

Conseil communal de Lausanne

Rapport de la commission N° 2

chargée de l'examen du Postulat de M. Loris Socchi et consorts "Loz vègan"

Présidence :	M. Mountazar Jaffar (rempl. M. Frédéric Steimer soc.)
Membres présents :	Mme Christine GOUMAZ (soc.) ; M. Pedro MARTIN (soc.) ; M. Robert JOOSTEN (rempl. M. Yvan SALZMANN (soc.)) ; Mme Tatiana TAILLEFERT (Les Verts) ; Mme Coralie DUMOULIN (PLR) ; M. Olivier BLOCH PAGNOT (PLR) ; M. Loris SOCCHI (EàG) ; M. Mathias PAQUIER (v'lib.) ; M. Jean-Luc MASSON (UDC).
Membres excusés :	Mme Romane BENVENUTI (Les Verts) ; Mme Valérie D'ACREMONT (Les Verts) ; M. Yann BEAUFILS (PLR).
Représentant-e-s de la Municipalité :	M. David PAYOT, municipal en charge d'ENFANCE, JEUNESSE ET QUARTIERS
Invitée	Mme Nadia MATURO, coordinatrice de la restauration collective, Service quartiers, jeunesse et familles
Notes de séances	Mme Marion CENTELIGHE

Lieu : Hôtel de ville, salle des commissions.

Date : 08.06.2026

Début et fin de la séance : 12h00 à 12h37

Présentation du postulat

Le postulant présente sa démarche, motivée par des raisons sanitaires, écologiques et de durabilité. Il s'appuie sur plusieurs études scientifiques, notamment celle du FiBL, selon laquelle une indépendance alimentaire helvétique serait possible en réduisant de 50 % la production de viande et de 15 % la production laitière, ainsi que sur les travaux du GIEC, qui attribuent à l'exploitation animale 14,5 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre. Il remercie les personnes ayant soutenu le postulat.

Discussion générale

Un commissaire demande quelle est la marge de manœuvre de la Ville en la matière. Un commissaire soutient les objectifs de durabilité et de bien-être animal, mais rappelle la nécessité de garantir la liberté individuelle des consommatrices et consommateurs : imposer un régime exclusivement végétalien certains jours de la semaine lui paraît trop restrictif. Il propose plutôt que des plats végétaliens soient mis à disposition, relève que la question des emplois liés à la production carnée n'est pas abordée dans le postulat et insiste sur la valorisation du terroir, en particulier des produits locaux et de saison.

Conseil communal de Lausanne

Un commissaire s'interroge sur l'adéquation d'un tel régime pour les personnes sujettes à des carences alimentaires, et sur les risques, notamment pour les enfants, ainsi que sur la nécessité de compléter l'alimentation.

Une commissaire approuve l'initiative, ne serait-ce que pour un jour végétane par semaine dans les cantines, afin de sensibiliser les enfants et de leur faire découvrir la cuisine végétalienne ; une alimentation entièrement végétalienne lui semblerait en revanche disproportionnée.

Une commissaire relève une baisse générale de la consommation de viande, probablement salubre au regard du traitement des animaux et des questions environnementales. Elle souligne toutefois que si, comme l'indique le postulat, la baisse du pouvoir d'achat est un des facteurs de réduction de la consommation de viande, la restauration publique représente alors le seul espace permettant aux enfants de certaines classes sociales d'en consommer. Le véganisme lui paraît par ailleurs proche d'une forme de religion — ce à quoi une commissaire répond que manger de la viande peut également relever de convictions.

Un commissaire demande quelles sont les pratiques actuelles, afin de disposer d'un état des lieux permettant de se positionner sur les mesures à adopter.

Réponses de la Municipalité et de l'administration

M. David Payot, municipal en charge de l'enfance, de la jeunesse et des quartiers, rappelle que la Ville de Lausanne est en charge de l'accueil de jour, notamment des réfectoires scolaires, sans impératif cantonal en matière de durabilité. Le Canton émet des conseils relatifs à l'alimentation végétarienne et végétalienne des enfants en âge de scolarité, relayant l'avis de la Société suisse de pédiatrie, qui ne préconise pas le régime végétalien pour les enfants et les adolescents. Il souligne que l'objectif du postulat n'est pas d'imposer un régime végétalien, mais d'organiser des repas végétaliens à certaines occasions.

Le municipal mentionne le rapport-préavis 2019/42 « Restauration collective durable (RCD), deuxième étape », qui faisait état de plus de 30 prestataires de repas et de plus de 40 lieux de production pour 6'700 repas, servis en grande majorité à des enfants (APEMS, réfectoires scolaires, garderies, écoles à la montagne), les adultes concernés étant essentiellement la police, les pompiers et le restaurant Quai 14. Les objectifs de durabilité portent sur le respect des recommandations de la SSN, l'utilisation de denrées locales, la labellisation avec un objectif de 15 % de bio et l'instauration d'un repas végétarien sur deux. Ces objectifs ont été aisément mis en œuvre dans les cuisines internes de la Ville ; les prestataires externes se voient fixer des exigences, assorties de contrôles et de sanctions. Il rappelle enfin le postulat de Mme Famy de 2023, relatif aux plats végétariens, qui obtiendra une réponse lors de la présentation du rapport sur la troisième étape de la RCD, lors de la prochaine législature.

La coordinatrice de la restauration collective précise que les prestataires se conforment aujourd'hui à la RCD et sont supervisés en cogestion avec la déléguée au développement durable, sur la base de cahiers des charges complémentaires pour les repas et les goûters. La politique d'achat prévoit 60 % de produits régionaux et 70 % de produits suisses, ainsi que 60 % de produits labellisés, dont 15 % de bio (MSC, IP-Suisse, label « fait maison », Fourchette verte). La Ville a instauré 10 repas végétariens par mois, soit environ un repas sur deux. Sur le terrain, le régime végétarien, même partiel, reste toutefois mal accepté par une partie des enfants et des parents : les jours végétariens génèrent davantage de déchets et donc de gaspillage alimentaire. La situation tend néanmoins à évoluer, notamment grâce à la formation des cuisinières et cuisiniers à la cuisine végétarienne — et a fortiori végétalienne —, qui doit garantir un apport nutritionnel et une qualité encourageant la consommation de ces plats.

Interrogée sur les causes du gaspillage, la coordinatrice explique qu'il s'observe principalement lorsque les enfants ne sont pas habitués à certains aliments, comme les lentilles ou le boulgour, avec des différences selon les quartiers. Les plats végétariens sont souvent des plats mélangés, tels que des dahls, que les enfants apprécient peu, et la seule dénomination « végétarien » peut suffire à les décourager ; les propositions végétariennes ne remplissent en outre pas toujours les critères nutritionnels des enfants. Les prestataires

Conseil communal de Lausanne

adaptent leurs productions pour limiter le gaspillage, qui diminue grâce à des adaptations locales, mais au prix parfois d'une baisse de l'apport nutritif.

La coordinatrice indique encore qu'un travail d'information des parties prenantes de la restauration des enfants est mené depuis une année et demie : parents et équipes éducatives sont sensibilisés aux enjeux et objectifs de la RCD, notamment lors de soirées de rencontre avec les parents. Les retours sont positifs, mais le travail reste long. Le municipal complète en soulignant l'enjeu d'informer sur le lien entre les principes que défend la Ville et les plats servis, ainsi que la nécessité de sensibiliser aux enjeux de la consommation, parallèlement à une amélioration de la qualité et de la formation des cuisinières et cuisiniers.

Réplique du postulant et suite de la discussion

Le postulant reconnaît que le végétalisme peut entraîner des carences, mais relève que le postulat, ne proposant que quelques jours de ce régime, n'aurait pas de tels effets, sauf cas particulier. Il entend le caractère restrictif qui peut être perçu, mais estime que des habitudes alimentaires plus responsables pour l'environnement et la santé doivent être instaurées. Il rappelle que la consommation de viande a plus que doublé en Suisse depuis les années 1960 et qu'une baisse ne mettrait aucunement en danger la santé des individus.

Une commissaire précise que le véganisme n'est pas le végétarisme : beaucoup d'efforts étant déjà faits sur la viande, le véganisme n'apporterait selon elle rien de plus, et elle redoute l'étape qui pourrait suivre son instauration. Elle confirme que l'excès de viande est mauvais pour la santé, mais estime que sa consommation demeure positive, voire nécessaire.

Le postulant répond que des compléments alimentaires sont également donnés aux animaux élevés dans des contextes de production industrielle ne respectant pas leurs besoins physiologiques, et qu'il serait possible de se passer de l'étape de l'élevage. Il rappelle que, selon le FiBL, la souveraineté alimentaire passe aussi par une baisse de la production laitière, intimement liée à l'industrie carnée. Il atteste que la nutrition végétalienne représente le plus grand levier individuel de réduction de l'impact écologique et souligne que le postulat invite à favoriser une consommation plus écologique. Il mentionne enfin l'exemple des restaurants Tibits, qui proposent une grande variété de plats véganes pouvant plaire à toutes et tous.

Vote postulat :

4 OUI

4 NON

2 ABST

La commission refuse avec la voix du président de renvoyer le postulat à la Municipalité pour étude et rapport-préavis.

Lausanne, le 9 septembre 2026

Le rapporteur
Mountazar Jaffar