



A Mesdames et Messieurs
les membres du Conseil communal
1001 Lausanne

Lausanne, le 26 septembre 2024

Question de M. Olivier Thorens, déposée le 29 janvier 2024 « Une restauration saine, durable et locale à la piscine de Bellerive? »

Rappel

« La restauration de la piscine de Bellerive actuelle ne semble pas en adéquation avec le plan climat adopté par le conseil communal et son offre est questionnable au regard des aspects de santé publique et de la fréquentation de la piscine par une population particulièrement jeune.

La restauration à la piscine de Bellerive est actuellement assurée par « LHC Gourmet ». Ce prestataire dispose d'une offre de snack, de petite restauration et de boissons composées avec une part significative de produits industriels et non locaux.

Outre le fait que – tout à fait subjectivement – le terme « Gourmet » contenu dans le nom du prestataire interroge au regard de la qualité gustative des produits offerts, la qualité nutritionnelle d'un certain nombre de produits questionne également (produits ultra-transformés, quantité de sucre, qualité des graisses, etc.). Ce dernier point est particulièrement important dans une perspective de santé publique vu la fréquentation élevée de la piscine par des enfants et des adolescents. En effet, la consommation de produits ultra-transformés ou riche en sucres rapides est clairement associée à l'obésité et d'autres troubles métaboliques et devrait être évitée, particulièrement chez cette jeune population.

Finalement, l'offre du prestataire actuel ne répond pas à l'axe 34 du plan climat « produits de saison et de proximité ; circuits courts » adopté par le conseil communal, et demande une adaptation ».

Préambule

L'alimentation des Lausannoises et des Lausannois, ainsi que celle des visiteuses et visiteurs de notre ville, représente environ 15% de leur empreinte climatique annuelle totale. La réduction de cet impact climatique de l'alimentation passe par :

- une augmentation de la productivité et de l'efficacité agricole ;
- une consommation privilégiant les produits de saison, de proximité et respectueux de l'environnement ;
- une réduction de la part de produits d'origine animale ;

— une diminution du gaspillage alimentaire.

La Ville entreprend depuis plusieurs années de nombreux efforts afin de réduire ses émissions liées à l'alimentation, au travers du plan de restauration collective durable (RCD), de sa politique d'agriculture urbaine ou encore de sa politique d'attribution des établissements publics et des édicules, sans oublier, les axes d'action et les mesures proposées par le plan climat en particulier pour la défense des produits du terroir et de l'alimentation durable (voir « domaine d'actions 7. Alimentation »).

Cependant, si la Ville de Lausanne dispose de leviers importants sur ses propres actions et institutions en matière d'alimentation grâce au RCD et à ses objectifs de proximité, de saisonnalité et de labellisation, elle a une emprise limitée sur les choix opérés au quotidien par la population. La Ville s'engage toutefois dans la sensibilisation de la population et des professionnels de la branche aux enjeux climatiques et de santé publique liés à l'alimentation et aux bonnes pratiques à adopter via le plan climat et son axe 37 : sensibilisation, formation, partenariats, réseautage et lobbying.

En ce qui concerne les restaurants à proprement parler, la Ville ne peut agir directement que quand elle est instigatrice d'un projet ou qu'elle possède déjà un établissement qui s'inscrit dans son patrimoine comme c'est le cas du Service des gérances ou quand il est intégré à des infrastructures notamment sportives comme c'est le cas du restaurant Belle-rive-Plage.

Afin d'établir une stratégie commune, un rapport-préavis portant sur la politique des établissements publics en mains communales est en cours de concertation et d'élaboration et fixera certains droits et obligations pour la propriétaire comme pour les exploitantes et exploitants dans une charte qui permettra de se distinguer sur des valeurs communes. Pour ces établissements, la pratique et le contenu harmonisés des appels d'offres tendront par ailleurs à se généraliser en cas d'ouverture ou de reprise d'établissement avec des enjeux et objectifs durables clairement exprimés.

Réponse de la Municipalité

Question 1 : La Municipalité accorde-t-elle de l'importance à la qualité nutritive des boissons et de la nourriture auxquelles la population enfantine et adolescente est exposée dans les infrastructures publiques de la commune ?

Comme relevé en préambule, la Municipalité s'engage pour une alimentation saine et respectueuse de l'environnement en particulier au travers de son plan pour une restauration collective municipale avec une haute qualité nutritionnelle, environnementale et sociale, en vigueur depuis 2015 (rapport-préavis N° 2014/36 et rapport-préavis N° 2019/42). Elle agit également auprès du grand public et des acteurs de la restauration. Par des actions taillées sur mesure, elle tend à sensibiliser à ces questions divers publics-cibles, dont les enfants, pour lesquels un plan de pédagogie active sur l'alimentation durable est prévu dans le futur rapport-préavis sur la restauration collective durable (RCD) en cours de travail.

Outre les cafétérias professionnelles, le RCD s'applique aux structures pré- et parascolaires, ainsi qu'aux réfectoires et aux écoles à la montagne lausannois. Quant à la formalisation de la politique des établissements publics propriétés de la Ville, elle permettra non seulement l'harmonisation des appels d'offres, mais donnera également une plus grande visibilité à ses établissements avec en contrepartie un certain devoir d'exemplarité.

En ce qui concerne l'offre culinaire à la piscine de Bellerive, il importe de préciser que Belle-rive-Plage n'est ouvert que durant une période limitée de l'année (de mi-mai à début septembre) et que son restaurant (situé dans la rotonde et bénéficiant par beau temps d'une terrasse adjacente) ne peut, pour des raisons liées à sa réalisation dans les années 1930

(absence de chauffage et d'isolation des structures), être exploité toute l'année. Outre le restaurant, le public peut se désaltérer ou se restaurer dans deux autres points de vente placés au pied de la rotonde et à proximité de la tour de surveillance en bordure du lac.

Conscient que la configuration de la piscine et la période d'exploitation peuvent avoir une influence très forte sur le type de produits proposés, le Service des sports a inclus dans le contrat de bail liant Lausanne Hockey Club (LHC) Gourmet à la Ville pour la gestion de la restauration sur site, la clause suivante : Compte tenu de la politique communale de promotion des produits du terroir, le locataire devra privilégier des produits de proximité et de saison pour préparer sa carte et ses mets (...) Un contrôle pourra être fait en tout temps par l'administration communale. Pour la saison estivale 2024, la carte des buvettes de la piscine de Bellerive a été revue, afin de proposer à la clientèle une offre alternative dite « healthy food », comprenant des alternatives plus saines et plus végétales pour les baigneurs et baigneurs.

Question 2 : Quelle est l'échéance du contrat liant LHC Gourmet et la commune pour la gestion de la restauration de la piscine de Bellerive ?

Le présent contrat de bail entre LHC Gourmet et la Ville sera échu au 31 mars 2027. Sans dénonciation de la part de l'une ou l'autre des parties, il sera tacitement renouvelé pour une durée de cinq ans. Le délai de dénonciation est d'au moins 12 mois à l'avance pour la prochaine échéance.

Question 3 : La Municipalité pense-t-elle lancer un appel d'offre lors de la prochaine échéance dudit contrat ?

Comme indiqué dans la réponse à la question précédente, la prochaine échéance du bail pour la restauration et la vente de boissons à Bellerive-Plage est fixée en mars 2027 (avec une possibilité de dénonciation pour les deux parties échéant en mars 2026). Le Service des sports souhaite, à cette échéance, lancer un appel d'offres pour la restauration du site de Bellerive.

Question 4 : En cas d'appel d'offre pour le renouvellement du contrat de prestation de la restauration de la piscine de Bellerive, la municipalité veillera-t-elle à ce que les prestataires aient une offre abordable, en ligne avec l'axe 34 du plan climat et une attention concernant la qualité de cette offre, au regard des aspects de santé publique tels que mentionnés ci-dessus ? »

A l'échéance du contrat de bail entre LHC Gourmet et la Ville, l'appel d'offre devra être conforme aux dispositions en vigueur.

La Municipalité estime avoir ainsi répondu aux questions de M. Olivier Thorens.

Ainsi adopté en séance de Municipalité, à Lausanne, le 26 septembre 2024.

Au nom de la Municipalité

Le syndic
Grégoire Junod



Le secrétaire
Simon Affolter

