



RAPPORT

au Conseil communal de Montreux

de la commission nommée pour l'examen de la prise en considération ou non du postulat
M. Gaëtan Cousin : Du bio et du local dans les cantines communales

Président : Romain Pilloud (SOC)
Membres : Susanne Cornaz (PLR)
Gaëtan Cousin (Les Verts)
Laurent Demartini (PLR)
Prisca Gaillet (SOC)
Andrea Gremaud (SOC)
Daniel Meillaud (UDC)
Olivier Müller (PLR)
Silvano Pozzi (PLR)
Vincent Tschopp (ML)

Madame la Présidente, Mesdames, Messieurs,

La commission désignée pour examiner le postulat " du bio et du local dans les cantines communales " de M. Gaëtan Cousin s'est réunie le 3 mai à 19h00 à la Rue du Marché 8 à Montreux. Madame Jacqueline Pellet, Municipale en charge des affaires sociales, familles & jeunesse a pris part à cette séance avec son chef de service, M. Simon Smith, afin de répondre aux interrogations des commissaires.

Préambule

M. Gaëtan Cousin, le postulant, rappelle le sens général de son postulat : ancrer formellement une bonne pratique de la commune , tout d'abord avec une part minimum d'ingrédients de provenance locale (objectif déjà atteint) et 20% de bio minimum sur l'ensemble des repas servis pendant l'année.

Position de la Municipalité

Madame la Municipale explique d'abord quelles ont été les démarches d'ores et déjà entreprises par la commune dans le cadre des repas servis aux APEMS et dans les restaurants scolaires.

L'ensemble des repas servis sont labellisés " Fourchette verte " et sont donc équilibrés. Il y a un repas sans viande par semaine et un respect systématique des produits de saison.

Tous les fruits et légumes viennent du canton de Vaud ou d'ailleurs en Suisse, sauf quand le produit est indisponible sur notre territoire. La viande, quant à elle, provient d'abattoirs vaudois et tous les produits laitiers proviennent de la zone Lausanne-Fribourg. Enfin, le poisson est systématiquement labellisé MSC ou pêche durable.

La commune de Lausanne dispose de 5 indicateurs du plan de restauration durable et Mme Pellet souhaite mettre en comparaison ces 5 indicateurs avec la situation montreuusienne :

- | une traçabilité géographique : la commune de Montreux a pour objectif d'atteindre 70% d'approvisionnement dans un rayon de 70 kilomètres, les prestataires se situant aujourd'hui entre 50 et 70% sur l'année,
- | une performance économique : les budgets communaux sont aujourd'hui respectés avec un repas à CHF 8.50 dans les restaurants scolaires à Montreux,
- | le mode de production : plus d'un tiers des produits sont d'ores et déjà labellisés à Montreux,
- | la qualité nutritionnelle : la pyramide alimentaire en fonction des âges est respectée,
- | une journée hebdomadaire sans viande ni poisson : objectif atteint.

Il y a en moyenne quelque 242 repas servis par jour, à CHF 8.50 le repas et CHF 5.- pour les enfants qui sont obligés de rester manger au restaurant scolaire. Il n'existe à ce jour qu'un accueil de midi pour les repas. Il est précisé par Madame Pellet et M. Smith qu'actuellement, les écoles ferment dans les périodes particulièrement productives en termes de produits à potentiel " bio ", et qu'il faut prendre en compte cet élément dans la réflexion sur l'objectif du postulant. La commune profite de l'occasion pour rappeler que la commune recherche toujours des testeurs " fourchette verte " pour tester ponctuellement les repas servis aux restaurants.

La Municipalité ne se prononce pas sur la proposition du postulant et laisse la commission débattre avec ces éléments factuels.

Discussion générale

Les commissaires sont toutes et tous sensibles à la question de fond que pose le postulant, il y a donc eu un débat à la fois sur la proposition précise du postulat et sur les bienfaits du bio (l'objectif " local " étant déjà atteint).

En termes de coûts, les services de M. Smith ont effectué des calculs très larges sur les augmentations de coût qu'engendrerait une application du postulat. L'on peut compter, au pire, avec un passage du repas de CHF 8.50 à CHF 10.20. La volonté du postulant est de faire porter ce coût supplémentaire par la commune de Montreux et non pas par les familles, ce qui représenterait une charge supplémentaire d'environ CHF 60'000.- (dans cette fourchette large).

Une commissaire, médecin de formation, explique que les substances artificielles dans notre alimentation sont multiples. Ces substances sont stockées, et le corps a une limite

de stockage. Au mieux, celles-ci sont des perturbateurs endocriniens, au pire des substances cancérigènes. Les produits bio en contiennent un peu mais beaucoup moins, et il y aurait vraiment un intérêt à diminuer l'impact de telles substances. Le postulant complète avec les résultats d'une étude de 2008 à Genève qui démontrait que jusqu'à 7% des salades cultivées en Suisse de manière conventionnelle présentaient des concentrations de résidus de pesticides supérieures aux valeurs-limites. On retrouvait jusqu'à cinq ou six molécules chimiques dans une même salade. Sans réelle connaissance de l'effet "cocktail", par ailleurs.

Un commissaire explique privilégier l'aspect local avant le bio, mais souligne que les deux sont importants. Il relève qu'ancrer un pourcentage de bio risque d'entraîner des recherches de prestataires à plus longue distance, qui péjoreront l'aspect local au profit du bio. Le postulant rétorque en rappelant que son postulat propose un taux minimum de produits locaux et un taux minimum de produit bio, de sorte à ce que le respect d'un des deux critères ne puisse pas péjorer l'autre.

Un commissaire explique que le coût supplémentaire à charge de la commune est important pour des enfants qui, en dehors de l'école, font peu attention à leur santé, et se pose la question de la nécessité d'agir pour le repas de midi alors que des boissons sucrées et chips sont achetés après les cours par les enfants.

Un autre commissaire estime que le plus important est la qualité nutritionnelle. Il relève aussi des désavantages au bio, notamment son prix et, selon certains sites internet, sans avantages nutritionnels par rapport aux produits classiques. Les familles peuvent en outre cuisiner bio le soir et le weekend si elles le veulent. Il explique qu'une comparaison avec la France n'a pas de sens puisque le label bio y est moins strict, ce à quoi le postulant répond que, en effet, les critères sont moins restrictifs mais que les mesures sont plus poussées (50% de bio visé dans les cantines scolaires françaises). Le postulant rappelle aussi que les avantages du bio ne sont pas uniquement gustatifs mais encouragent un type de culture spécifique qui protège les sols et permet à ceux-ci de rester fertiles. Il y a des enjeux de durabilité, cela change donc déjà quelque chose.

Un commissaire trouve que le chiffre de 20% ne correspond à rien et qu'il serait préférable d'être beaucoup plus ambitieux, car à ce stade, ce n'est pas très utile. Certains commissaires partagent l'idée qu'à partir du moment où l'on est convaincu du bio, il faudrait viser 100% de bio.

Un commissaire pense que le bio est beaucoup plus accessible de manière générale aux familles avec une situation financière plus confortable. Permettre à tous les enfants, quels que soient les revenus des parents, de pouvoir manger bio permettrait de corriger partiellement cette inégalité.

Conclusion

Au terme des discussions, c'est par 5 voix pour, 5 voix contre et aucune abstention que la commission vous propose d'accepter la prise en considération de ce postulat, la voix

du président étant prépondérante (art. 55 - règlement du conseil communal).

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

Le président-rapporteur
Romain Pilloud (SOC)