

Plan d'action pour une restauration collective municipale avec une haute qualité nutritionnelle, environnementale et sociale
Réponse à la motion de Madame Elena Torriani : « Charte pour une agriculture de proximité, respectueuse des coûts écologiques et sociaux », au postulat de Madame Isabelle Mayor : « Pour une journée hebdomadaire sans viande ni poisson dans les réfectoires scolaires communaux lausannois : à la (re)découverte du goût en ménageant l'environnement ! » et au postulat de Madame Rebecca Ruiz : « Pour une agriculture de proximité vivante et viable : la Ville de Lausanne soutient la production locale de lait »

Rapport-préavis N° 2014/36

Lausanne, le 3 juillet 2014

Monsieur le président, Mesdames et Messieurs,

1. Objet du rapport-préavis

Par le présent rapport-préavis, la Municipalité sollicite un montant de CHF 398'000.- par année pendant trois années scolaires sur le Fonds communal pour le développement durable (FDD).

Dans le but de soutenir et d'étendre la démarche d'amélioration continue de la performance écologique et sociale des produits alimentaires déjà initiée dans la plupart des lieux de production de repas qu'ils soient municipaux, privés subventionnés ou produits par une entreprise privée, la Municipalité propose de porter à 70% (en 2013 estimée à 50%) la part des produits locaux et de proximité dans la restauration collective au terme d'une période pilote de 3 ans. De plus, elle suggère d'y inclure une préférence pour l'offre des produits bio de la région lorsqu'ils sont disponibles. Elle cherche également à développer des relations commerciales directes avec le producteur à travers des contrats de fourniture, notamment pour les filières qui relèvent de la production des domaines communaux (lait, huile de colza, farines, etc.). Elle propose enfin d'introduire un repas végétarien quatre fois par mois, non systématiquement le même jour de la semaine.

Ces mesures passent par une augmentation de 25 centimes par repas produit, ce qui représente un surcoût de CHF 324'500.- par année. Pour obtenir cette plus-value de 25 centimes par repas préparé, chaque acteur de la restauration collective financé par la Ville de Lausanne devra s'engager au travers d'une « Charte pour une agriculture de proximité, respectueuse des coûts écologiques et sociaux ».

Sans une action pédagogique, informative et éducative auprès des enfants, de leur famille et des équipes éducatives, cette proposition n'aurait pas l'impact souhaité. Un contrôle et un suivi des entreprises privées est également nécessaire pour s'assurer du respect de cette charte. Pour ces tâches d'accompagnement du projet, la Municipalité propose un montant de CHF 65'000.- pendant 3 années scolaires.

Dans le but de permettre aux structures de la restauration collective municipale de se fournir en denrées alimentaires issues de la production locale, de mesurer l'impact environnemental des pratiques d'achat de la restauration collective municipale et d'optimiser l'offre de repas en vue d'une plus grande satisfaction des convives, la Municipalité propose de soutenir, pendant 3 ans, 3 projets concrets, à savoir :

- financer à hauteur de CHF 8'500.- par année l'indicateur écologique de la nourriture « Beelong » développé actuellement par l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Il s'agit d'un outil de mesure de l'impact environnemental des achats de nourriture et de boissons adressé à tout établissement de restauration ;
- confier à la division de conseil et de formation continue de l'EHL, Lausanne Hospitality Consulting, un mandat d'étude sur l'optimisation de la production et la planification des repas destinés aux enfants ;
- développer un partenariat avec la coopérative « Plateforme Bio-Locale ». Créée en mars 2013, elle réunit des agriculteurs bio du canton de Vaud dans le but de livrer aux collectivités locales des produits agricoles de proximité et de saison, de préférence bio.

2. Introduction

Déposée le 20 mai 2008 par Madame Elena Torriani et renvoyée pour étude et rapport par votre Conseil en date du 21 avril 2009, la motion, transformée en postulat, « *Charte pour une agriculture de proximité, respectueuse des coûts écologiques et sociaux* », souligne l'attention de plus en plus marquée des citoyens quant à la provenance des produits, à l'impact social d'une agriculture contractuelle de proximité, à l'empreinte écologique et à la qualité de l'alimentation. Plaidant pour une agriculture durable, multifonctionnelle et proche de la population, Madame Torriani demande à la Municipalité de conclure un partenariat actif avec les fournisseurs de repas afin que ces derniers proposent en priorité aux convives des produits locaux provenant de modes de production respectueux de l'environnement et de l'équité.

Comme il n'existe pas d'acceptation commune entre acteurs du secteur agricole pour désigner une aire de couverture des « produits locaux », la loi sur l'agriculture vaudoise¹ définissant de manière cohérente les principes, les rôles, les buts et les mesures de soutien à l'agriculture de proximité, la Municipalité propose d'entendre par produits locaux, les produits agricoles du périmètre du canton de Vaud.

Déposée le 25 janvier 2008, l'interpellation ordinaire de Monsieur Vincent Rossi : « *Les ressources non renouvelables sont-elles digests ?* », complète le postulat de l'initiateur mentionné ci-dessus, en particulier sur les aspects environnementaux. Dans sa réponse du 6 mai 2009, la Municipalité a relevé la responsabilité du secteur de l'alimentation dans les émissions de gaz à effet de serre, dans l'atteinte à la biodiversité et à la santé des êtres humains et des animaux. Elle a rappelé les initiatives conduites par la Municipalité dans le domaine de la restauration collective minimisant l'impact écologique, à

¹ Voir loi sur l'agriculture vaudoise (LVLAgr) du 7 septembre 2010, entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2011.

savoir : la réduction du régime carné à travers le label « Fourchette verte », la gestion des déchets dans les centres de vie infantine (CVE), La Rama et l'application volontaire de la norme ISO 14001 : 2004 de management environnemental par la plupart des fournisseurs externes de repas.

Le postulat de Madame Isabelle Mayor et consorts : « *Pour une journée hebdomadaire sans viande ni poisson dans les réfectoires scolaires communaux lausannois : à la (re)découverte du goût en ménageant l'environnement !* », déposé le 13 avril 2010, s'inscrit dans la même vision que le postulat Torriani, lequel cherche à favoriser une agriculture de proximité, de saison, idéalement bio. En particulier, il propose d'instaurer un repas hebdomadaire végétarien, néanmoins pas systématiquement le même jour de la semaine, afin de réduire l'impact écologique et de diminuer la consommation de viande. Le postulat suggère de faire du repas végétarien hebdomadaire une occasion de faire redécouvrir aux enfants les différents goûts et saveurs locaux. Enfin, il propose d'inviter les restaurants d'entreprises privées à se joindre à la démarche.

Le postulat de Madame Rebecca Ruiz : « *Pour une agriculture de proximité vivante et viable : la Ville de Lausanne soutient la production locale de lait* », déposé le 27 octobre 2009 est de la même veine que les deux postulats cités plus haut. Il demande à la Municipalité de continuer à se montrer solidaire de ses producteurs par l'achat direct de lait à travers des contrats, par la facilitation de la distribution du lait entre les lieux de production et les lieux de consommation, par l'installation d'un (ou de plusieurs) automate(s) à lait en ville, par une autorisation permanente d'utilisation du domaine public aux paysans pour vendre leur lait et par l'ouverture d'une « laiterie communale ». Le présent rapport-préavis répond aux demandes ci-dessus à l'exception de la dernière qui a été traitée dans le préavis N° 2013/03 du 24 janvier 2013².

Il convient de rappeler qu'en réponse à la pétition « *Pour que de la nourriture verte soit proposée de manière exemplaire dans le cadre des manifestations organisées par l'administration communale* », déposée au Conseil communal le 3 juin 2008 par M. Kyril Gossweiler, la Municipalité vous a communiqué, le 19 novembre 2009, sa décision de généraliser l'usage de produits régionaux de proximité dans toutes les réceptions internes ou externes organisées par les services communaux. Depuis janvier 2010, un cours sur les réceptions et le développement durable, initialement créé par le Service des forêts, domaines et vignobles (FoDoVi) devenu le Service des parcs et domaines (SPADOM), est organisé sous la houlette du Centre d'éducation permanente pour la fonction publique (CEP).

La réponse de la Municipalité à la motion de Mme Céline George-Christin « *Pour des collations saines dans les collèges lausannois* » qui propose d'instaurer la vente, lors des récréations, de produits compatibles avec une alimentation équilibrée ainsi que le maintien de l'exigence du label « Fourchette verte » pour les fournisseurs de repas font aussi partie de la réponse municipale au postulat de Madame Torriani³.

² Préavis N° 2013/03 du 24 janvier 2013, « *Domaine agricole des Saugealles, Construction d'une nouvelle étable et d'une nouvelle fosse à lisier, transformations intérieures d'une écurie et aménagement d'un local de conditionnement du lait, Réfection des dessertes autour de la ferme, Installation d'une cuve de stockage pour le prétraitement des lavures destinées à l'installation de biogaz, Pose de panneaux solaires photovoltaïques par SI-REN, Réponse partielle au postulat Ruiz « Pour une agriculture de proximité vivante et viable : la Ville soutient la production locale de lait »* ».

³ Voir le rapport-préavis N° 2007/01 du 18 janvier 2007, « *Pour des collations saines dans les collèges lausannois, Réponse à la motion de Mme Céline George-Christin* » et le rapport-préavis N° 2004/02 du 8 janvier 2004, « *Pour une démarche de type « Fourchette verte » dans les écoles et cuisines scolaires de Lausanne, Réponse à la motion de Mme Christine Maier* ».

3. L'état des lieux

Trois directions et cinq services sont directement concernés par la restauration collective :

Direction des sports, de l'intégration et de la protection de la population

- Service de protection et sauvetage avec le restaurant du Centre de formation de La Rama qui est exploité par du personnel communal.

Direction du logement et de la sécurité publique

- Corps de police avec l'Hôtel de Police dont le restaurant d'entreprise est géré par une entreprise privée.

Direction de l'enfance, de la jeunesse et de la cohésion sociale

- Service de la jeunesse et des loisirs (SJL) avec les trois écoles à la montagne/camps de vacances qui sont exploités par du personnel communal. Le centre aéré de l'Arzillier est quant à lui livré par une entreprise privée.
- Service des écoles primaires et secondaires (SEPS) avec les réfectoires primaires et secondaires qui sont gérés par des entreprises privées sous contrats de prestations à l'exception du réfectoire de l'Elysée qui est exploité par du personnel communal. Il est à noter que plusieurs unités de production de repas situées dans les réfectoires secondaires livrent également des repas aux structures d'accueil pour enfants en milieu scolaire (APEMS) lausannois.
- Service d'accueil de jour de l'enfance (SAJE), qui gère le Réseau d'accueil de jour de Lausanne (Réseau-L), qui comprend pour les lieux où un repas de midi est servi :

des structures préscolaires (4 mois à 6/7 ans)

- 12 institutions d'accueil de jour de l'enfance (IPE) municipales. A l'exception du CVE de la Borde qui est fourni en repas par un EMS, toutes les IPE municipales bénéficient d'une unité de production de repas, implantée dans 9 CVE⁴, avec du personnel communal ;
- 17 IPE privées subventionnées de quartier, dont 10 avec une cuisine de production sur place et 7 qui utilisent une entreprise privée ;
- 15 IPE privées subventionnées en partenariat avec des entreprises. 6 structures externalisent la prestation des repas, le reste ayant, soit une cuisine de production propre, soit utilisant le restaurant de l'entreprise ;
- 1 structure d'accueil familial où chaque accueillante en milieu familial (AMF) (plus de 100) confectionne elle-même les repas pour les enfants qui lui sont confiés.

des structures parascolaires (6/7 ans à 10/11 ans)

- 1 structure d'accueil parascolaire municipale qui se compose de 23 APEMS. L'APEMS de Prélaz bénéficie d'une unité de production communale, les autres sont liés par des contrats de prestations avec plusieurs mandataires privés ;
- 1 APEMS privé subventionné de quartier avec une unité de production sur place ;
- 1 structure d'accueil familial.

⁴ 3 IPE sont livrées par un CVE.

3.1 Tableau synoptique des repas servis en 2011-2013

En moyenne, de 2011 à 2013, quelque 1'298'400 repas par an ont été servis à des enfants ou à des adultes, répartis comme suit :

Etablissements	Repas en 2011	Repas en 2012	Repas en 2013	Moyenne/ 3 ans
Centre de formation de La Rama	24'000	16'803	16'616	19'140
Hôtel de Police	34'400	44'460	44'460	41'107
Ecoles à la montagne	55'300	62'989	59'382	59'224
Réfectoires scolaires	129'000	114'000	114'000	119'000
Centres de vie infantine - CVE	800'000	800'000	800'000	800'000
Accueil pour enfants en milieu scolaire - APEMS	223'000	268'000	290'000	260'000
Moyenne sur 3 ans (arrondi)				1'298'400

3.2 Coût moyen des repas

De par la diversité des modes et des situations de production de repas, il est impossible d'avoir une comparaison analytique très précise des coûts financiers. Néanmoins, les informations suivantes permettent une approche du coût de ces repas :

- pour les APEMS, la moyenne du prix payé aux entreprises privées est de CHF 8.- par repas servi ;
- pour les réfectoires secondaires exploités par une entreprise privée, le prix payé est de CHF 9.50 par repas ;
- pour les CVE qui produisent des repas, le cuisinier dispose de CHF 4.55 pour les produits alimentaires par place offerte et par jour (y compris les adultes) pour confectionner le petit déjeuner, le repas de midi et le goûter ;
- pour les CVE qui achètent les repas à des tiers, la somme de CHF 9.15 par place offerte et par jour (y compris les adultes) est octroyée ;
- pour les écoles à la montagne/camps de vacances, le cuisinier dispose de CHF 6.50 pour les produits alimentaires par place offerte et par jour (y compris les adultes) pour confectionner le petit déjeuner, le repas de midi, le goûter et le souper ;
- pour le Centre de formation de La Rama, le coût moyen du repas est de CHF 12.50 ;
- pour l'Hôtel de Police, le coût moyen du repas est de CHF 10.- ;
- pour les AMF, un forfait de CHF 200.- par mois et par enfant gardé est octroyé pour les trois repas de la journée (parfois quatre lorsqu'il y a un souper).

3.3 L'origine des produits

L'analyse de l'origine des produits utilisés dans la préparation des repas, tant par les producteurs en interne (CVE – Ecoles à la montagne – Centre de formation de La Rama) que par les fournisseurs externes de repas, montre une provenance différenciée. Il convient de mentionner que la viande est le seul produit où la mention d'origine est obligatoire. Cependant, la différenciation ne se fait qu'entre viande suisse et viande étrangère. Pour les autres produits, l'information recueillie montre que les salades, les fruits et légumes, les pommes de terre et le pain sont les produits dont la provenance est préférablement locale. Les produits dont l'origine est plutôt internationale sont : l'agneau, le cheval, le lapin, le poisson, le riz, les pâtes, les céréales, les huiles végétales. Les autres produits : le bœuf, le

veau, le porc, la volaille, les œufs, le lait, le fromage, les jus, les desserts, le beurre, les sauces, etc. sont pour une grande part de provenance suisse.

3.4 *Le label « Fourchette verte »*

Le label « Fourchette verte »⁵ (juniors, tout-petits) constitue la garantie de qualité principale de la restauration collective scolaire. Il met surtout l'accent sur la diminution de consommation des protéines. Il est introduit dans tous les établissements scolaires de restauration de la Ville (CVE, APEMS et réfectoires scolaires). Cela atteste que tous ces établissements proposent aux convives une alimentation équilibrée, saine, variée, consommée dans un environnement salubre. Nous notons déjà, à travers ce label, une volonté manifeste d'initier les convives au bien-être sanitaire, à la variété des goûts et aux préoccupations environnementales. Aussi, dans la plupart des établissements, sans que cela dénote une volonté affichée d'imposer un quelconque régime végétarien, nous constatons que dans la planification des menus, les quantités de viande sont remplacées par des produits équivalents (poisson, œufs, légumineuses, produits laitiers) au moins une fois par semaine. Une importante sensibilisation du personnel éducatif et de cuisine doit accompagner cette démarche de labellisation pour la saisie intellectuelle des enjeux environnementaux réels afin de les transmettre adéquatement, dans une perspective durable aux enfants et aux parents.

3.5 *Les normes*

3.5.1 *Normes imposées*

La loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires (LDAI – RS 817.0), l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires (ODAIU – RS 817.02) du 23 novembre 2005, l'ordonnance du Département fédéral de l'intérieur sur l'hygiène (OHyg – RS 817.024.1) du 23 novembre 2005, la directive cantonale du 12 mai 2006 d'aménagement des établissements du secteur alimentaire indiquent les normes imposées par les autorités en matière alimentaire. Il s'agit des normes liées à :

- l'hygiène pour la maîtrise des risques d'atteinte à la santé ;
- la traçabilité de la chaîne alimentaire, de la fabrication à l'écoulement du produit ;
- la maîtrise des risques biologiques, chimiques et physiques, « HACCP⁶ ».

Toutes ces normes sont respectées dans la restauration collective municipale et une personne chargée du contrôle de l'hygiène alimentaire dans la restauration collective scolaire est affectée à cette tâche.

3.5.2 *Démarches volontaires*

Les structures municipales de production de repas ont, depuis de nombreuses années, mis en œuvre un processus d'améliorations en termes environnemental et social. Le SAJE exige que tous les cuisiniers en charge d'une unité de production de repas possèdent une formation en diététique. De plus, tous les concepts pédagogiques de prise en charge des enfants incluent de manière explicite la dimension de la

⁵ Le label « Fourchette verte » répond aux normes de qualité ISO 9000 : 2000.

⁶ Hazard Analysis and Critical Control Points. Il s'agit d'un système de gestion qui identifie, évalue et assure la maîtrise des dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments : les dangers biologiques (virus, bactéries), chimiques (pesticides, additifs) et physiques (bois, verre).

nourriture que ce soit auprès des enfants ou de leur famille. Enfin, pour ce qui a trait à l'élimination des déchets, toutes les cuisines des CVE municipaux amènent ces derniers à l'installation de production de biogaz des Saugealles.

Le restaurant de La Rama, autre structure de production de repas, travaille, depuis plusieurs années, avec des fournisseurs de produits certifiés ISO 9001 : 2008, norme relative à la traçabilité des produits. Divers contrôles sont effectués par le personnel du restaurant lors des livraisons de marchandises. Il apparaît cependant qu'une application complète de cette norme au sein de l'établissement serait particulièrement contraignante, en terme de contrôle, au vu des divers pointages qu'elle exige, tant au niveau des locaux et des véhicules transporteurs que de la marchandise elle-même. Il applique aussi le premier niveau sur les trois étapes d'introduction de la norme ISO 14001 : 2004, relative au bilan « carbone » du produit, lequel consiste en la mise en œuvre d'actions prioritaires. De plus, le restaurant de La Rama intègre les questions environnementales dans ses processus organisationnels, notamment logistiques, et dans l'ensemble de ses fournitures. En effet, tant sur les périodes auxquelles sont consommés certains produits que sur les distances d'approvisionnement, le restaurant de La Rama voue une attention permanente à l'amélioration de la performance écologique de la marchandise utilisée.

En résumé, La Rama applique, dans une large mesure, les contraintes de la norme ISO 14001 : 2004. Pour ce qui a trait à l'application de la norme ISO 9001 : 2008, cette dernière demeure limitée, en raison des questions de personnel. Notons enfin qu'en matière d'élimination, le restaurant de La Rama, à l'instar des CVE municipaux, amène ses déchets à l'installation de production de biogaz des Saugealles.

S'agissant des établissements fournisseurs externes de repas, certains ont aussi volontairement introduit des normes beaucoup plus contraignantes en terme environnemental ou social. L'entreprise fournisseuse de repas au restaurant de l'Hôtel de Police est certifiée ISO 14001 : 2004 et ISO 9001 : 2008 attestant de son aptitude d'une part, à intégrer dans ses processus organisationnels des démarches respectueuses de l'environnement l'orientant vers de meilleures performances⁷, d'autre part, à satisfaire aux exigences qualité et à renforcer la satisfaction client dans les relations clients – fournisseurs. Les deux principaux fournisseurs de repas en APEMS, DSR et Concordance, sont aussi détenteurs d'une double certification ISO 14001 : 2004 et ISO 9001 : 2008. Le Groupe DSR est de surcroît certifié ISO 22000, à savoir la norme qui définit les exigences des systèmes de gestion de la sécurité tout au long de la chaîne alimentaire.

4. Capacités des acteurs à entrer dans un partenariat actif agro-environnemental

4.1 Analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces de la restauration collective municipale par rapport aux objectifs

Forces	Faiblesses
Le label « Fourchette verte » s'inscrit dans une démarche de qualité et d'amélioration de la performance écologique (réduction du régime carné) et fait l'objet d'un monitoring de la part des diététiciennes et des organismes de promotion et de prévention sanitaires.	Les informations liées à l'origine des produits, aux labels et aux normes ne sont pas tenues régulièrement.

⁷ La Municipalité, dans sa réponse du 6 mai 2009 à l'interpellation de M. Vincent Rossi, citée plus haut, a expliqué le lien entre l'alimentation et l'amélioration de la performance écologique.

La Municipalité a déjà introduit l'usage des produits locaux dans les réceptions organisées par la Ville et ses services. Elle participe régulièrement, en association étroite avec les producteurs locaux, à la Semaine du goût.	Aussi bien les convives que les producteurs de repas ne sont pas informés des efforts consacrés par la Ville en la matière.
Des fournisseurs externes de repas ont introduit des normes environnementales et sociales plus contraignantes.	La formation des équipes éducatives et du personnel de cuisine n'est pas encore aboutie.
Le nombre de repas servis quotidiennement (+/- 5'000) est un marché important.	Peu d'animations pédagogiques sur la restauration et l'alimentation existent.
Le réseau construit autour de la restauration municipale collective (enfants, parents, équipes éducatives, personnel de cuisine) permet de construire un projet qui aurait valeur d'exemple.	Une plus grande intégration des produits locaux demande des délais de réorientation de la politique d'approvisionnement qui peuvent s'avérer longs.
Une part estimable de produits de proximité est déjà intégrée dans la production de repas proposés aux convives de la restauration municipale.	Les efforts consentis ne sont pas expressément rendus visibles, ni pour les éducatrices, ni pour les parents, ni pour les enfants, à savoir les consommateurs.
Les ressources complémentaires pour ce projet novateur peuvent être financées par le FDD.	
Opportunités	Menaces
Il existe un soutien moral fort favorable à l'agriculture de proximité et contractuelle.	La disponibilité des produits peut être entravée par les contrats de livraison avec la grande distribution.
La loi sur l'agriculture vaudoise prévoit des mesures de soutien à l'agriculture bio et à une agriculture de proximité respectueuse de l'environnement.	La capacité des producteurs à s'organiser et à s'adapter à la demande et aux contraintes de la restauration collective municipale n'est pas encore acquise.
Quelques producteurs locaux, notamment à travers la coopérative « Plateforme Bio-locale », s'organisent pour mieux assurer l'approvisionnement en produits locaux et de saison.	Les produits issus du commerce équitable sont peu connus dans la restauration collective municipale.
L'offre en produits locaux et/ou bio tend à satisfaire la demande de la restauration collective municipale.	Sauf pour la viande, il n'existe pas d'exigence légale d'indication de l'origine du produit.
La Ville soutient dans la ferme du domaine des Saugealles un projet de conditionnement du lait avec un système professionnel de pasteurisation et de mise en bouteille.	
Les expériences en cours de menus végétariens dans les établissements de restauration collective municipale montrent qu'il est possible de proposer des menus végétariens sans que cela péjore la condition des enfants mangeant peu souvent des produits carnés ou du poisson.	La question de la faible diversité des produits selon les saisons reste posée.

4.2 Capacité des APEMS, des réfectoires scolaires et de l'Hôtel de Police à entrer dans un contrat avec les fournisseurs externes de repas

Trois principaux critères permettent de comprendre la capacité des établissements clients des fournisseurs externes de repas. Il s'agit de la capacité à :

- recueillir des informations liées à l'origine, aux labels et aux normes des produits ;
- exiger des fournisseurs de s'approvisionner de manière préférentielle dans des circuits de proximité de commercialisation de produits locaux ;
- offrir les repas au meilleur coût.

S'agissant des informations relatives à l'origine, aux labels et aux normes des produits, il est à relever que les entreprises fournisseuses de repas ne les donnent pas systématiquement à leurs clients. Les animations pédagogiques sur les relations entre l'agriculture, l'environnement et une alimentation saine, la diffusion des informations ainsi que la formation des acteurs de la restauration collective sont attendues pour pallier ce problème.

L'approvisionnement dans des circuits courts de commercialisation vise l'amélioration du bilan carbone par tonne de produit transporté. Elle se manifestera concrètement à travers la renonciation partielle ou à certains produits aujourd'hui importés (agneau, cheval, lapin, mais aussi tous les fruits et légumes consommés hors saison) et à la préférence accordée aux produits vaudois (bœuf, veau, lait, fromage, fruits et légumes de saison). Cette capacité à s'approvisionner en proximité est par ailleurs presque effective dans le sens où certains lieux sont déjà habitués à travailler de manière contractuelle avec des fournisseurs externes de repas, eux-mêmes acquis aux objectifs environnementaux et sociaux prônés par la Municipalité. Aussi, il y aura lieu pour les fournisseurs de repas de travailler en complémentarité.

L'objectif de la Municipalité d'offrir des prestations alimentaires d'une très bonne qualité gustative et nutritionnelle dans le cadre d'une production agricole de proximité, respectueuse de l'environnement et de l'équité a un prix. Le coût moyen de revient d'un repas dans les APEMS est évalué à CHF 8.- aujourd'hui. L'intégration plus forte de produits de proximité augmentera le prix de revient des menus, dans le sens où les prix de produits vaudois et/ou le prix garanti au producteur dans le cadre de l'agriculture contractuelle sont toujours plus élevés que ceux pratiqués par le marché de la grande distribution. Le coût additionnel du repas devra donc être supporté par la Ville et plus particulièrement par le Fonds du développement durable. Selon une proposition d'une entreprise fournisseuse de repas externes en APEMS, la composition du menu avec 70% de produits vaudois induirait une augmentation d'un franc du prix actuel.

De l'avis de la Municipalité ce coût est excessif. En effet, tous les acteurs privés de production de repas avancent comme argument de marketing qu'ils sont déjà très attentifs à la traçabilité et à la saisonnalité de leurs produits et qu'ils ont déjà, pour une bonne partie de leurs achats, privilégiés les produits de proximité. La Municipalité propose de fixer 25 centimes supplémentaires, par repas préparé. Il s'agira pour les services concernés de négocier avec ces fournisseurs et à envisager une mise en concurrence par une procédure de soumission conformément aux marchés publics.

Calculée sur les seuls menus principaux, l'incidence supplémentaire sur le budget serait pour :

- les APEMS, de CHF 65'000.- ;
- les réfectoires scolaires, de CHF 30'000.- ;
- l'Hôtel de Police, de CHF 10'000.-.

Soit, un surcoût total de CHF 105'000.-.

4.3 *Capacité des structures d'accueil de jour des enfants, des écoles à la montagne et du Centre de La Rama à intégrer plus de produits de proximité et de menus végétariens dans les repas*

4.3.1 *Les structures d'accueil de jour des enfants*

Aujourd'hui, les structures préscolaires du Réseau d'accueil de jour de Lausanne (Réseau-L) sont quasi toutes productrices de repas. On compte, en effet :

- 12 CVE municipaux dont 9 ont leur propre unité de production. Il est à noter que 2 CVE, Bergières et Montelly, confectionnent et livrent des repas pour d'autres garderies ;
- 17 structures privées subventionnées de quartier dont 9 ont leur propre structure de production de repas, les autres sont approvisionnées par des fournisseurs privés, parapublics (EMS) ou par d'autres garderies ;
- 15 structures privées subventionnées sont en partenariat avec des entreprises. 6 structures externalisent la prestation des repas, le reste ayant, soit une cuisine de production propre, soit utilisant le restaurant de l'entreprise ;
- 100 accueillantes en milieu familial (AMF) qui confectionnent les repas pour les enfants qu'elles gardent.

Au niveau des compétences professionnelles, la formation professionnelle de cuisinier diététicien est requise ou exigée dans le cadre d'une formation complémentaire. Les équipes dans les structures d'accueil de jour sont donc des cuisiniers très performants qui ont intégré depuis longtemps les principes nutritionnels modernes et proposent des menus variés et adaptés à l'âge des enfants, la formation au goût étant une de leur priorité. Dans les centres de vie infantine, la généralisation de plusieurs repas sans viande ni poisson chaque mois est acquise. Par contre, pour permettre d'intégrer plus de produits vaudois, il s'agit de modifier les quotas financiers actuels, comme indiqué au point 3.2 et les passer à :

- CHF 4.80 par place pour l'achat des produits alimentaires ;
- CHF 9.40 par place offerte à négocier avec les fournisseurs de repas ;
- CHF 250.- par mois pour les AMF.

L'incidence globale sur le budget du SAJE pour le préscolaire peut donc être estimé à CHF 200'000.-.

4.3.2 *Les écoles à la montagne*

Les écoles à la montagne constituent des unités de production de repas à part entière. La majorité des produits proposés aux jeunes convives sont issus de l'agriculture de proximité. En particulier, l'approvisionnement en viande se fait à travers les boucheries locales. La variété et la saisonnalité des produits permettent aux écoles à la montagne d'assurer autour de 60% de produits du terroir. Durant le séjour à la montagne qui dure en moyenne cinq jours, au moins un repas sans viande ni poisson est proposé aux enfants. Ceux-ci sont en outre encouragés à participer à la préparation des repas, ce qui améliore leur rapport au goût et à la nourriture.

L'incidence budgétaire est de CHF 15'000.- par année.

4.3.3 *Le Centre de formation de La Rama*

Depuis de nombreuses années, le restaurant de La Rama veille à ce que la grande majorité de ses produits provienne de l'agriculture locale. Les garanties demandées aux fournisseurs, de même que le choix de produits de saison, permettent au restaurant de proposer déjà entre 60% et 70% de produits de proximité. Cependant, ce pourcentage est toujours susceptible d'évoluer, notamment en raison d'épizooties, de conditions météorologiques défavorables ou de toute autre cause naturelle. De plus, le prix de la viande suisse est sujet à des variations importantes durant l'année. A titre d'exemple, la viande de porc suisse augmente de près de CHF 10.- durant l'été, à cause de la confection accrue de saucisses pour les grillades.

L'incidence budgétaire est de CHF 4'500.- par année.

5. **Les attentes des trois postulats Torriani, Mayor et Ruiz**

5.1 *Contribuer à réduire l'impact écologique*

Le transport constitue une importante source de pollution. Il contribue pour 20% des émissions de gaz à effet de serre (GES). La part de l'agriculture est de 9% de production de GES. Elle constitue toutefois la source principale de méthane et de protoxyde d'azote, polluants dont le potentiel de contribution au réchauffement climatique est plus élevé que celui du CO₂. Pour les auteures des initiatives, favoriser les aliments produits localement, bio ou issus de la production intégrée, contribue à l'amélioration du bilan écologique dans le sens de la minimisation du transport. Acheter en priorité les produits de sa région en empruntant des circuits courts d'approvisionnement afin de minimiser le transport participe à l'amélioration du bilan carbone. La production de la viande pose un problème écologique plus important que la production des végétaux. Il faut par exemple 15'000 litres d'eau pour produire un seul kilo de viande contre 2'000 litres pour un kilo de riz. S'agissant du poisson, un renoncement temporaire ou l'achat auprès de filières certifiées contribue à la lutte contre l'effondrement de certaines espèces de poissons induit par la surpêche industrielle.

5.2 *Améliorer la santé des convives*

La viande contient de précieux nutriments. Cependant la tendance actuelle, confirmée par certains spécialistes, soutient qu'une réduction volontaire de la consommation de la viande aurait un impact bénéfique sur la santé. Diminuer la consommation de viande permet de réduire l'apport de graisses saturées, donc de limiter le risque de cholestérolémie et de participer ainsi à la prévention des maladies cardiovasculaires, des diabètes, de l'obésité et de certains cancers. En proposant un menu végétarien quatre fois par mois, repas qui ne sera par ailleurs pas fixé le même jour de la semaine, les initiates ne cherchent nullement à priver certains enfants de viande ou de poisson, elles veulent plutôt leur faire découvrir qu'un repas sans viande, ni poisson peut être aussi non seulement savoureux au plan du goût, mais aussi riche et équilibré.

5.3 *Renforcer les liens sociaux et la sensibilité aux conditions de production et de commercialisation*

Par la promotion des produits locaux, les auteures n'entendent pas seulement mettre l'accent sur l'avantage de la proximité en termes géographiques et des incidences favorables à l'écologie qu'une

telle proximité physique induit. Elles veulent également favoriser une certaine proximité humaine, créer et renforcer les liens sociaux entre producteurs et consommateurs. Aux travers de ces contacts, les consommateurs peuvent ainsi replacer les produits alimentaires qu'ils consomment dans leur contexte (comment, par qui, à quel prix et dans quelles conditions les aliments sont produits). En ce qui concerne les enfants, la sensibilité aux conditions de production et de consommation sera apportée à travers des animations pédagogiques ou des visites d'exploitations agricoles in situ, comme cela se fait déjà au travers des fermes pédagogiques et des animations du label « Fourchette verte ».

5.4 Promouvoir l'achat direct des produits locaux à un prix équitable

En proposant de développer des contrats de fourniture de produits locaux, bio ou de la production intégrée, par exemple le lait pour le postulat Ruiz, entre les établissements de la restauration collective municipale et les paysans lausannois, les auteures cherchent à valoriser les métiers de la paysannerie, à stimuler la production d'aliments pour les Lausannois et à encourager à consommer des produits de la région. En effet, par l'établissement de contrats de livraison pour une saison ou plus, le paysan est assuré d'un marché pour l'écoulement de ses produits, le consommateur, quant à lui, est à même de choisir ce qu'il mange tout en connaissant les conditions dans lesquelles la nourriture a été produite. La promotion de l'agriculture de proximité sera d'autant plus crédible qu'elle permet au producteur de couvrir ses frais de production et de dégager un revenu décent, tout en étant abordable pour le consommateur.

6. Réponse de la Municipalité aux initiatives Torriani, Mayor et Ruiz

6.1 Promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective municipale

Afin de promouvoir l'agriculture de proximité et l'ancrer dans la restauration collective, en regard des développements précédents, la Municipalité fixe un objectif général, à savoir, offrir des prestations alimentaires d'une très bonne qualité gustative et nutritionnelle dans le cadre d'une production agricole de proximité, respectueuse de l'environnement et de l'équité. Elle fixe aussi des résultats opérationnels chiffrés sur la base desquels le suivi et l'atteinte des résultats pourront être organisés et évalués. Il s'agit de :

- porter à 70% la part des produits locaux dans la restauration municipale dans les 3 ans à venir ;
- privilégier l'offre des produits locaux bio lorsqu'ils sont disponibles et à prix équivalents ;
- favoriser la consommation des produits de saison ;
- servir un repas sans viande, ni poisson quatre fois par mois ;
- analyser l'empreinte écologique des repas ;
- développer des relations commerciales directes avec les producteurs à travers des contrats de fourniture notamment pour les filières qui relèvent de la propre production lausannoise ;
- aménager un local de conditionnement du lait dans la ferme des Saugealles ;
- développer des animations destinées aux enfants d'âge pré-scolaire et scolaire ;
- développer l'aspect préventif et éducatif auprès des équipes éducatives et des parents par des actions spécifiques.

A relever que la demande, formulée dans le postulat Ruiz, d'installer un (ou plusieurs) automate(s) en ville n'apparaît pas dans la présente réponse. En effet, renseignements pris auprès des producteurs, il ressort en effet de ces expériences que très peu de clients les utilisent pour acheter du lait et que la gestion de ces automates nécessite beaucoup de temps pour peu de chiffre d'affaires. Au vu de cette analyse, la Municipalité renonce à l'installation d'automate à lait et par conséquent aussi à l'octroi d'autorisation permanente d'utilisation du domaine public qu'elle aurait impliqué.

L'objectif et les résultats opérationnels proposés ci-dessus par la Municipalité se veulent exigeants mais réalistes. En effet, ils se réfèrent, d'une part à des pratiques déjà en cours dans beaucoup de restaurants collectifs lausannois (le menu végétarien dans les APEMS et les CVE par exemple), d'autre part renvoient à des expériences vécues et réussies d'autres villes relatives à la promotion des produits locaux et de saison, bio ou de la production intégrée. Il est important de noter que la Ville s'engage pour l'agriculture de proximité en dédiant notamment un de ses domaines, le domaine de Rovéréaz, à la culture maraîchère biologique. La production de ce domaine sera majoritairement dédiée à la fourniture des structures de restauration collective (cf. Rapport-préavis sur l'avenir du domaine de Rovéréaz, N° 2014/37 du 3 juillet 2014).

Ainsi, à Genève, depuis mai 2011, les lieux de restauration collective publics et privés subventionnés par la ville proposent, une fois par mois, un menu composé exclusivement de produits labellisés Genève Région – Terre Avenir (GRTA) certifiant que les produits proposés respectent les quatre principes suivants : la qualité (fraîcheur, diversité et goût), la proximité, la traçabilité et l'équité⁸. Depuis 2013, ils se sont engagés à mettre quotidiennement dans l'assiette des élèves 2 à 3 produits labellisés GRTA. De plus, un programme de sensibilisation a été mis sur pied. La Ville de Lyss dans le Seeland bernois a introduit le 12 mai 2012 la journée végétarienne.

En ville de Lyon par exemple, selon l'information recueillie auprès du réseau « Délice⁹ » des villes gourmandes, la part des produits bio est de 26% dans la restauration municipale. Dans la ville suédoise de Göteborg, une autre partenaire du réseau, la part des produits bio est de 25%. Dans le Pays Midi-Quercy, Département Tarn et Garonne, l'objectif de 70% des produits de proximité est aujourd'hui tenu¹⁰. Depuis le 1^{er} octobre 2011, la ville belge de Gand, a introduit le jeudi végétarien dans toutes les écoles publiques. Dans la foulée, d'autres municipalités en Belgique (Hasselt et Mechelen), en Allemagne (Brême), en Afrique du sud (Le Cap), aux Etats-Unis d'Amérique (Washington D.C., San Francisco), en Croatie (Zagreb) et en France (Paris 2^{ème} Arrondissement), ont lancé la journée végétarienne hebdomadaire.

⁸ Les personnes qui travaillent tout au long de la chaîne de production bénéficient des conditions prévues dans les contrats-types et conventions collectives de travail. L'Office cantonal de l'inspection et des relations du travail (OCIRT) réalise des contrôles au sein des entreprises.

⁹ Le réseau « Délice » a été créé en septembre 2007 à Lyon par 20 villes gourmandes réputées pour leur gastronomie. La Ville de Lausanne en fait partie et est représentée au comité exécutif du réseau par le Service du développement de la ville et communication. L'objectif du réseau « Délice » des villes gourmandes est de mettre en lien et promouvoir les villes du monde entier reconnues pour leur tradition gastronomique, le savoir-faire de leurs professionnels, l'excellence de leurs produits et la richesse de leur art de vivre en matière culinaire. Lausanne a été par ailleurs élue « Ville du goût 2012 ». A cet effet, elle organise de mai à septembre, en particulier avec les producteurs locaux, des événements inédits représentant la diversité de la culture gustative de la région.

¹⁰ Midi-Quercy, Bilan de l'action pré-expérimentation de restauration collective sur le Pays Midi Percy, Montricoux, Réunion du 18 juin 2008, Document interne.

6.2 Soutenir trois projets : l'indicateur « Beelong », la « Plateforme Bio-Locale », une étude sur la production des repas

6.2.1 L'indicateur « Beelong »

L'indicateur « Beelong » est un outil mesurant l'impact environnemental des pratiques d'achat des collectivités du secteur de la restauration collective. Développé par l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), il a été mis en œuvre début 2013 en phase pilote auprès de deux cuisines de CVE et d'un APEMS ainsi qu'auprès de l'Université de Lausanne. L'outil d'évaluation prend en compte quatre critères : la provenance des aliments et la saison, le mode de production, le degré de transformation et les émissions de CO₂. Les responsables du projet ont établi un classement des labels agricoles sur une échelle de 1 à 20. Encore en évolution, cet indicateur peut s'appliquer de deux manières :

- pour évaluer l'ensemble des achats alimentaires et cibler les améliorations possibles ;
- pour donner une note à un plat ou un menu suivant son impact environnemental.

En s'inspirant du classement énergétique déjà appliqué aux véhicules et aux appareils électroménagers, l'impact environnemental est représenté par des lettres allant de A (notes de 18 à 20) à G (notes de 0 à 2). Cet outil a pour ambition d'être utilisé pour la formation des professionnels de la restauration collective, pour la sensibilisation des consommateurs ainsi que dans la gestion managériale. Un bilan a été effectué à fin 2013 montrant une belle évolution des pratiques, notamment en ce qui concerne la saisonnalité que les trois cuisiniers testés ont largement respectée.

Pour 2014, 4 nouvelles cuisines seront évaluées (3 municipales et 1 privée subventionnée) avec les étapes suivantes pour chaque cuisine :

- deux analyses des pratiques d'achats alimentaires à l'aide de l'indicateur Beelong ;
- la restitution de résultats détaillés sous la forme d'une présentation et d'un rapport ;
- la proposition d'améliorations afin de réduire l'impact environnemental des achats ;
- le suivi des équipes en cuisine entre les deux analyses.

A signaler que l'outil définitif sera également utilisé par la Plateforme Bio-Locale afin de permettre aux cuisiniers d'acheter en connaissance de cause leurs produits, c'est-à-dire en se basant sur leur prix et sur leur impact écologique.

La somme de CHF 8'500.- par année pendant 3 ans, dès 2014, est sollicitée pour terminer l'analyse Beelong et permettre sa généralisation à l'ensemble des structures produisant des repas du Réseau-L. Chaque cuisinier qui aura bénéficié de cette sensibilisation aura en mains une base de données interactive lui permettant d'évaluer seul chaque produit avant son achat. Cette base de données sera réactualisée par l'EHL et au fur et à mesure de l'avancée des connaissances, l'indicateur sera développé sous la forme d'un logiciel utilisable en libre accès via Internet.

6.2.2 La « Plateforme Bio-Locale »

La « Plateforme Bio-Locale » est une coopérative créée le 7 mars 2013 par les agriculteurs bio de l'agglomération lausannoise en vue de servir de relais pour les agriculteurs fournissant aux collectivités publiques de la région des produits alimentaires de proximité et de saison, de préférence bio. Les collaborateurs et les clients de la coopérative peuvent aussi être membres. C'est à ce titre que

la Ville de Lausanne l'a aidée au démarrage et a souscrit à une part sociale de CHF 1'000.-. La plateforme cherche à favoriser des chemins de livraisons courts afin de réduire l'impact carbone, à renforcer le tissu économique local. Elle s'engage à garantir aux producteurs la vente de leur marchandise à un prix équitable tout en encourageant les producteurs traditionnels à passer à une agriculture respectueuse de la terre et de ses convives.

Située dans l'ancienne porcherie de la ferme de Cery, transformée à cet effet en une légumerie/fruiterie, la plateforme a démarré ses livraisons en septembre 2012 auprès de trois cuisines de CVE pour une phase test de quatre mois, élargie à une deuxième phase test aux cuisines de tous les CVE municipaux ainsi qu'à un APEMS durant l'année 2013. Aujourd'hui, elle est capable de leur livrer, à vélo, des produits de proximité, de saison et bio bruts et/ou transformés (lavés, épluchés et découpés).

Le bilan effectué auprès des cuisiniers s'est révélé positif, notamment en termes de fraîcheur, de saveur, de qualité des produits, d'une augmentation des quantités mangées par les enfants (notamment de la salade), de la collaboration étroite et positive avec tous les membres de la Plateforme et de la ponctualité des cyclistes.

Au niveau financier, le secteur fruits et légumes représente environ 40% du budget global des produits alimentaires. Une projection financière montre que si la Plateforme arrive à doubler ses ventes, le prix du produit brut serait concurrentiel avec les autres entreprises. En ce qui concerne les produits dits de 4^{ème} gamme (lavés, épluchés, coupés), c'est aujourd'hui le cas.

La Plateforme pourrait aussi servir d'interface entre les producteurs de lait et les « cantines » lausannoises. Elle pourrait acheter, à un prix équitable, du lait, du beurre, de la crème, des yaourts aux producteurs lausannois, voire aux producteurs de la région, et mettre ses moyens logistiques à disposition pour la livraison dans les cantines. En ce sens, cette plateforme répond à deux des demandes du postulat Ruiz. A l'heure actuelle, un essai de livraison de lait est entrepris entre la ferme des Saugealles, une cuisine de CVE et un APEMS. La Plateforme a également reçu le soutien de l'Etat de Vaud par son Service de l'agriculture.

6.2.3 Une étude sur la production des repas

Dans le cadre du développement de l'offre parascolaire de la Ville, le SAJE et le SEPS ont confié à l'EHL un mandat d'étude sur la production des repas destinés aux enfants. Le but de cette réflexion est double :

- optimiser l'offre par une réflexion approfondie sur les diverses manières de produire les repas ;
- trouver les moyens d'augmenter la satisfaction des convives et donc la consommation de repas équilibrés.

Conduite par la division de conseil et de formation continue de l'EHL « Lausanne Hospitality Consulting », cette étude sera réalisée par des étudiants en dernière année encadrés par deux professeurs spécialisés dans la restauration collective.

Cinq objectifs ont été fixés, à savoir :

- effectuer une analyse des avantages et inconvénients du mode d'organisation et de fonctionnement actuel de la production, livraison et distribution de repas ;
- indiquer les bonnes pratiques généralement admises pour la production, livraison et distribution de repas ;

- établir différents scénarios d'amélioration ainsi que de restructuration du système actuel en termes d'optimisation de la qualité des repas, d'amélioration de l'attractivité de l'offre pour les 12-15 ans, de maîtrise des coûts (opérationnels et infrastructure), de choix du modèle de production (centralisé/décentralisé/mix) ;
- développer un modèle d'affaire efficient en identifiant les besoins en termes de ressources humaines ainsi que financiers pour l'implémentation des différents scénarios d'amélioration et de restructuration ;
- déterminer les meilleurs outils d'évaluation et monitoring pour le maintien du nouveau modèle d'affaires.

6.3 Charte pour une agriculture de proximité dans la restauration collective municipale

Selon la Municipalité, il serait prématuré de proposer à ce stade une charte formelle et impérative à chaque acteur de la restauration collective municipale. Il y a en effet un travail préalable d'information, de sensibilisation, de formation et de concertation qui devrait être effectué avant l'établissement et la signature d'une telle charte. Dans le présent rapport-préavis, vu qu'il s'agit d'un projet novateur qui ne repose pas seulement sur des normes légales contraignantes mais aussi sur des dispositions volontaires de chaque acteur, il s'agit pour l'instant d'énoncer un certain nombre d'engagements attendus de chaque acteur de la restauration collective municipale, en faisant en sorte qu'au bout de trois ans, ils soient effectifs.

6.3.1 Engagements de la Ville de Lausanne

- Maintenir le label « Fourchette verte » comme socle de la restauration collective municipale ;
- assurer le coût additionnel du repas induit par la généralisation des produits de proximité à travers le Fonds du développement durable ;
- favoriser l'achat direct aux producteurs à travers des contrats de fourniture, en particulier pour les filières, comme le lait ou les farines, qui relèvent de la production des domaines agricoles communaux ;
- aménager un local de conditionnement du lait dans la ferme des Saugealles ;
- soutenir les démarches et les actions d'accompagnement éducatif auprès des convives ;
- former les équipes de cuisine engagées par la Ville sur les particularités des produits bio et l'élaboration des menus qui tiennent compte de la saisonnalité des fruits et légumes produits localement;
- former les équipes de cuisine engagées par la Ville sur l'analyse de l'empreinte écologique des repas (Beelong).

6.3.2 Engagements des producteurs en interne et fournisseurs externes de repas

- Entrer dans une démarche qui favorise un approvisionnement régulier au plus proche du lieu de consommation ;
- privilégier, dans la mesure du possible, les produits frais et de saison ;
- privilégier des produits certifiés de l'agriculture de proximité, bio ou de la production intégrée ;

- privilégier un approvisionnement cohérent en termes de préservation environnementale (transport) ;
- préférer, en cas de non disponibilité de produits locaux, labellisés au moins IP¹¹ suisse, des produits labellisés MSC¹² ou du commerce équitable ;
- signaler aux convives la présence des produits bio, des mets végétariens et du commerce équitable lors de repas ;
- indiquer clairement aux convives la provenance des produits composant les repas de sorte qu'on puisse vérifier le pourcentage de 70% de produits locaux dans la restauration municipale dans les 3 ans à venir ;
- servir un repas végétarien, sans viande ni poisson, au moins 4 fois par mois dès 2014 ;
- indiquer l'impact environnemental des pratiques d'achat des institutions d'accueil de jour de l'enfance sur la base de l'outil « Beelong » ;
- respecter les normes imposées par les autorités fédérales et cantonales en matière alimentaires liées à l'hygiène pour la maîtrise des risques d'atteinte à la santé, à la traçabilité de la chaîne alimentaire, de la fabrication à l'écoulement du produit et à la maîtrise des risques biologiques, chimiques et physiques HACCP ;
- certifier, dans les 3 ans, la norme ISO 14001 : 2004 pour attester l'intégration des démarches respectueuses de l'environnement dans les processus organisationnels ;
- certifier, dans les 3 ans, la norme ISO 9001 : 2008 pour attester l'aptitude à satisfaire aux exigences qualité et à renforcer la satisfaction client.

6.4 *Sensibilisation des établissements de restauration collective municipale*

Le succès de l'expérience dépendra beaucoup de la manière dont les acteurs (personnel de cuisine, personnel éducatif, parents d'enfants, responsables de CVE et APEMS) auront été accompagnés en termes de sensibilisation, de formation, de mise en relation et de structuration du secteur afin de susciter la concertation et la mobilisation en faveur du projet. La généralisation de l'usage des produits agricoles locaux dans tous les établissements de restauration collective municipale, la participation active à la Semaine du goût ainsi que dans les réceptions organisées par la Ville de Lausanne et ses services constituent d'abord une occasion pour la Municipalité d'amener les convives et les autres acteurs concernés par la restauration collective à poser un regard nouveau sur les relations entre les modes de production et de consommation des produits et l'environnement.

6.4.1 *Confection du matériel pédagogique en attente de la généralisation du programme*

Le matériel pédagogique destiné aux équipes éducatives et aux jeunes enfants est en cours de préparation au sein du SAJE en lien avec le Service d'agriculture du Canton de Genève. Le matériel pédagogique est actuellement utilisé dans le cadre de la promotion de leur label GRTA. Des

¹¹ Pour être labellisée IP suisse, une exploitation doit montrer qu'elle respecte les règles strictes concernant la rotation des grandes cultures. Elle couvre les terres également en hiver pour protéger les eaux et les sols et restreint les apports d'engrais (également les engrais de ferme). Elle applique l'engrais (Nitrate/Phosphore) selon les besoins des cultures et désherbe en principe mécaniquement et favorise les insectes auxiliaires et n'exploite pas toute la surface. Par contre, elle laisse et soigne une partie des terres de manière à favoriser la diversité naturelle.

¹² Le **label MSC** (Marine Stewardship Council) est une certification environnementale attestant que la pêche qui a prélevé le poisson certifié s'inscrit dans un principe de durabilité et de respect de l'environnement.

animatrices itinérantes visitent les APEMS à raison d'une fois/an et sensibilisent les enfants à la thématique du local. Le Service d'agriculture de Genève a autorisé le SAJE à utiliser gracieusement les supports pour développer des jeux à l'intention des enfants accueillis en CVE et APEMS. Le Service de l'agriculture du canton de Vaud a été également sollicité et a déboursé la somme de CHF 3'000.- pour que la même graphiste puisse compléter les dessins existants des jeux GRTA, ceci afin de mettre en évidence la diversité de nos produits locaux.

A ce jour, 72 dessins de légumes et 44 dessins de fruits sont disponibles en plus de dessins d'alimentation générale comme le pain, le lait, etc. Des devis sont en cours afin d'évaluer le coût d'impression de 100 mallettes pédagogiques comprenant : un memory, un jeu des familles de légumes, un jeu sur la saisonnalité de 116 produits, un jeu des paniers, une activité sur l'équilibre alimentaire d'une journée avec la participation des enfants à l'analyse de leur repas à l'aide de gommettes, un jeu du qui suis-je ? qui permet aux enfants et aux équipes éducatives d'apprendre les caractéristiques des 116 fruits et légumes sous forme de devinettes (très utilisées en collectivité lors des moments avant les repas). Ces jeux ont été testés dans 3 CVE et le retour des équipes éducatives et des enfants est très positif et semble réellement répondre aux besoins du terrain.

6.4.2 Programme de sensibilisation

L'objectif de cette démarche est de doter de matériel les professionnels des lieux d'accueil afin qu'ils puissent l'utiliser au quotidien dans leurs activités. Les enfants peuvent en effet adopter de nouvelles habitudes à condition que ces dernières soient pratiquées de manière régulière. Aussi, les professionnels des lieux d'accueil mangent chaque jour avec les enfants et transmettent le soir aux parents les événements vécus par l'enfant en collectivité. Cette courroie de transmission est à exploiter en dotant les professionnels de matériel adapté à des enfants non-lecteurs. A terme, les parents intéressés pourraient également s'approprier ces jeux.

Afin de permettre aux différents acteurs de la restauration collective municipale de comprendre les enjeux, un travail de sensibilisation s'avère indispensable. Il sera assuré par un mandataire dont les principales tâches seraient les suivantes :

- sensibiliser les établissements municipaux de la restauration collective quant aux changements majeurs attendus en termes de politique d'approvisionnement, d'intégration des préoccupations environnementales, sanitaires et sociales induits par les orientations municipales ;
- déterminer avec chacun des acteurs les éléments consensuels et progressifs d'une charte de la restauration collective lausannoise ;
- former les personnes concernées par la restauration collective municipale, en particulier les équipes de cuisine, sur la préparation de menus de saison et sur les particularités des produits bio et du commerce équitable ;
- former les personnes concernées par la restauration collective municipale, en particulier les équipes de cuisine, sur l'analyse de l'empreinte écologique des repas ;
- confectionner et adapter le matériel pédagogique ;
- organiser des animations éducatives avec les parents et les enfants ;
- faire le monitoring de l'avancée du projet.

Les tâches évoquées plus haut, pourraient être confiées à une institution déjà active dans la promotion de la santé et de l'amélioration de l'alimentation des jeunes. Il y a lieu aussi, vu la nécessité de s'assurer du respect des engagements pris par les établissements fournisseurs de repas, de confier le

mandat à une ressource interne d'autorité dans le domaine. Cette dernière solution aurait pour autre avantage de permettre l'apprentissage et la capitalisation de l'expérience.

7. Conséquences sur le budget

L'augmentation notable de l'utilisation des produits locaux dans tous les établissements de restauration collective municipale a un coût. La recherche de l'amélioration de la performance écologique, sanitaire et sociale des repas proposés aux convives induira, comme développé plus haut, une augmentation du prix du repas. Cette augmentation est estimée pour l'instant à près de 25 centimes supplémentaires par repas principal pour les 1'298'400 repas servis en moyenne par an, soit, CHF 324'500.- par année scolaire. Un montant de l'ordre de CHF 65'000.- par année scolaire est à prévoir également pour la sensibilisation, la formation, la confection des outils pédagogiques et le monitoring du projet. A cela il convient d'ajouter enfin un montant de CHF 8'500.- par année scolaire pour finaliser l'analyse Beelong. Tous ces montants seront financés par le FDD.

Les incidences financières ont été calculées sur l'hypothèse que tous les établissements de restauration collective, qu'ils soient municipaux ou privés, signaient cette charte et donc bénéficieraient du surplus de 25 centimes par repas.

Arrondi à la centaine de francs et en considérant que les budgets 2014 et 2017 ne couvrent pas une année budgétaire entière, soit, respectivement, les 5/12 et les 7/12 du budget, les chiffres, dans le respect des enveloppes budgétaires alloués, se présentent par service comme suit :

(en milliers de CHF)	2014	2015	2016	2017	Total
250 Service de protection et sauvetage	1.9	4.5	4.5	2.6	13.5
310 Corps de police	4.2	10.0	10.0	5.8	30.0
561 Jeunesse et loisirs	6.3	15.0	15.0	8.7	45.0
580 Écoles primaires et secondaires	12.5	30.0	30.0	17.5	90.0
590 Accueil de jour de l'enfance	141.1	338.5	338.5	197.4	1'015.5
Total charges suppl.	166.0	398.0	398.0	232.0	1'194.0

L'effet sur le budget de fonctionnement peut être synthétisé de la façon suivante :

	2014	2015	2016	2017	Total
Personnel suppl. (en EPT)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
(en milliers de CHF)					
Charges de personnel	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Charges d'exploitation	166.0	398.0	398.0	232.0	1'194.0
Charge d'intérêts	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Amortissement	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Total charges suppl.	166.0	398.0	398.0	232.0	1'194.0
Diminution de charges	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Revenus	-166.0	-398.0	-398.0	-232.0	-1'194.0
Total net	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

1. CHF 324'500.- par an pour le coût additionnel du prix du repas sur la période 2014 (5/12) – 2017 (7/12) ;
2. CHF 65'000.- par an pour un mandat d'accompagnement externe ou interne sur la période 2014 (5/12) – 2017 (7/12) ;
3. CHF 8'500.- par an pour continuer l'analyse Beelong auprès des cuisiniers du Réseau-L sur la période 2014 (5/12) – 2017 (7/12) ;
4. soit un total de CHF 398'000.- par an, qui sera financé par le FDD sur la période 2014 (5/12) – 2017 (7/12).

Il n'y a donc pas d'incidences financières sur le budget de fonctionnement durant les années 2014 à 2016. Dès 2016, la Municipalité analysera la situation et proposera, comme le règlement du Fonds le permet, soit de prolonger la durée du prélèvement, soit de l'inscrire au budget courant des services concernés dès 2017, dans le respect des enveloppes budgétaires allouées.

8. Conclusion

Fondée sur ce qui précède, la Municipalité vous prie, Monsieur le président, Mesdames et Messieurs, de bien vouloir prendre les résolutions suivantes :

Le Conseil communal de Lausanne,

vu le rapport-préavis N° 2014/36 de la Municipalité, du 3 juillet 2014,

où le rapport de la Commission nommée pour examiner cette affaire,

considérant que cet objet a été porté à l'ordre du jour,

décide :

1. d'approuver la réponse de la Municipalité au postulat de Madame Elena Torriani : « *Charte pour une agriculture de proximité, respectueuse des coûts écologiques et sociaux* » ;
2. d'approuver la réponse de la Municipalité au postulat de Madame Isabelle Mayor et consorts : « *Pour une journée hebdomadaire sans viande ni poisson dans les réfectoires scolaires communaux lausannois : à la (re)découverte du goût en ménageant l'environnement !* » ;
3. d'approuver la réponse de la Municipalité au postulat de Madame Rebecca Ruiz : « *Pour une agriculture de proximité vivante et viable : la Ville de Lausanne soutient la production locale de lait* » ;
4. d'accepter le prélèvement d'un montant total de CHF 1'194'000.- sur le Fonds du développement durable d'un montant jusqu'à concurrence de CHF 398'000.- par an, dont 5/12 en 2014 et 7/12 en 2017, destiné à :
 - financer le coût additionnel des repas servis dans les établissements de restauration collective (CHF 324'500.-) ;
 - financer un mandat d'accompagnement relatif à l'animation éducative, la confection d'outils, l'information et la formation des personnes concernées par la restauration collective (CHF 65'000.-) ;
 - financer la poursuite de l'analyse des cuisines avec l'outil Beelong (CHF 8'500.-).

5. d'allouer un crédit spécial de fonctionnement pour l'exercice 2014 d'un montant total de CHF 166'000.- pour l'objet du point 4 ci-dessus à répartir sur les rubriques suivantes :

a.	2501.313 « Marchandises »	CHF	1'900.-
b.	3101.318 « Autres prestations de tiers »	CHF	4'200.-
c.	5612.313 « Marchandises »	CHF	6'000.-
d.	5612.318 « Autres prestations de tiers »	CHF	300.-
e.	5800.313 « Marchandises »	CHF	1'500.-
f.	5800.318 « Autres prestations de tiers »	CHF	11'000.-
g.	5900.313 « Marchandises »	CHF	25'000.-
h.	5900.318 « Autres prestations de tiers »	CHF	72'300.-
i.	5901.318 « Autres prestations de tiers »	CHF	43'800.-

compensé par des revenus de CHF 166'000.- de les rubriques suivantes :

a.	2501.439 « Autres recettes »	CHF	1'900.-
b.	3101.439 « Autres recettes »	CHF	4'200.-
c.	5612.439 « Autres recettes »	CHF	6'300.-
d.	5800.439 « Autres recettes »	CHF	12'500.-
e.	5900.439 « Autres recettes »	CHF	97'300.-
f.	5901.439 « Autres recettes »	CHF	43'800.-

Au nom de la Municipalité :

Le syndic :
Daniel Brélaz

Le secrétaire :
Sylvain Jaquenoud