

## COMMUNICATION AU CONSEIL COMMUNAL D'YVERDON-LES-BAINS

### *concernant*

*la réponse à la question posée le 7 mars 2024 par Madame la Conseillère communale Ella-Mona Chevalley intitulée « Révoltes paysannes : quel soutien de la Ville d'Yverdon-les-Bains par la restauration collective? » (QU24.06)*

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

Lors de la séance du Conseil communal du 7 mars 2024, Madame la Conseillère communale Ella-Mona Chevalley a demandé à la Municipalité quel soutien la Ville d'Yverdon-les-Bains apportait par la restauration collective aux révoltes paysannes revendiquant en particulier un prix juste pour une vie digne et une reconnaissance de leur travail. Le texte complet de cette intervention (QU24.06) figure en annexe.

Comme la Municipalité l'a annoncé lors de ladite séance, il est répondu de manière détaillée par écrit à ces questions sous forme de la présente communication.

1) *La Ville dispose-t-elle d'un plan de restauration collective durable ? Si ce n'est pas le cas, est-il prévu d'en mettre un en place, et dans quels délais ?*

Pour l'heure, la Ville ne dispose pas au sein de son administration d'un plan de restauration collective centralisé concernant la durabilité, à l'image de celui de la Ville de Lausanne. La Municipalité a cependant pour objectif, dans le cadre de la mise en œuvre du Plan climat, de mettre sur pied dès que possible un plan de restauration collective qui permette d'améliorer la prise en compte des aspects de durabilité. Les exigences de durabilité jouent désormais un rôle accru dans le cadre des critères d'attribution de marchés publics portant sur la restauration collective, en fonction du cadre légal applicable.

Il existe un nombre important de labels dans le domaine de la restauration (voir infra sous point 3). Néanmoins, cette labellisation ne permet pas toujours de s'assurer concrètement que les objectifs recherchés par la Municipalité en termes de qualité et de durabilité soient atteints.

Des réflexions approfondies sont donc nécessaires, afin de concilier ces objectifs avec les exigences de qualité qu'on est en droit d'attendre, dans le cadre légal et financier défini. Il n'est pas encore possible de déterminer quand ce plan pourra être mis en œuvre, mais la Municipalité a la ferme intention d'y œuvrer ; elle en informera le Conseil communal dans les meilleurs délais.

2) *Des mesures de réduction du gaspillage alimentaire sont-elles mises en œuvre dans les restaurants collectifs de la ville ?*

Dans le cadre du label « Fourchette verte » et/ou de suivi diététique, le dimensionnement des assiettes est calculé selon les apports journaliers nécessaires aux enfants. De plus, le personnel reste à l'écoute des retours des enfants selon leurs différents besoins du moment.

Un suivi du volume de repas est effectué le jour même de la commande. Cette organisation permet d'ajuster la commande de repas au plus proche du besoin. Ce suivi est effectué par l'administration du réseau d'accueil de jour (RéAjr) pour les restaurants scolaires, ainsi que par le secrétariat des différentes structures d'accueil.

Dans le cadre de la collaboration avec certains partenaires de restauration collective, les déchets sont repris et valorisés en biogaz.

3) *Quelle est la part des achats de produits locaux/de proximité, suisses, de saison et labellisés (bio, IP suisse, etc.) dans la restauration collective ?*

Pour les raisons mentionnées ci-dessus, il n'appartient pas à la Municipalité de déterminer elle-même la part des produits locaux utilisés par les différents partenaires dans le cadre des contrats portant sur des prestations de restauration collective. Néanmoins, la Municipalité demande au minimum que le label « Fourchette verte junior » ou un label équivalent, voire supérieur soit respecté. Les labels suivants sont appliqués chez les prestataires de la Ville: « Ecocook », « Fourchette verte junior », « Fait maison », « Repas Agri-Local ». Le tableau ci-dessous recense les différentes mesures prises à cet égard.

Prestataires :	Label	Exemples de mesures contre le gaspillage	Exemples de mesures durabilité
Croq-Midi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ecocook (durabilité en restauration et reconnu par l'Etat de Vaud) ;</li> <li>• Fourchette Verte Junior.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'entreprise est attentive au gaspillage alimentaire tout en respectant le label Fourchette Verte ;</li> <li>• Adaptation des volumes le matin même des repas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charte Ecocook ;</li> <li>• 49% des produits alimentaires utilisés sont suisses ;</li> <li>• Circuit court ;</li> <li>• 60% des fruits et des légumes sont de saison ;</li> <li>• 20% de plats végétariens.</li> </ul>
Fondation Petitmaitre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ecocook (niveau Silver, première cuisine de collectivité de Suisse à atteindre ce niveau) ;</li> <li>• Fait Maison ;</li> <li>• Fourchette Verte Junior.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un monitoring des déchets en cuisine par catégorie (retour alimentaire, PET, verre, cartons, etc...) ;</li> <li>• Un système de tournus des menus sur une dizaine de semaines, ce qui permet de mieux gérer les stocks et éviter le gaspillage ;</li> <li>• Ne servir du poisson qu'une fois toute les deux semaines, pour lutter contre la surpêche et protéger les espèces menacées ;</li> <li>• Adaptation des volumes le matin même des repas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charte Ecocook ;</li> <li>• Ne livrer que dans un rayon limité afin de réduire au maximum les trajets ;</li> <li>• Les fruits et légumes proviennent d'une entreprise régionales pour le conventionnel, et d'une exploitation vaudoise pour le bio ;</li> <li>• Les viandes proviennent de boucheries régionales / romandes. Viande suisse certifiée Suisse Garantie, aucune viande d'origine étrangère ne rentre dans la composition des plats ;</li> <li>• Les poissons sont tous labellisés MSC (pêche durable)</li> </ul>

			<p>ou ASC (élevage durable), tous les poissons menacés sont exclus des menus ;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Une part importante des produits secs sont labellisé BIO : riz basmati, riz parfumé, pâtes, quinoa, boulgour et lentilles entre autres sont toujours issus de l'agriculture biologique ;</li><li>• Ne servir du poisson qu'une fois toute les deux semaines, pour lutter contre la surpêche et protéger les espèces menacées ;</li><li>• 20% de plats végétariens (propose même deux repas végétariens par semaine) ;</li><li>• La cuisine du Parc, étant avant tout un outil de réinsertion sociale important pour la région, permet à des dizaines de personnes en rupture sociale, professionnelle ou familiale de retrouver une indépendance et de créer du lien social au sein de la ville d'Yverdon-les-Bains.</li></ul>
--	--	--	---

La Coccinelle verte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Repas Agri-Local</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les déchets sont repris par le prestataire et transformés en biogaz par une entreprise partenaire ;</li> <li>• Adaptation des volumes le matin même des repas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charte Repas Agri-Local ;</li> <li>• La garantie de 5 produits Bio et de 5 produits locaux par semaine ;</li> <li>• Produits bruts cuisinez « maison » ;</li> <li>• Equilibre alimentaire suivi par une diététicienne ;</li> <li>• Des panneaux photovoltaïques sont installés sur le toit de la cuisine ;</li> <li>• 20% de plats végétariens ;</li> <li>• Le parc automobile est remplacé progressivement par une flotte 100% électrique.</li> </ul>
Fondation des 4 Marronniers	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fourchette Verte Junior</li> <li>• Fourchette Verte Sénior</li> <li>• Fait Maison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tri de 100% des déchets ;</li> <li>• Adaptation des volumes le matin même des repas ;</li> <li>• Les déchets sont repris par le prestataire et transformés en biogaz par une entreprise partenaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Politique interne privilégiant le travail avec des entreprises locales ou suisses.</li> <li>• Partenariat avec certains fournisseurs qui livrent des denrées alimentaires ne respectant pas les standards esthétiques, afin d'éviter au maximum le gaspillage et la destruction de denrées comestibles ;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20% de plats végétariens.</li> </ul>
Semo Nord	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fait Maison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adaptation des volumes le matin même des repas ;</li> <li>• Sensibilisation des employés ;</li> <li>• Commandes calculées aux grammages exacts ;</li> <li>• En cas de restes, distribution aux employés ;</li> <li>• Utilisation d'un compost.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travail essentiellement avec des produits locaux, donc moins de charges de transports ;</li> <li>• 20% de plats végétariens ;</li> <li>• Appareils éco-énergétiques</li> </ul>

4) *Est-ce que des offres végétariennes sont proposées dans la restauration collective de la Ville, et si oui, à quelle fréquence ?*

Dans tous les lieux de restaurations en lien à l'enfance de la ville, il est possible de commander individuellement des repas végétariens, ainsi que des aliments sans porc, sans lactose, sans gluten et sans aliments très allergènes.


Les repas végétariens généralisés sont de l'ordre de 20% au minimum, soit un jour par semaine dans la majorité des lieux de restauration. Le jour n'est pas forcément fixe est peut-être décalé durant la semaine.



Vu ce qui précède, nous avons l'honneur de vous proposer, Madame la Présidente, Mesdames les Conseillères, Messieurs les Conseillers, de prendre acte de la présente communication.

AU NOM DE LA MUNICIPALITE

Le syndic :

  
P. Dessemontet



La secrétaire suppléante :

  
L. Pellerin

Annexe :

- Question QU24.06 de Madame la Conseillère communale Ella-Mona Chevalley

## Révoltes paysannes : quel soutien de la ville d'Yverdon-les-Bains par la restauration collective ?

Ces derniers mois, le monde agricole a lancé son SOS et les agriculteur·ice·s ont exprimé leur colère par une révolte qui n'est pas prête de s'éteindre. Une des principales revendications est un prix juste pour une vie digne et une juste reconnaissance de leur travail. La grande distribution s'enrichit à coût marges démesurées sur le dos des consommateur·ice·s et de celles et ceux qui nous nourrissent. Nous devons nous tenir à leurs côtés pour que les prix rémunèrent à leur juste valeur le travail de la terre. Dans ce contexte, la ville peut également agir pour soutenir l'agriculture locale à son échelle, notamment dans le cadre des achats publics pour les services de restauration de la ville.

Selon le plan climat vaudois, la première bonne raison de promouvoir une alimentation locale, saine et durable est de "soutenir les exploitations agricoles, en choisissant d'acheter des produits locaux pour renforcer les exploitations de la commune et du canton, et renforcer le tissu économique local", mais aussi de recréer le lien entre le monde agricole et la population. Selon ce même plan, "l'alimentation joue un rôle déterminant dans la promotion de la santé et représente 28% de la charge environnementale générée par la consommation, et les communes peuvent agir pour favoriser des choix favorables à la santé, à l'environnement et au tissu économique local".

Par ailleurs, dans le cadre du plan climat de la ville d'Yverdon-les-Bains, deux actions concernent la restauration collective :

- EXE-CONSO4 : Promouvoir et offrir une alimentation moins carnée, de qualité, locale, voire végétarienne, dans la restauration collective et les apéritifs de la ville.
- CONSO11 : Sensibiliser à une alimentation saine dans les écoles, en particulier par les critères de choix dans les appels d'offre de marchés publics en matière de restauration scolaire.

Dans ce contexte, j'ai l'honneur de poser les questions suivantes à la Municipalité :

1. La ville dispose-t-elle d'un plan de restauration collective durable ? Si ce n'est pas le cas, est-il prévu d'en mettre un en place, et dans quels délais ?
2. Des mesures de réduction du gaspillage alimentaire sont-elles mises en œuvre dans les restaurants collectifs de la ville ?
3. Quelle est la part des achats de produits locaux/de proximité, suisses, de saison et labellisés (bio, IP suisse, etc.) dans la restauration collective ?
4. Est-ce que des offres végétariennes sont proposées dans la restauration collective de la ville, et si oui, à quelle fréquence ?

Ella-Mona Chevalley, le 6 mars 2024

### Ressources

- Fiche d'actions transversales pour les communes numéro 9 « [Promouvoir une alimentation locale, saine et durable](#) ».
- Fiche technique FIBL « [Vers une restauration collective plus respectueuse de l'environnement](#) ».