

Postulat : Diversifions les protéines dans les assiettes de nos petits

Curry de pois cassés et panais, dés de quorn sautés au teriyaki ou encore tarte rustique chèvre potimarrons. Les tables accueillant ce genre de mets sont riches en protéines végétales, en saveurs et en goûts. Elles contribuent au bien-être de ses consommateurs par une alimentation pauvre en matières grasses saturées, et contribuent aussi à respecter notre écosystème en préservant nos réserves d'eau et en limitant les émissions carbone.

Les experts nous le disent de manière quasi unanime. Les données scientifiques indiquent qu'environ 30%¹ des émissions globales de CO2 proviennent de notre alimentation et que la production de protéines animales peut être jusqu'à 10 fois plus gourmande en CO2 que son équivalent végétal. D'autre part, les dernières recommandations en nutrition pédiatrique soutiennent une plus large diversification de l'apport protéiné, dans le sens d'une réduction de la proportion de protéines d'origine animale. Finalement, ces experts remarquent qu'une consommation trop fréquente de viande n'est pas compatible avec un élevage des animaux respectueux de leur bien-être.

Aujourd'hui, la situation des restaurants des écoles de notre ville nous apparaît inadaptée à ces constatations. Dès le collège, à environ 12 ans, dès la 9H, les enfants se voient proposer des menus variés comprenant entre autres une option végétarienne attrayante. Les enfants en dessous de 12 ans n'ont pas cette chance. Leur présentoir est peuplé d'un menu unique qui n'est végétarien qu'une fois par semaine (sauf rare demande expresse des parents). Cette situation trouve probablement son origine dans les recommandations « fourchette verte » qui proposent un nombre minimal d'un diner végétarien par semaine. Une autre raison pourrait être l'appréhension des directeurs de proposer une offre différente. L'avenir des labels va dans ce sens alors que le label « fourchette verte » se décline désormais en une version durable nommée « Ama terra »², populaire outre-Sarine, et probablement bientôt en terres vaudoises, qui préconise un maximum de trois repas à base de viande par semaine. Les contacts avec quelques parents, mais aussi avec des gérants d'unité d'accueil, indiquent une réception favorable à une évolution.

La bonne nouvelle est que tout est à disposition dans notre ville pour changer cette situation. En effet, la compagnie Eldora, qui fournit nombre des restaurants, dispose d'une offre éclectique, prête à être plus largement employée par les directeurs d'établissement. Notons aussi que l'accroissement de la fréquence végétarienne permettrait de faire baisser les coûts, puisqu'un plat végétarien est, toute chose étant égale par ailleurs, moins onéreux que son équivalent animal.

Les éléments présentés ici, motivent les soussigné.e.s à demander à la Municipalité d'étudier la mise en place d'une augmentation à 50% du nombre de plats végétariens proposés aux enfants de moins de 12 ans dans les structures d'accueil de la ville de Nyon. Nous demandons le renvoi de ce postulat en commission.

Alexandre Dupuis, Alexander Federau, Elise Buckle, Géraldine Limborg et Valérie Mausner Leger, conseiller.ère.s communaux.ales.

Nyon, le 24 novembre 2020.

¹ Voir par exemple l'Office fédéral de l'environnement ou le renommé Centre for Sustainable Systems - Université of Michigan.

² www.fourchetteverte.ch