comportement (cancers, maladies cardiovasculaires), en offrant une alimentation équilibrée consommée dans un cadre sain et agréable,
- favoriser une prise de conscience par le consommateur des risques et possibilités dans ce domaine, afin de l'encourager à adopter de manière globale et durable des attitudes aptes à réduire ces risques,
- contribuer à l'amélioration, sur une large échelle, des conditions d'hygiène et environnementales de la restauration collective.

Il ne s'agit pas d'obliger le consommateur-client à suivre ces modes de comportements sains, mais plutôt de lui donner la liberté de choisir de tels comportements tout en augmentant son plaisir à être à table.

Pour obtenir le label, il faut s'engager à offrir :

- une assiette équilibrée (selon les critères de l'OMS repris par L'Association Suisse de l'Alimentation) qui doit contenir un aliment "constructeur" riche en protéines, un aliment "protecteur" riche en fibres et en vitamine C, un aliment énergétique riche en amidon/hydrates de carbone (outre l'indication des quantités, des recommandations sont aussi fournies en ce qui concerne l'utilisation adéquate des graisses de cuisson, la variété des pains, etc.).

Le local servant au repas doit aussi proposer :

- un véritable espace non-fumeur, à midi, représentant au minimum le quart des places assises,
- le choix d'au moins 3 boissons sans alcool à un prix favorable, c'est-à-dire à un prix au verre inférieur à celui de la boisson alcoolisée la moins chère,
- une hygiène irréprochable.

---

Depuis septembre 2002, une version Junior a été créée à l'intention des restaurants d'enfants de 5 à 15 ans, dont les critères sont :

- un menu ou une assiette sains et équilibrés (les quantités varient selon l'âge des enfants ; les fréquences des mets gras, des crudités, des produits laitiers sont définies, la qualité des matières grasses aussi).
- un environnement respecté (hygiène, tri des déchets).

#### *Extension*

Les places dans les restaurants labellisés ont rapidement passé à Genève de 3'800 à 7'100 entre avril 1994 et février 1997.

Le label a dépassé les frontières cantonales genevoises. Depuis 1997, il est proposé dans les cantons de Vaud et du Tessin, dès 1999 dans les cantons de Neuchâtel et de Fribourg. Les cantons du Jura et du Valais s'associeront probablement à cette démarche.

En 2002, les différentes associations responsables ont éprouvé le besoin de se fédérer afin de garantir une uniformité des critères et des pratiques, et la fédération "Fourchette Verte" a ainsi été créée, avec actuellement pour président M. P.-F. Unger, conseiller d'Etat à Genève. Le projet "Fourchette Verte" est soutenu par Promotion santé suisse (PSS) et le Service de la santé publique de chaque canton concerné. A Genève, dès 1997, des ateliers de formation du personnel des restaurants labellisés ont été mis sur pied.

Dans le canton de Vaud, chaque année, on a labellisé depuis 1998 entre 15 et 20 restaurants, 7 à 8 self-services, 9 à 17 restaurants de collectivités et 2 restaurants pour juniors.

Le comité d'attribution des labels est composé de 7 personnes (1 membre de la Fédération vaudoise contre l'alcoolisme, 1 membre du CIPRET-Vaud, 1 représentant du Service de la santé publique, 1 membre de la Fédération romande des consommateurs, 1 représentant du Service d'assainissement de la ville de Lausanne, et 2 membres de la Fédération vaudoise des Ligues de la Santé).

#### *Contrôle*

Le label est reconduit d'année en année sur la base d'une visite de représentants de la Fédération vaudoise des consommateurs. En règle générale, 5 visites-tests sont faites dans l'année par des personnes formées aux critères "Fourchette Verte".

#### *Conclusions*

La portée de l'opération "Fourchette Verte" dépasse l'aspect alimentaire et a un aspect social. L'apprentissage des comportements visant à une alimentation équilibrée est important car les modes alimentaires changent lentement, mais sont d'autant plus solides qu'ils ont été adoptés librement. Comme les différences entre niveaux de formation scolaire et la variété alimentaire sont globalement associées dans un sens défavorable (quelles qu'en soient les raisons), l'effet de l'action d'un programme "Fourchette Verte" permet de promouvoir des habitudes alimentaires utiles à tous.

### **4. Les lieux de restauration scolaires**

Vu l'importance d'avoir une vision globale, extérieure, de la situation dans les lieux de restauration scolaires lausannois, un mandat d'enquête a été confié par le service de santé des écoles aux diététiciennes des Ligues de la santé du canton de Vaud, qui ont déposé leur rapport mi-avril 2003.

### *Méthode d'enquête*

L'évaluation a été faite au moyen :

- d'une grille pré-établie qui portait sur l'analyse de 16 à 20 repas des 4 dernières semaines au point de vue des protéines (diversité des viandes utilisées et leur degré de transformation, (de la présence de poisson, oeufs, tofu, légumineuses, fromages), de la présence d'un farineux, d'un légume cru ou cuit, du choix des matières grasses, d'une crudité, d'un dessert et de son type (fruits, produits laitiers, pâtisseries ou glaces), de la fréquence d'un repas gras, de la couverture quotidienne en calcium, et de la variété des préparations;
- d'un entretien avec le cuisinier/traiteur sur les menus à choix : les prix de revient et de vente, la planification des menus, les produits utilisés, les suppléments à disposition, le tri des déchets (en 7 catégories), leur formation et intérêt pour le rôle éducatif de repas au niveau du goût, les contacts avec les clients et avec les collègues des autres structures, ainsi que l'appréciation des enfants sur les différents types de repas ont aussi été notées, comme la difficulté éventuelle à l'introduction de FV Junior, ainsi que la satisfaction globale de la clientèle;
- d'un entretien avec les responsables sur leur formation et leur taux d'activité, les horaires des repas, les contacts avec les parents, les enseignants et les cuisiniers, les repas appréciés des enfants, la satisfaction de la clientèle, et leur position comme partenaires dans une démarche d'éducation nutritionnelle;
- d'observations faites et discutées avec les responsables sur la dégustation systématique, le cadre (bruit, luminosité, décoration des murs, information nutritionnelle) et les possibilités ludiques jusqu'à la reprise de l'école.

### *Structure des lieux de restauration*

<b>Cuisine de production</b>	<b>APEMS de livraison</b>	<b>Réfectoire de livraison</b>	<b>nombre d'enfants</b>
Fréminet	Beaulieu		50 à 60
Belvédère	Malley		38 à 40
	Pierrefleur		30 à 35
		Belvédère	70
	Chissiez		22 à 36
	Pontaine		20
	Boissonnet		24
	Boissonnet		55 à 60
	Entrebois		20
	Montoie		60 à 70
	Bellevaux		21 à 22
	Coteau-Fleuri		50 à 55
	Montchoisi		38 à 40
	Montriond		70
	La Sallaz		40
	Béthusy	Mon-Repos	
		Béthusy	70 à 80
		St.-Roch	20
Prélaz	Prélaz I et II		40 à 65
Chailly	Chailly		35
Arzillier	Arzillier		74
Signal	Signal		30
Midi Stop	Midi Stop		30
CPO	Croix d'Ouchy		45
	Elysée		80
Restaurateur privé	Scoubidou		15 à 22

### *Résultats de l'évaluation*

Une dégustation d'un repas en présence des enfants dans chaque lieu a été faite. Les entretiens se sont très bien déroulés, dans la plupart des lieux l'accueil a été chaleureux, et l'intérêt pour la démarche d'évaluation de la qualité nutritionnelle des repas servis était manifeste. Les diététiciennes ont noté beaucoup d'attentes par rapport à l'introduction du label FVJ.

D'une manière générale les lieux de restauration scolaires sont globalement satisfaisants, sans compromis au niveau de la qualité des produits. Au point de vue nutritionnel, certaines modifications sont proposées, qu'il conviendra de réaliser ces deux prochaines années.

Tous les lieux de restauration sont servis en liaison chaude. Le label FVJ pourrait être mis en place dans tous les lieux de restauration scolaires, sur la base d'un calendrier échelonné. La démarche "Fourchette Verte" Junior donnerait la possibilité d'améliorer une structure qui fonctionne déjà très bien en certains endroits et qui répond aux besoins des familles.

La planification de 4 semaines de menus donnée par chaque cuisine a été analysée. De cette étude il ressort que les menus étaient toujours complets, et la fréquence des produits laitiers était toujours suffisante. Des modifications doivent être envisagées, certaines ne touchant d'ailleurs que les proportions des différents aliments. Ainsi:

- deux cuisines ont obtenu le label en avril 2003, sur simple modification de la planification des repas,
- la fréquence des mets gras doit être réduite, quelquefois de manière marquée,
- la quantité de viande doit être réduite,
- la quantité de légumes doit être augmentée, et pour certaines la quantité de crudités,
- les desserts, trop fréquemment composés de pâtisseries ou de glaces, doivent être diversifiés,
- la majorité des cuisines doivent faire un effort pour introduire ou améliorer, où faire se peut, leur tri des déchets dans les 7 catégories prévues (huile, papier, carton, verre, PET, aluminium, fer blanc).

D'après les réponses données par les responsables sur les remarques et goûts des enfants, il apparaît peu de consensus sur les plats sauf quelques-uns, les grands classiques connus : pâtes, spaghetti bolognaise, frites, tranches panées, purée. Il y a eu une appréciation négative pour les abats, les fruits de mer, les poissons, les viandes moins consommées (lapin, cheval, canard, chasse), les choux (rouge, de Bruxelles), quelques légumineuses, les poireaux, les épinards, mais sans systématique. Les préférences des enfants ne correspondent ainsi pas exactement aux recommandations nutritionnelles.

Pour les cuisiniers, mis à part les préoccupations sur l'information, la variété des menus et le maintien des contacts entre partenaires, les interrogations ont gravité autour du coût de production, et du désir de faire plaisir aux enfants et d'innover sans se cacher que l'on risque de décevoir et de devoir jeter. La difficulté du tri des déchets est une source de préoccupation.

### **5. Mesures d'adaptation**

Les mesures d'adaptation prendront un certain temps, mais paraissent à portée d'une réorganisation concertée entre les différents partenaires, indispensable pour les chaînes de distribution en liaison chaude. Dans ces organisations, le lien du cuisinier avec les enfants, qui fait partie de la définition du label et qui a pour but de développer les connaissances et le goût des enfants, sera un défi qu'il faudra relever. Cet effort sera intensifié où faire se peut.

Les modifications diététiques, augmentation des crudités et des légumes, diminution de la proportion de viande, diminution de la fréquence des mets gras et de certains desserts, ne sont pas difficiles à faire obtenir, d'autant que l'exemple de petites chaînes de production montre que cela est possible. Un effort plus marqué sera entrepris pour faire découvrir de nouveaux goûts, même s'il est difficile de concilier les préférences des enfants avec la volonté d'offrir une alimentation équilibrée et variée.

Les informations nutritionnelles peuvent être assez rapidement et simplement réalisées avec les professionnels et le matériel disponible au niveau des établissements scolaires. Cette animation pourrait même être un thème particulier pour les équipes de santé.

Pour répondre aux attentes du personnel, un effort de formation devra être engagé, d'autant qu'il correspond à leur intérêt marqué pour les questions nutritionnelles, et que la qualité du contact est importante.

## **6. Projets de prévention**

Le bilan de la prévention primaire dans les écoles par les actions de santé dans le domaine de l'alimentation montre que, si les objectifs quantitatifs ont été atteints au niveau primaire, cela n'a pas été le cas au niveau secondaire.

Il conviendra donc de développer des actions de prévention de type primaire ou secondaire nouvelles, plus spécifiquement axées sur le quotidien des préoccupations des usagers (préparer son pic-nic, préparer une compétition sportive, "garder la ligne", etc.) qui seront menées à la demande aussi bien dans les établissements scolaires qu'auprès de groupes de jeunes réunis en dehors de l'école autour d'intérêts particuliers (clubs de sport, centres de loisirs, etc.). Dans ce secteur, une collaboration devra être établie avec le service de la jeunesse et des loisirs.

Des projets de prévention ciblés type "semaine du goût", ou dans des domaines particuliers, devront être développés dans les lieux de restauration scolaires eux-mêmes, afin d'éveiller l'intérêt de ceux qui les fréquentent.

*Enfin, à côté de celles qui touchent l'alimentation, les actions qui sont entreprises dans le domaine de l'hygiène seront poursuivies. C'est ainsi que, pour les accoutumer à cette habitude importante, les enfants qui sont accueillis dans un APEMS reçoivent une brosse à dents et un gobelet et que, avec l'appui du service dentaire, les éducatrices et éducateurs leur apprennent à se brosser les dents après chaque repas.*

## **7. Conséquences financières**

Les actions de santé qui sont de la responsabilité de l'école, y compris la mise à disposition d'information nutritionnelle dans les lieux de restauration, pourront être faites sur la part du budget actuel du service de santé des écoles dévolu à l'éducation pour la santé.

Pour l'animation nutritionnelle, la formation du personnel et l'assistance ponctuelle des diététiciennes des Ligues de la santé, une demande annuelle de Fr. 10'000.-- est faite pour le service de la jeunesse et des loisirs. Ce montant n'étant pas inclus dans le budget 2004, un crédit spécial est demandé par le présent rapport-préavis.

## 8. Conclusions

Vu ce qui précède, nous vous prions, Madame la Présidente, Mesdames et Messieurs, de bien vouloir prendre les résolutions suivantes :

*Le Conseil communal de Lausanne,*

vu le rapport-préavis N° 2004/2 de la Municipalité du 8 janvier 2004

ouï le rapport de la commission nommée pour examiner cette affaire;

considérant que cet objet a été porté à l'ordre du jour ;

*décide :*

1. d'approuver la réponse de la Municipalité à la motion de Mme Christina Maier demandant "d'établir une démarche de type "Fourchette Verte" pour les APEMS et réfectoires scolaires, et de faire bénéficier les élèves d'une information plus importante sur le sujet de l'alimentation";
2. d'octroyer à la Municipalité un crédit spécial de fonctionnement pour 2004 de Fr. 10'000.--, composé comme suit:
  - Fr. 8'000.-- sous la rubrique 5601.313 "Marchandises",
  - Fr. 2'000.-- sous la rubrique 5601.318 "Autres prestations de tiers".

Au nom de la Municipalité

Le syndic :  
*Daniel Brélaz*

Le secrétaire :  
*François Pasche*

### Incidence sur le budget de 2004

Déficit prévu au budget de 2004	45'668'600.-
Nouveaux crédits votés	256'000.-
Nouveaux crédits demandés	2'685'200.-
Présent crédit	10'000.-
Déficit total présumé	<u>48'619'800.-</u>