

RAPPORT N° 34/11.20

[PRÉAVIS N° 34/9.20](#)

**RAPPORT RÉPONSES AU POSTULAT SVI "FOURCHETTE VERTE POUR L'ENSEMBLE DE NOS ENFANTS",
AU POSTULAT DU GROUPE DES VERTS "POUR UN APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE LOCAL ET DE SAISON DANS NOS CANTINES ET NOS LIEUX D'ACCUEIL PUBLICS" ET
AU POSTULAT ANTOINE ANDRÉ "POUR UN VRAI CHOIX DANS NOS CANTINES"**

Madame la Présidente, Mesdames et Messieurs,

La commission chargée de l'étude des réponses données aux différents postulats mentionnés en titre s'est réunie le 28 septembre 2020 à la Cafétéria de l'Hôtel de Ville. Elle était composée de Mmes Catherine HODEL (présidente-rapporteur), Viviane REYMOND FENTER, Martine ROCHAT, Camille ROBERT (absente) et de MM. Marc LAMBRIGGER (absent, excusé tardivement), Mario PASCUALONE (arrivé en cours de séance) et Marc TISSOT.

La commission remercie Mmes Sylvie PODIO, municipale en charge du dicastère Cohésion sociale et logement et Mama ANNE SARR, cheffe de service du même dicastère, pour leurs présentations, explications et renseignements divers.

1 PRÉAMBULE

Mme Sylvie PODIO, Municipale, débute cette séance par une présentation intitulée "Alimentation en restauration collective de la Ville de Morges" comprenant différents volets, à savoir :

- Historique
- Analyses et démarches effectuées par la Ville de Morges
- Situation actuelle
- Nouvelle orientation pour 2021
- Cadre de référence pour une alimentation saine et durable.

L'alimentation en restauration collective, en constante augmentation ces dernières années, a toujours fait l'objet de suivis attentifs. Les postulats déposés en 2011 pour la "Fourchette verte" et les deux autres postulats ont incité la Municipalité à faire des analyses plus approfondies. Le rapport de la Municipalité donne des renseignements très détaillés sur les différentes analyses entreprises et sur les conclusions qui en ont été tirées.

2 PRÉSENTATION

Des explications sont données sur la « Fourchette verte » introduite dans la restauration collective à Morges depuis de nombreuses années. « Fourchette verte » reste toutefois un label et ainsi un outil de marketing, appliqué par certains restaurants, raison pour laquelle la Municipalité a décidé se tourner vers l'analyse Beelong. Cet indicateur permet une analyse beaucoup plus approfondie de tous les aspects de la restauration collective, allant de la provenance, la saisonnalité, le mode de production jusqu'au degré de transformation. Il permet également d'indiquer l'impact sur le climat et les ressources naturelles.

Suite aux analyses menées en 2014 dans deux structures de restauration (UAPE Chalet Sylvana et Crèche de la Gracieuse), différentes adaptations ont été mises en place, mentionnées sous point 2.3 du rapport de la Municipalité.

3 DISCUSSION ET QUESTIONS

La Municipalité a décidé de se doter d'un cadre de référence pour une alimentation saine et durable, qui a été défini en partenariat avec Beelong Sàrl. Ce document peut être consulté sous le lien suivant :

<https://extranet.morges.ch/media/document/1/cadre-de-referance-pour-une-alimentation-durable-ville-de-morges-v6.pdf>.

Il contient de vastes informations sur les exigences posées et tient compte de nombreux points soulevés par les trois postulats : Fourchette verte, approvisionnement alimentaire local et vrai choix dans nos cantines.

La commission a posé quelques questions, résumées ci-dessous :

- Question : Pourquoi la réponse de la Municipalité vient-elle si tardivement ?
- Réponse : la Municipalité aurait pu prendre note des postulats et dire qu'elle tiendrait compte des demandes. Elle a préféré saisir l'opportunité pour fixer un cadre de référence, processus qui a demandé du temps.
- Question : Les élèves apprécient-ils les repas ?
- Réponse : Oui, en grande majorité, ils sont très satisfaits de plats proposés. Curieusement, les élèves plus âgés demandent souvent des portions plus importantes de protéines (viande et poisson). C'est aussi parmi les plus âgés que la demande pour des repas végétariens est plus élevée, demande qui est et sera satisfaite par le nouveau cadre de référence (sur demande et inscription préalable). Les remarques fournies par les élèves sur les repas ont d'ailleurs toujours été enregistrées et des adaptations ont été appliquées.
- Question : Ces diverses directives ont-elles eu des incidences sur le coût des repas ?
- Réponse : Oui, les produits locaux, le mode de production, la préparation, la saisonnalité, etc. ont bien entendu des conséquences sur les prix. Lors des appels d'offres pour de nouvelles structures, certains prestataires ont d'ailleurs renoncé à répondre.

La Municipalité prépare actuellement une révision des tarifs des repas. La commune de Morges et les autres communes profitant des cantines scolaires payent une grande partie des coûts, le prix payé par les élèves ne couvre que 40% des frais réels. Cette révision est toutefois confrontée à un gros problème : le prix de la cantine doit rester "concurrentiel" afin que les élèves ne se rabattent pas sur le "fast food" tant décrié.

4 CONCLUSION

La commission a apprécié à sa juste valeur tout le travail mis en œuvre par la Ville de Morges. Les démarches effectuées ont permis d'aboutir à un cadre de référence tenant compte de tous les aspects de l'alimentation saine et durable. Ce document fera partie de tous les futurs contrats de prestations et contribuera ainsi à un excellent niveau des repas servis aux élèves.

C'est donc à l'unanimité des commissaires présents que la commission vous invite à approuver le rapport de la Municipalité.

Vu ce qui précède, nous vous prions, Madame la Présidente, Mesdames et Messieurs, de bien vouloir voter les conclusions suivantes :

LE CONSEIL COMMUNAL DE MORGES

- vu le préavis de la Municipalité,
- après avoir pris connaissance du rapport de la commission chargée de l'étude de cet objet,
- considérant que cet objet a été porté à l'ordre du jour,

décide :

1. de prendre acte du présent rapport ;
2. de dire qu'il est ainsi répondu au postulat du groupe SVI déposé et développé lors de la séance du Conseil communal du 2 février 2011 "Fourchette verte pour l'ensemble de nos enfants" ;
3. de dire qu'il est ainsi répondu au postulat déposé par le Groupe des Verts, et développé lors de la séance du Conseil communal du 7 mars 2012 "Pour un approvisionnement alimentaire local et de saison dans nos cantines et nos lieux d'accueil publics" ;
4. de dire qu'il est ainsi répondu au postulat déposé par Antoine André, et développé lors de la séance du Conseil communal du 11 novembre 2015 "Pour un vrai choix dans nos cantines".

au nom de la commission
La présidente-rapporteur

Catherine Hodel

Rapport présenté au Conseil communal en séance du 4 novembre 2020