

RAPPORT-PRÉAVIS

N° 2023/89

AU CONSEIL COMMUNAL

Réponse au postulat de Mme la Conseillère communale Ariane Schwab Hug et consorts intitulé « Favorisons la transition vers une alimentation plus durable dans la restauration collective des crèches et cantines scolaires à Nyon ! ».

Déléguée municipale : Mme Stéphanie Schmutz

1^{re} séance de la commission

Date	Jeudi 23 février 2023 à 19h00
Lieu	Salle de la Bretèche

Monsieur le Président,
Mesdames et Messieurs les Conseillères et Conseillers,

Ce rapport-préavis fait partie intégrante de la feuille de route climatique *Nyon s'engage*, présentée à votre Autorité dans le préavis N° 201/2020. La Municipalité vous invite à l'étudier à la lumière de cette stratégie municipale générale et sous l'angle de l'urgence climatique.

I. Introduction

La Municipalité soumet, ci-dessous, sa réponse au postulat de Mme la Conseillère communale Ariane Schwab Hug et consorts intitulé « Favorisons la transition vers une alimentation plus durable dans la restauration collective des crèches et cantines scolaires à Nyon ! ».

Déposé le 14 mars dernier, le postulat présentait notamment l'évolution du label « Fourchette verte » et demandait à la Municipalité d'être active afin de soutenir les changements d'habitudes alimentaires en cours, en lien avec les questions environnementales et nutritionnelles.

2. Etat des lieux et perspectives

2.1 Menus proposés aux élèves de 4 à 12 ans (1 à 8P)

Dans les Unités d'accueil pour écolier-ère-s (UAPE) et accueils pour écolier-ère-s en milieu scolaire (APEMS) qui concernent les enfants de 4 à 12 ans (1 à 8P), le menu est nécessairement « Fourchette verte » et il est déjà végétarien deux jours par semaine. En effet, le prestataire, Eldora, a appliqué de suite les nouvelles prescriptions du label « Fourchette verte ». Le repas est facturé CHF 9.— par jour à la Ville ; pour les familles il est inclus dans les tarifs pratiqués pour la prise en charge des enfants en UAPE sur la tranche de midi.

Il est possible de demander des repas végétariens tous les jours et c'est le cas aujourd'hui pour une moyenne de deux enfants par structure, soit une vingtaine d'enfants en tout. Afin de communiquer au mieux avec les parents, les menus sont consultables en ligne une semaine en avance et le menu végétarien est ainsi visible.

La Municipalité étant consciente de l'importance de la communication, un courrier sera envoyé aux parents à la rentrée scolaire 2023 afin de leur apporter toutes les informations nécessaires sur les choix disponibles en termes d'alimentation.

2.2 Menus proposés aux élèves de 13 à 15 ans (9 à 11S)

S'agissant de la cuisine de Marens et des élèves du secondaire (9 à 11S), sur les 900 élèves environ, 300 mangent chaque jour à la cafétéria. Actuellement, le menu « Fourchette verte » est proposé tous les jours, dont deux fois par semaine en menu végétarien. Des pâtes servies dans des boîtes recyclables, la plupart végétariennes, et un menu « Cuisine du monde » sont également servis tous les jours.

Sur l'année scolaire 2020-2021, on constate que 11'990 menus « cuisine du monde », 9'300 menus « Fourchette verte » et 7'700 pasta box ont été vendus. La part des menus « Fourchette verte » est donc déjà importante, représentant 32% des menus consommés.

Une réflexion est en cours afin de revoir l'offre pour ces élèves, notamment en regard de l'évolution des enjeux de santé publique autour de l'alimentation des jeunes. La question du prix des menus servis au restaurant et du reflet des coûts de production et environnementaux est également examinée pour la rentrée 2023.

Concernant les problématiques en lien avec l'impact environnemental, Eldora a développé son propre outil « Echo 11 » qui classe les menus en trois niveaux (impacts limités, modérés et importants sur les émissions de gaz à effet de serre) et complète l'information déjà disponible sur la provenance des produits. Cet outil permet de signaler pour chaque menu son niveau d'impact environnemental à partir d'un score en gr CO2eq/100 gr de nourriture.

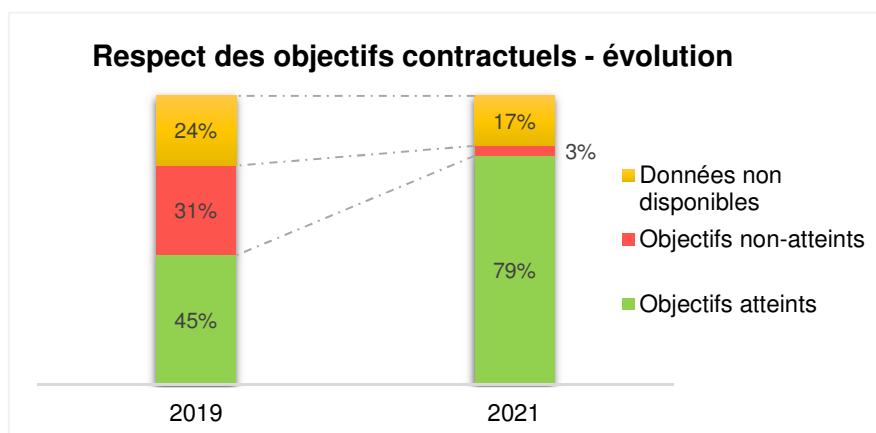
L'application Beelong, proposée par les postulant-e-s, est intéressante mais son coût élevé (CHF 3'078.— par année) et son utilisation relativement complexe la rendent moins attractive.

2.3 Evaluation du prestataire

La direction du Service de la cohésion sociale (SCS) et l'unité Plan climat et durabilité rencontrent tous les deux ans la société Eldora afin de vérifier les critères de durabilité des processus et des produits mis en place.

En 2018, la Ville de Nyon et Eldora ont signé un contrat-cadre incluant différentes exigences et objectifs liés au développement durable. Suite à cet engagement, le premier bilan qui a eu lieu en 2019 a montré que 45% des objectifs ont été atteints. Ceux-là incluent notamment l'origine nationale de la viande et le respect de la saisonnalité des fruits et légumes suisses. Parmi les aspects à améliorer à ce moment-là, on a identifié l'origine nationale des produits non carnés, la labellisation Max Havelaar ou équivalente pour les fruits exotiques, la réduction au strict minimum des aliments contenant de l'huile de palme, ou encore, l'utilisation de produits ménagers écologiques.

En 2021, grâce aux recommandations émises suite au premier bilan et aux efforts mis en place par Eldora, la Municipalité constatait que près de 80% des objectifs fixés au mandataire en termes de durabilité étaient atteints et 3% d'entre eux pas atteints. Pour 17% des objectifs, les données n'étaient pas disponibles. Cette amélioration significative s'explique par l'origine 100% suisse de la viande et des œufs, la suppression des produits contenant de l'huile de palme et le label commerce équitable pour 75% des fruits exotiques.



Les services de la Ville poursuivent la démarche d'amélioration souhaitée avec Eldora, visant par exemple un plus grand approvisionnement suisse des fruits, et relèvent la transparence et l'ouverture de cet organisme à répondre aux besoins de santé publique et de la Municipalité.

De plus, plusieurs fois par année, des séances sont agendées entre la direction du SCS, les responsables des UAPE, des APEMS et Eldora afin d'être dans un processus continu d'amélioration.

3. Incidences financières

Aucune.

4. Aspects du développement durable

4.1 Dimension sociale

La question du rôle et de l'impact de l'alimentation tant sur la santé des enfants et des jeunes que sur l'environnement est aujourd'hui centrale et interpelle à juste titre les parents et les politiques. Une attention particulière doit donc être portée aux jeunes en ce qui concerne le devoir de leur transmettre précisément des informations sur les aspects qualitatifs et sur l'impact environnemental des menus servis.

4.2 Dimension économique

Les démarches entreprises jusqu'à ce jour et celles à venir favorisent l'économie locale. Une importance est en effet portée à la provenance des aliments et 100% de la viande et des œufs est produit en Suisse. Il s'agit donc d'une valorisation directe du travail des producteur-riche-s de notre pays.

4.3 Dimension environnementale

L'alimentation représente une part importante de l'impact des humains sur l'environnement, en particulier la consommation de viande. Proposer des menus végétariens à toutes les personnes fréquentant les lieux de restauration collective de la ville et évaluer l'impact de chaque plat servi va donc dans le sens d'une diminution de l'impact environnemental.

5. Conclusion

Poursuivant ce qui a déjà été entrepris jusqu'à aujourd'hui, la Municipalité souhaite accompagner l'évolution des pratiques et des habitudes dans le domaine de l'alimentation et de son impact sur la santé et l'environnement.

Reprenant les questions des postulant-e-s, elle apporte les éléments de synthèse suivants :

- Appliquer, dès que possible, les nouvelles prescriptions du label « Fourchette verte » préconisant une fréquence de deux menus végétariens par semaine.
 - ⇒ C'est déjà le cas aujourd'hui : dans les structures d'accueil de l'enfance, seuls des menus avec label « Fourchette verte » sont servis et pour les enfants du secondaire un plat « Fourchette verte » est servi quotidiennement.
- Favoriser l'utilisation de la Webapp pilote proposée par Fourchette verte comme un outil d'accompagnement des structures nyonnaises vers cette transition.
 - ⇒ Cette application a un coût relativement élevé, et les informations fournies par le prestataire Eldora répondent à définir la qualité diététique et le niveau d'impact environnemental des menus.
- Informer les parents de leur droit à demander une augmentation de la fréquence des repas végétariens dans les structures d'accueil de leurs enfants.
 - ⇒ La Municipalité, par le Service de la cohésion sociale, informera à la rentrée 2023 les parents des différents choix de menus disponibles et les sensibilisera sur les aspects diététiques et d'impact environnemental.
- Réfléchir à différencier les prix des menus servis au restaurant scolaire de Marens pour mieux refléter les coûts de production et environnementaux.
 - ⇒ La Municipalité adaptera pour la rentrée scolaire les prix des menus, afin de mettre en avant et rendre plus attractifs ceux qui auront une meilleure qualité diététique et respecteront les critères de durabilité définis.

Au vu de ce qui précède, la Municipalité vous demande, Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs les Conseillères et Conseillers, de prendre la décision suivante :

Le Conseil communal de Nyon

vu le rapport-préavis N° 2023/89 concernant la réponse au postulat de Mme la Conseillère communale Ariane Schwab Hug et consorts intitulé « Favorisons la transition vers une alimentation plus durable dans la restauration collective des crèches et cantines scolaires à Nyon ! »,

ouï le 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 de prendre acte du rapport-préavis N° 2023/89 valant réponse au postulat de Mme la Conseillère communale Ariane Schwab Hug et consorts intitulé « Favorisons la transition vers une alimentation plus durable dans la restauration collective des crèches et cantines scolaires à Nyon ! »

Ainsi adopté par la Municipalité dans sa séance du 12 décembre 2022 pour être soumis à l'approbation du Conseil communal.

Au nom de la Municipalité

Le Syndic :



Le Secrétaire :

Daniel Rossellat

P.-François Umiglia

Annexe

- Postulat de Mme la Conseillère communale Ariane Schwab Hug et consorts intitulé « Favorisons la transition vers une alimentation plus durable dans la restauration collective des crèches et cantines scolaires à Nyon ! »

Postulat pour la séance du 14 mars 2022

Favorisons la transition vers une alimentation plus durable dans la restauration collective des crèches et cantines scolaires à Nyon !

Après les débats suscités par le postulat Dupuis lors de la législature précédente, nous avons le plaisir d'informer le conseil des derniers développements en la matière et de formuler de nouvelles propositions.

En effet, en août 2021, le label Fourchette Verte a modifié ses critères. Il est désormais requis de servir 2 menus végétariens par semaine (1 seul auparavant) afin de continuer à remplir les critères dudit Label. Les établissements labellisés ont un an pour appliquer ce changement.

La grande majorité des crèches et cantines scolaires (UAPE, APEMS, restaurant scolaire de Marens) gérées par la ville de Nyon sont labellisées Fourchette Verte. Le prestataire principal, mais pas exclusif, est Eldora, qui, nous le savons, propose déjà, sur demande, un menu végétarien quotidien. Ainsi, ce changement devrait être très simple à appliquer et nous souhaitons que la Municipalité s'assure qu'il le soit au plus vite, afin d'éviter que nous perdions une année supplémentaire pour le mettre en œuvre. Rappelons que le bilan carbone lié à l'alimentation du territoire nyonnais est estimé à 20%. (Préavis 201 / 2020). Il nous semble en effet indiqué que la ville s'assure que ses prestataires soient au plus proche de ses objectifs en matière de durabilité.

Par ailleurs, le Label Fourchette Verte est conscient que cela suppose un changement d'habitude pour tous et qu'il s'agit de l'accompagner afin qu'il se passe au mieux. La fédération Fourchette Verte et l'entreprise Beelong a ainsi mis au point une Webapp (en phase pilote), destinée aux cuisiniers afin qu'ils puissent plus facilement créer de nouveaux menus, respectueux des critères nutritionnels et environnementaux. Cette Webapp permet notamment de définir un score nutritionnel et un score environnemental pour chaque menu. Elle semble facile d'utilisation et avoir des vertus pédagogiques et d'information non négligeables (les scores pourraient par exemple être affichés à côté des menus dans l'établissement à l'attention des parents) au-delà des cuisiniers. Nous souhaitons que la Municipalité évalue l'opportunité que les structures d'accueil nyonnaises l'utilisent pour accompagner cette transition. Cela nous semblerait un message important, soulignant ainsi la volonté de la Municipalité d'accompagner et d'encourager ce changement, selon l'action prioritaire no 15 définie dans le plan « Nyon s'engage » : « accroître l'engagement des citoyens et entreprises, notamment sur l'alimentation durable (...) ».

D'autre part, les enfants dont les parents ne font aucune demande particulière, mangent le plat du jour, sauf dès le secondaire (9-11^e) où le restaurant de Marens offre plusieurs options quotidiennes. Ce plat du jour sera donc désormais 2x/ sem un plat végétarien. La manière dont le système est conçu actuellement rendrait très facile une augmentation de la fréquence végétarienne pour les parents qui le souhaitent. Cependant très peu ont connaissance de cette possibilité. Nous souhaitons donc que le SELOC envoie un courrier à tous les parents concernés les informant de cette possibilité avec un coupon-réponse pour les parents qui souhaitent une modification.

Enfin, notre dernière proposition concerne le restaurant scolaire de Nyon-Marens. Il est fréquenté par les degrés de 9 à 11P et sert tous les jours 3 menus à choix, dont un menu végétarien. Les trois sont aujourd'hui au même prix de 8.-. Nous aimerions que la Municipalité réfléchisse à différencier les prix de ces menus, dans le but de refléter sur leur prix le coût de production mais aussi le coût environnemental. Cela devrait aboutir à un menu végétarien moins cher que les deux autres.

Pour résumer, nous souhaitons que ce postulat soit envoyé directement à la Municipalité pour une mise en œuvre des éléments soulevés plus haut :

- Appliquer dès que possible les nouvelles prescriptions du Label Fourchette Verte préconisant une fréquence de 2 menus végétariens par semaine.
- Favoriser l'utilisation de la Webapp pilote proposée par Fourchette Verte comme un outil d'accompagnement des structures nyonnaises vers cette transition.
- Informer les parents de leur droit à demander une augmentation de la fréquence des repas végétariens dans les structures d'accueil de leurs enfants.
- Réfléchir à différencier les prix des menus servis au restaurant scolaire de Marens pour mieux refléter les coûts de production et environnementaux.

Février 2022, Ariane Schwab Hug, Alexandre Dupuis, Julie Baumberger, Mathieu Farine, Ilithya Gennai, Aurélie Hegetschweiler, Yves Félix, Alexander Federau, Claude Farine.