



RAPPORT

au Conseil communal de Montreux

de la commission nommée pour l'examen de la prise en considération ou non du postulat
M. Olivier Raduljica : Pour une journée hebdomadaire végétarienne dans les réfectoires
scolaires montreusiens

Président : Yanick Hess (PLR)
Membres : René Chevalley (UDC)
Bassam Degerab (Les Verts)
Bruno Femia (SOC)
Claude-Pascal Gay (PLR)
Tal Luder (ML)
Michel Posternak (PLR)
Olivier Raduljica (SOC)
Domenico Silleri (SOC) remplacé par Felice Calvo
Bibiana Streicher (PLR)

Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs,

Votre commission s'est réunie le 11 avril, en présence de Madame Jacqueline Pellet, Municipale, ainsi que de M. Simon Smith, chef de service des affaires sociales, familles et jeunesse. Nous les remercions pour les précisions et les réponses apportées aux nombreuses questions.

Développement complémentaire du postulant

Trois axes importants pour le postulant font la base de son texte :

- L'axe écologique ; la production de 1kg de viande demande 15x plus d'eau qu'1 kg de céréales.
- L'axe de la santé ; l'OMS stipule que la consommation excessive de viande est mauvaise.
- L'axe de la responsabilisation des consommateurs.

Position Municipale

En préambule, la Municipalité reconnaît que l'école est un lieu privilégié pour instruire les jeunes sur ce thème, notamment par le Plan d'Etude Romand. En ce qui concerne la

nourriture elle même, il y a la responsabilité scolaire, qui dépend de l'école et non de la commune.

Le 2^e élément concerne les cantines scolaires. Tous les écoliers ne les fréquentent pas. L'unité de promotion de la santé et de prévention en milieu scolaire (Unité PSPS) donne des prescriptions et indications aux communes : journée nationale de la nutrition, action de prévention, etc.

Le labelle fourchette verte junior existe dans nos cantines. Il correspond à ce qui est fait dans plus de 150 cantines scolaires du canton. Ses buts sont de proposer des menus variés, sains et équilibrés et offrir un environnement sain en respectant la législation concernant l'hygiène et en instaurant le tri des déchets.

Les plans de menus correspondent aux différentes exigences strictes du label "Fourchette Verte" . Des contrôles sont effectués régulièrement, sur site, par cette organisation. La quantité de viande servie dans le cadre du repas, doit correspondre aux critères établis en fonction de l'âge de l'enfant.

Ce dernier est approuvé par le département de la santé publique. Les réfectoires visent déjà à garantir un équilibre et à privilégier les produits du terroir.

Les critères demandent que soient respectés : la teneur en calcium, la présence de fruit & légume, une limite sur les produits frits ou quantité de graisse dans certains types de viande. Du reste, on ne peut pas utiliser certaines huiles. Il existe aussi la semaine du goût.

La Municipalité rappelle que dans les cantines scolaires, nous sommes déjà confrontés à des demandes liées aux régimes/intolérance ou autres demandes liées à la religion. Tout ceci est actuellement pris en compte.

La démarche Beelong <http://beelong.ch/> demande à ce que les fournisseurs soient aussi locaux.

La Municipalité ne veut donc pas se substituer aux parents, et trouve que l'on répond déjà à tous types de demande.

Dans le cadre du conseil d'établissement, ce point a été présenté aux différents membres. Voici ce qu'il en est ressorti :

« *Postulat Raduljica (cantines scolaires 1 repas végétarien/sem*

La commission du Conseil communal ne s'est pas encore réunie pour débattre du postulat. Si l'objet de ce postulat est de sensibiliser les élèves sur les habitudes alimentaires, il ressort de la discussion générale qui s'engage, que cette sensibilisation est du ressort des parents et qu'il n'est pas nécessaire d'envisager une réglementation supplémentaire à ce sujet pour les cantines scolaires. Les élèves présentant des allergies, des intolérances ou autres particularités, lesquelles ont été annoncées à l'inscription, bénéficient déjà d'exception. Des cours de cuisine, dans lesquels la diététique est abordée, sont dispensés aux élèves. La décision du préavis appartiendra à la commission du Conseil communal. »

Discussion générale

Un commissaire demande qui fait le choix des menus : les traiteurs étant labélisés fourchette verte, ils suivent les recommandations de ce label.

Est-ce que le postulat serait contraignant ? Pour le postulant il faudrait viser à une régularité. La Municipalité rappelle qu'actuellement, il y a déjà un repas sans viande en moyenne tous les 15 jours. Pour démontrer ses dires, la commission prend connaissance du Menu de la semaine, un menu sans viande est prévu le jeudi 14.4

Un commissaire estime que ce n'est pas au monde politique d'imposer une telle journée, mais bien un débat de fond de spécialistes et de parents. Favoriser, mais pas imposer ! Pour ce dernier, la situation actuelle répond déjà à 99% de ce postulat.

Le postulat vise aussi à augmenter l'extension de l'effort éducatif au delà du cadre scolaire, à savoir une communication de sensibilisation à tous les acteurs de la restauration de groupes "cantines d'entreprise et autres ...". Les acteurs de la restauration sentiraient-il que la commune s'immisce trop dans leur fonctionnement ? Sachant qu'il y a déjà beaucoup d'actions entreprises à ce niveau ?

Pour un commissaire, avoir cette démarche serait bénéfique, tout comme l'était la journée où l'on recevait une pomme. Le prix du repas ne change pas s'il n'y a pas de viande. Pour un autre commissaire, ses enfants se plaignent déjà de ne pas avoir assez de viande, il y a donc déjà un bon équilibre. Pour d'autres, la situation actuelle répond déjà à la demande du postulant mais il faudrait faire plus. Sur le fond, la majorité s'accorde à reconnaître qu'une sensibilisation à manger moins de viande est bonne. Certains pensent néanmoins que sur la forme nous ne devons pas être contraignant. N'oublions pas que nous avons affaire à des professionnels de la santé, de l'éducation et autres. Est-ce à nous de leur imposer un cadre plus restrictif ?

La Municipalité insiste sur le fait qu'elle encourage déjà une alimentation saine et équilibrée dans les cantines scolaires.

Accepter cette prise en considération, c'est demander que la Municipalité investisse davantage dans cette démarche et vienne avec un plan d'action. La refuser, c'est accepter qu'il y a déjà assez de démarches entreprises dans ce sens et laisser le côté éducatif aux parents et à l'école.

Le postulant rappelle qu'il désire que la Municipalité se positionne sur la situation actuelle. La démarche se veut éducative. Il faut faire un état des lieux sur ce qui se passe. Il reconnaît que la nutrition est bien abordée dans le cadre scolaire mais plutôt théoriquement.

Conclusion

C'est par 5 non et 5 oui que la commission vous propose de ne pas prendre ce postulat en considération (vote du Président prépondérant).

5 oui, 5 non, 0 abstention, 0 bulletin blanc.

Le président-rapporteur
Yanick Hess (PLR)