

Rapport de majorité de la commission chargée d'étudier le **postulat de M. Alexandre DUPUIS** intitulé « Diversifions les protéines dans les assiettes de nos petits ».

Nyon, le 7 juin 2021

Au Conseil communal de Nyon

Madame la Présidente,
Mesdames et Messieurs les Conseillères et Conseillers,

La commission s'est réunie le mardi 26 janvier à 19h00. Etaient présents Monsieur Alexandre Dupuis, auteur du postulat, Mesdames Danièle Schwerzmann et Laure Damtsas (rapporteur). Monsieur Michael Sauerlaender et Monsieur Bernard Ueltschi (président). Messieurs Marco Carezza, Jean-Pierre Vuille et Julien Urfer étaient présents par vidéo conférence.

Les débats ont été fructueux et animés et chacun des participants avaient sorti leurs meilleure sources : le film de Yann Arthus Bertrand, le livre de Paul Ariès « Lettre ouverte aux mangeurs de viande... », les chiffres de l'office de fédéral de l'environnement disponibles en ligne ainsi qu'il faut le dire, l'incroyable expérience de Chef de cantine d'un de nos Conseillers.

Nous sommes tous d'accord de baisser les activités productrices de CO2 et de proscrire les activités polluantes mais ce postulat ne nous paraît pas une réponse adéquate et en voici la liste des raisons :

- 1) L'égalité des chances : certains enfants n'ont pas la possibilité d'avoir un repas sain avec une composante de protéines animales et des légumes chez eux le soir. Assurer un repas de qualité permet aux parents de se libérer de cette contrainte. C'est la mission que doit aussi avoir l'école. Les enfants qui mangent bien sont plus attentifs. Si c'est pour essayer de leur donner du gratin de panais qu'ils ne mangeront pas, c'est la porte au gaspillage alimentaire et au déficit d'attention.
- 2) A Nyon, les parents ont déjà le choix : en effet il est tout à fait possible et facile que les enfants soient au bénéfice d'un régime végétarien si les parents en font la demande dans l'école primaire. Les enfants ont aussi le choix s'ils le souhaitent dans le secondaire au moment de choisir leur repas. Le choix existe déjà. En plus, le prestataire de service met à disposition un questionnaire pour les intolérances et allergies.
- 3) Le libre-arbitre : en moyenne un élève mange 3 à 4 fois à la cantine par semaine. Il reste une dizaine de repas en famille. Suffisant pour ceux qui le désirent de choisir végétarien. Nous rappelons aussi que le repas est une prestation de service rémunérée, même s'il est subventionnée et de ce fait il faut laisser le choix et non pas imposer.
- 4) Les portions de protéines sont minimales : il faut bien réaliser que les enfants ne mangent pas un gros steak à tous les repas dans nos cantines. Les portions sont très petites de l'ordre de 50gr à 80gr par repas selon l'âge de l'enfant. Normalement on ne ressert pas les enfants en viande mais en légumes.
- 5) Avez-vous déjà lu le menu pour les cantines ? on n'est plus du tout dans la macédoine de légumes blanche, saucisse purée et fruits au sirop en conserve. Je vous laisse voir en annexe... pour

CHF 8.- (sur le site de Nyon Marens) ce qui est le même prix que le menu des grandes chaînes de restauration rapide américaine bien connu qui est de la « junk food » et normalement moins chère. Il y a d'ailleurs déjà au minimum un repas végétarien par semaine et le restaurateur tend pour l'avenir à augmenter à deux repas végétariens par semaine.

- 6) Les chiffres énoncés dans le postulat ne s'appliquent pas à la Suisse : on nous parle de 30% des gaz à effet de serre mais en Suisse nous sommes plutôt autour de 7%. Est-ce une raison de ne pas se poser la question ? Non ! Cependant c'est une raison pour relativiser les 50gr à 80gr de protéines animales donnés à nos enfants 3 fois par semaine dont une fois viande rouge pour deux fois viande blanche. Les deux autres repas étant une fois poisson et une fois végétarien.

En revanche, il faut aussi rester positif. En suisse la consommation de viande représente 48 kilos par habitant (pour comparaison, elle atteint 100kilos par habitant aux Etats-Unis). Elle est en baisse. La production de viande bovine a elle aussi diminué avec une baisse de -10% par rapport à 1990.

Total		État avril 2021	
en mio t d'équivalents CO ₂ (1)			
Cat. (2)		2019	
Total (3)		46,22	
3	Agriculture	5,86	12,7%
3A	Détention d'animaux	3,25	7,0%
	dont : bétail (3A1)	3,04	6,6%
3B	Utilisation engrais de ferme	1,04	2,2%
3D	Sols agricoles	1,53	3,3%
3G	Chaulage	0,03	0,1%
3H	Utilisation urée	0,01	0,0%

Ces chiffres sont publiés sur le site de l'Office fédéral de l'environnement cité en introduction. Les chiffres dans la colonne blanche représentent les émissions en mio t équivalents CO₂. Les chiffres dans la colonne en jaune sont ajoutés pour une représentation en %. La valeur ici donnée à 6.6% est pour l'ensemble du bétail, soit l'élevage pour la production de viande ainsi que le bétail destiné à la production de lait.

- 7) La qualité et équilibre sont au rendez-vous : un grand soin est pris par les chefs de cuisine pour varier et surtout équilibrer les menus. Nos cantines nyonnaises ont le label « Fourchette verte », garant de la qualité des plats servis à nos enfants. Les restaurants labellisés FV s'engagent à proposer une alimentation équilibrée selon les principes de la pyramide alimentaire suisse. Pour ce faire, ils sont accompagnés par des diététicien-ne-s diplômé-e-s ES/HES.
- 8) Produits locaux : un grand soin est pris par les cantines pour le choix et achat des produits utilisés à la confection des plats. Les aliments, légumes et protéines animales, viennent autant que ce peut d'exploitations de la région afin de soutenir les producteurs locaux et limiter les transports ce qui est en soi déjà un excellent point pour réduire l'émission de CO₂ et l'impact sur notre climat.

Questions posées par les commissaires :

Combien de fois les élèves mangent à la cantine :

Il est difficile de répondre à cette question puisque l'accès au restaurant est libre et se fait donc sur une base volontaire et non sur inscription. Toutefois il peut être dit que le nombre de couverts servis chaque jour au collège de Nyon-Marens / Rocher varie entre 250 et 350 pour environ 900 élèves, soit environ 30%.

Y a-t-il un jour d'affluence dans la semaine :

Le mardi et le vendredi sont deux jours qui se détachent légèrement, mais il n'y a pas vraiment de pic de fréquentation notable sur un jour particulier. En fait cela change d'année en année car l'affluence dépend surtout de l'organisation des cours et du temps disponible à la pause de midi qui est différent de jour en jour.

Conclusions :

Si l'introduction de plats végétariens dans nos cantines scolaires est une bonne chose il n'est toutefois pas souhaitable que cela se fasse de manière imposée, le libre choix doit rester de mise. De nos jours un enfant qui choisit le menu végétarien n'est plus marginalisé mais plutôt félicité.

En conclusion, les commissaires signataires ne recommandent pas de renvoyer ce présent postulat à la Municipalité. Ils convergent vers la mise en place d'une campagne anti-gaspillage avec la visite des cuisines d'une cantine et la formation du personnel pour inciter les enfants à goûter et faire des expériences culinaires.

Les commissaires signataires sont plutôt sensibles à l'origine des viandes et la qualité de l'élevage et sont vraiment satisfaits des prestations proposés dans les écoles de notre ville.

Au vu de ce qui précède, nous vous demandons, Madame la Présidente, Mesdames et Messieurs les Conseillères et Conseillers, de prendre les décisions suivantes :

Le Conseil communal de Nyon

- vu le postulat de M. Alexandre DUPUIS intitulé « Diversifions les protéines dans les assiettes de nos petits »,
ouï les conclusions du rapport de la commission chargée de l'étude de cet objet,
attendu que ledit objet a été régulièrement porté à l'ordre du jour,

décide :

1. de ne pas renvoyer le postulat à la Municipalité pour étude
2. de demander au prestataire de service par le biais de la mMunicipalité d'inclure (avec l'accord de la direction scolaire) des matinées "culinario-pédagogique" et des cours de formation pour les employés de service aux repas.

La Commission :

Madame

Damtsas Laure (rapporteur)

Messieurs

Marco Carezza

Michael S. Sauerlaender

Jean-Pierre Vuille

Ueltschi Bernard (président)

Annexe :

Menu à l'école du Cossy pour la semaine du 14-18 juin 2021

MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 14 JUIN	MARDI 15 JUIN	MERCREDI 16 JUIN	JEUDI 17 JUIN	VENDREDI 18 JUIN
ENTREE				
Salade de carottes Vinaigrette au miel	Salade de concombres Vinaigrette à l'italienne	Méli-mélo de salade de saison Petits croutons Vinaigrette à l'échalotte	Céleri rémoulade allégée	Salade Iceberg Vinaigrette au persil
Pains variés	Pains maïs Pains complets	Pains multi-céréales	Pains paysans	Pains Croustigrains
EQUILIBRE				
Emincé de bœuf printanier Haricots beurres Papillons à l'huile d'olive	Mijoté de poulet à la mexicaine et légumes confits Rösti de pommes de terre	Pizza Margherita (Tomate, mozzarella, olive, origan)	Porc au caramel Wok de légumes Riz jasmin	Tortellini au saumon Sauce crème Tartare de tomate et courgette Grana Padano râpé
(Suisse*)	(Suisse*)		(Suisse*)	(Norvège **)
ALTERNATIVE SANS VIANDE				
Tomme vaudoise panée Chutney de rhubarbe Haricots beurres Papillons à l'huile d'olive	Wraps Veggie à la mexicaine Rösti de pommes de terre	Pizza Margherita (Tomate, mozzarella, olive, origan)	Quorn au caramel Wok de légumes Riz jasmin	Fagottini aux légumes Sauce crème Tartare de tomate et courgette Grana Padano râpé
DESSERT				
Yogourt à la framboise	Compote de pomme	Fraise à croquer	Séré au miel	Salade de fruits
GOUTER				
Torsade au chocolat Fruit	Cake Maison Fruit		Cookies Maison Lait Fruit	Blanc battu Coulis de Fruit Fruit

* Provenance de la viande - ** Provenance des produits de la pêche

Restaurant de l'Ecole de Cossy