

Conseil communal de Lausanne

Rapport de la commission N° 68

chargée de l'examen du rapport-préavis n° 2019/42 – Bilan et perspectives plan d'action pour une restauration collective municipale avec haute qualité nutritionnelle, environnementale et sociale (plan RCD)

Réponse aux postulats de M. Johann Dupuis et consorts « Plus de bio régional dans la restauration collective lausannoise ! » et de M. Fabrice Moscheni « Réfrigérateurs en libre-service : réduire le gaspillage alimentaire et améliorer le lien social ».

Présidente: M^{me} Caroline ALVAREZ HENRY, Socialiste

Membres : M. Yvan SALZMANN, Socialiste

M. Benoit GAILLARD, remplace M. Giuseppe FONTE, Socialiste

M^{me} Anne-Françoise DECOLLOGNY, Socialiste

M^{me} Anna CROLE-REES, remplace M^{me} Florence BETTSCHART-NARBEL, Libéral-Radical

M. Antoine PIGUET, Libéral-Radical

M. Daniel DUBAS, Les Verts

M. David RAEDLER, Les Verts

M. Johann DUPUIS remplace M. Pierre CONSCIENCE, Ensemble à Gauche

M^{me} Anita MESSERE remplace M. Jean-Luc CHOLLET, UDC

Excusés : M^{mes} Florence BETTSCHART-NARBEL, Libéral-Radical, Christiane SCHAFFER, Le Centre et MM. Giuseppe FONTE, Socialiste, Pierre CONSCIENCE, Ensemble à Gauche, Pierre OBERSON, Libéral-conservateur, Jean-Luc CHOLLET, UDC

La Municipalité était représentée par M. David Payot, Conseiller municipal et Directeur de l'enfance, de la jeunesse et des quartiers (EJQ), accompagné par M. Jean-Claude Seiler, Chef du service d'accueil de jour de l'enfance (SAJE), M^{me} Claire Attinger, responsable restauration collective, SAJE, M^{me} Samira DUBART, cheffe de projet RCD de l'unité du développement durable et M^{me} Nadine Pittet, référente du dossier RCD (DEJQ)
Mme Pittet est ici remerciée pour la prise de notes de séance.

Lieu : Salle de conférence, place de Chauderon 9, 5^e étage, 1003 Lausanne.

Date : 11 décembre 2019, 10 h – 12h

La Municipalité présente le rapport-préavis dont les principaux objectifs sont de poursuivre les démarches déjà entreprises pour augmenter la qualité des mets servis dans la restauration collective à Lausanne, à savoir :

- les produits alimentaires doivent être à 70% Suisse et 60% provenir de moins de 70 km ;
- les produits alimentaires doivent être labellisés à 60% dont 15% de bio ;
- un effort sera mis sur la gestion des déchets et des mesures anti-gaspillage.

Conseil communal de Lausanne

Pour les consommateurs : des règles en matière diététique visant un respect encore plus important des normes de la Société Suisse de Nutrition seront développées. Il s'agira aussi de passer de 4 à 6 repas par mois sans viande ni poisson. Afin d'améliorer le plaisir gustatif, la liaison froide plutôt que la liaison chaude concernant les repas livrés sera favorisée.

La Ville de Lausanne veut être exemplaire et que cet exemple puisse être suivi : avoir une nourriture locale et respectueuse de l'environnement avec un vrai plaisir gustatif.

Pour rappel, le 1^{er} préavis sur la restauration collective durable date de 2014 et a été financé en grande partie par le fond du développement durable.

Cette 2^e édition du plan de la RCD est l'occasion d'une part de faire un bilan sur la 1^{re} étape et d'autre part de prendre un certain nombre d'engagements. Afin de répondre aux nouveaux objectifs il serait important de pouvoir allouer les montants nécessaires, notamment avec une augmentation du financement pour l'achat des produits alimentaires allouant CHF 0.40 par place offerte.

- **Discussion générale**

Le postulant présent, M. Dupuis, remercie M. le Municipal pour cet exposé et pour le nouveau rapport dont la réponse à son postulat demandant qu'il y ait plus de bio dans l'offre de la RC lui semble, au moins en partie, adéquate. En ce qui concerne la journée végétarienne, il se demande si l'objectif est cohérent avec les intentions du plan climat de la Municipalité. Le GIECK recommande une consommation de 100 g de viande par semaine. L'OMS conseille aussi une forte baisse. La viande est ce qui coûte le plus. Sa recommandation concernant les 6 journées sans viande serait de passer à au moins 10 journées végétariennes en sachant qu'avec un tel objectif, on est toujours en dessous de ce qui serait recommandé du point de vue nutritionnel, environnemental et économique. Sachant qu'on compte 20 jours en moyenne par mois de RC, il propose que de discuter dans le cadre de la Commission la possibilité de passer de 4 à 10 journées végétariennes. Il y a parmi les élèves et les consommateurs de ces repas des personnes qui sont déjà végétariennes, il pense que c'est un peu limite de ne leur proposer qu'une journée qui tienne compte de leur régime. Le second point de son intervention concerne les labels. Si on maintient l'objectif à 60%, il demande quels labels seront pris en compte.

L'ensemble des **commissaires** se dit satisfait de la réponse donnée au postulat et salue ce rapport-préavis.

Les remarques et questions soulevées sont résumées comme suit :

Sur la forme, certains commissaires préféreraient avoir un rapport de moins de pages allant à l'essentiel.

Le contenu du préavis est considéré comme assez ambitieux et encourageant. L'idée d'intégrer plus le végétarien est saluée.

Concernant le commerce local et équitable, il s'agirait de savoir si les commissaires peuvent se prononcer sur ces enjeux. Sur le bio, il y a une plus-value mais, il n'y a aucune garantie sur le gain des paysans - producteurs qui se trouvent avec des salaires assez misérables. Certains producteurs ont déjà le label bio et il faudrait démontrer que la Ville de Lausanne fait tout en ce qui concerne l'aspect local. Les notions de local et d'équité devraient être également introduites dans les objectifs visés.

Ces objectifs impliqueraient beaucoup d'organisation et de travail d'information car il serait nécessaire de bien faire comprendre tous les enjeux aux différents acteurs impliqués.

Est-ce que, dans le cadre du questionnaire adressé aux enfants, il y a des incitations contre le gaspillage ? Y-a-t-il aussi une démarche avec le Canton ?

Les représentant-e-s de l'administration constatent un grand intérêt de la part des fournisseurs pour la restauration collective lausannoise, car la production bio s'est jusqu'à présent surtout adressée aux consommateurs et va moins vers les restaurateurs.

Conseil communal de Lausanne

Les démarches sont souvent relativement autonomes et il est à noter que les avancées au niveau de la Ville a été aussi possibles grâce à l'implication de tous les cuisiniers (une quinzaine) des structures d'accueil. Il s'agit d'un travail de longue haleine, car c'est un processus qui permet aux différents acteurs d'échanger sur leurs pratiques et qui continue à se développer.

Concernant la sensibilisation, il est à mentionner que les enfants ont été accompagnés tant dans le préscolaire que dans le parascolaire.

Par rapport aux écoles, il y a bien sûr des compétences du Canton à respecter et pour le plan d'étude scolaire Romand (PER), il n'y a pas de programme instauré et chaque enseignant est libre d'interpréter cette thématique. Un groupe de travail traite actuellement les enjeux du gaspillage alimentaire en coordination avec l'École hôtelière.

En ce qui concerne les labels, les mailles ont été resserrées et s'appuient sur les enseignements du terrain. Au fur et à mesure, sont introduites des méthodes en intégrant la notion temps relative au développement des filières et du travail établi avec les producteurs et les fournisseurs. Les labels concernent surtout les produits de pêche, les denrées coloniales, le bio et les produits équitables, y compris pour le lait équitable de proximité. La référence est l'outil Beelong qui est très complet, donnant la garantie que l'évaluation des milliers de labels existants est fiable. Pour le RCD, et en particulier le bio Suisse, il y a un processus d'amélioration des filières et de leur développement en volume, variété et tarif. Les objectifs sont très ambitieux, cela pourrait créer des dilemmes, le bio Suisse est beaucoup plus coûteux que le bio étranger avec souvent un cahier des charges moins exigeant. Les informations sur les labels seront transmises au postulant.

Les commissaires abordent la question de la sensibilisation et rappellent qu'il ne faut pas oublier qu'il y a parmi les publics de la restauration collective la Police, les bûcherons, les pompiers, etc.

Le postulant a demandé le label bio car c'est le seul outil fiable en Suisse. Sur les journées végétariennes, une journée sur deux serait l'objectif mais admet que cela pourrait se faire progressivement. Il se montre plus critique concernant la politique des labels et se demande pourquoi cela fait l'objet de cette discussion. Qu'est-ce qu'on veut en termes de label ? Les 70% de label ? La Ville de Lausanne devrait définir clairement sa politique en matière de label et il souhaite faire un vœu afin que la Municipalité puisse clarifier cela.

Certains **commissaires** rejoignent le postulant sur les labels et Suisse garantie. Ne connaissant pas la politique de la Ville de Lausanne, sur cette question, ils se demandent si dans ce cadre les producteurs sont soutenus avec le surcoût que cela signifie.

Les représentant-e-s de l'administration informent que concernant des producteurs lausannois, il y a la création de filières en cohérence avec le préavis d'agriculture urbaine.

En ce qui concerne les produits labellisés, sur le principe, il serait possible de délimiter et de définir les achats labellisés afin de compléter le point 9.2 du rapport-préavis, le critère sécurité de l'approvisionnement devrait être pris en compte.

Le **postulant** souhaite faire un vœu concernant la définition des labels.

Pour **l'administration** le vœu émis devrait s'inscrire dans une démarche progressive sur 3 ans dans la direction d'une définition plus claire de la politique d'achat des produits labellisés.

Des **commissaires** remarquent qu'actuellement le bio Suisse n'est que de 15%.

Des **représentant.e.s de l'administration** informent qu'il y a deux repas végétariens proposés chez les petits, mais pas chez les grands.

Conseil communal de Lausanne

Il est constaté que la formation des cuisiniers à ce jour n'est pas optimale et qu'elle doit encore progresser afin d'augmenter leurs compétences. Concernant les menus végétariens, afin de bénéficier d'une formation pour les cuisiniers, une discussion est en cours avec l'EPFL. De plus, à l'avenir, une formation supérieure (en préparation) sera exigée pour un futur cuisinier ce qui remplacera la formation complémentaire de cuisinier-diététicien.

- **Préavis**

La **présidente** propose de passer en revue le rapport-préavis point par point.

- Chapitres 1 et 2 : pas de remarque
- Chapitre 5 à 8 : pas de remarque
- Chapitre 9 : il est signalé que l'objectif sur le gaspillage est introduit, ce qui n'existait pas dans le 1^{er} rapport-préavis.
- Chapitre 10 : il est demandé si les CHF 0.40 par jour sur le coût d'achat est en plus ou en augmentation pour les consommateurs.
- **M. le Municipal** explique que les CHF 0.25 prévus dans le préavis RCD I étaient soumis à l'atteinte des objectifs. Vu l'atteinte partielle des objectifs par les cuisines, les montants n'ont pas été intégralement versés et il reste un solde disponible du FDD. Les CHF 0.40 viennent en plus. Cette augmentation est financée entièrement par le FDD et les consommateurs n'auront aucune augmentation.
- Chapitre 11 : il est demandé si la question concernant la restauration en gestion concédée fait partie de ce préavis.
- Pour **l'administration** les objectifs concernent également la restauration en gestion concédée mais pas l'augmentation des CHF 0,40 par place offerte.
- Chapitre 12 : pas de remarque.
- Chapitre 13 : Conclusions.

M. le Municipal précise que le solde du FDD mentionné à la conclusion 5 est plus élevé que prévu, car les dépenses depuis la publication du préavis n'ont pas évolué aussi vite qu'anticipé. Au jour de la commission, le solde disponible est donc de CHF 716'440.- et non de CHF 682'008.-.

- **1^{er} vœu du postulant:**

« La commission souhaite que la Municipalité clarifie et présente au Conseil communal les principes qui régiront sa politique d'achats labellisés autres que Bio Suisse. »

Votes : **9 OUI - 1 NON - 0 ABSTENTION**

- **2^{ème} vœu du postulant:**

« La commission souhaite encourager la Municipalité à atteindre l'objectif de 10 journées végétariennes par mois d'ici à 2022. »

Votes : **8 OUI - 2 NON - 0 ABSTENTION**

- **Conclusion supplémentaire proposée par M. Gaillard :**

«Encourager la Municipalité à soutenir activement les filières de produits alimentaires garantissant une rémunération équitable des producteurs dans la mise en œuvre des objectifs de la restauration collective durable lausannoise et dans l'élaboration du prochain plan. »

Vote : **La Commission** l'adopte à **l'unanimité**.

- **Ensemble des conclusions :**

Vote : **La Commission** les adopte à **l'unanimité**.

Lausanne, le 28 février 2020

Caroline Alvarez Henry, rapportrice