

Interpellation : Que contient l'assiette de nos cantines subventionnées

Cette interpellation se base sur un projet rédigé par les Vert-e-s vaudois qui s'intitulait « Du sucre au goût amer »

L'interpellatrice, ayant depuis longtemps l'objectif de questionner l'alimentation des cantines subventionnées avec une vision plus large que le sucre l'a modifié en ce sens

En Suisse, plus de 2,2 millions de personnes sont affectées par des maladies non transmissibles (MNT) telles que l'obésité, le diabète de type 2, les maladies cardiovasculaires et le cancer. Ces affections coûtent très cher. Elles représentent environ 80 % des coûts directs de santé, totalisant 52 milliards de francs suisses.

L'impact de l'alimentation est significatif dans ce contexte. Une mauvaise alimentation (trop de graisses, de sucre et de sel, pas assez de fruits et légumes) est un facteur de risque reconnu de MNT. Il y a un lien direct entre surconsommation de sucre et de graisses et obésité, et entre obésité et MNT. Les jeunes, en particulier ceux issus de milieux socio-économiques moins favorisés, sont particulièrement vulnérables.

Ces données soulignent les enjeux cruciaux pour la qualité de vie et la santé à long terme. La réduction de la consommation de sucre notamment de boissons sucrées, de sel, de graisses et d'aliments industriels, en particulier chez les jeunes, présente donc un potentiel important pour la promotion de la santé publique et la prévention des MNT. Cela représente de fait aussi un potentiel majeur pour maîtriser les coûts engendrés par les MNT et donc pour contribuer à la durabilité du système de santé

Nous sommes face à une posture très hésitante du législateur fédéral, favorisant la politique des petits pas et l'autorégulation de l'industrie agroalimentaire dans la réduction de la teneur en sucres, en sel et en graisses (huile de palme) des produits mis sur le marché en Suisse, ainsi qu'à l'inefficacité tant de la Stratégie suisse de nutrition que la Stratégie de prévention des maladies non transmissibles à proposer des mesures systémiques concrètes, efficaces, autres que celles reposant sur le principe de la responsabilité individuelle. Il revient donc aux autorités des environnements directs de la population – les communes – de tout mettre en œuvre pour soutenir les volets social, éducatif et politique et réglementaire de la réduction de la consommation de sucres, de sel et de graisses.

Depuis 2023, Diabètevaud s'est emparé du sujet au vu de l'urgence de santé publique et a lancé l'action MAYbe Less Sugar (Doux Mai Moins Sucré). L'initiative réunit une cinquantaine de partenaires des secteurs entre autres de la santé et du social.

Compte tenu des arguments susmentionnés, nous souhaiterions obtenir les réponses de la Municipalité aux questions suivantes :

1 Quelle est la politique des prestataires des cantines subventionnées de La Tour-de-Peilz en terme de qualité nutritionnelle, teneur en sucre, sel et graisses des repas servis ?

2 Quelles sont les actions menées dans les écoles, les UAPE et auprès des réseaux d'accueil en milieu familial, tant en termes de communication, que de formation, de dispositions matérielles et de qualité de l'offre alimentaire.

3 Est-ce qu'elle compte se munir d'un plan d'action concret avec des pistes d'interventions claires et efficaces pour lutter contre la surconsommation de sucre, de sel et de graisses au sein des services dont elle a la charge ?

4 Y a-t-il une volonté de proposer des aliments locaux et de saison ?

5 Y a-t-il une part des aliments d'origine bio ?

6 Quelle est la part des produits industriels, notamment les desserts et les goûters ?

7 Actuellement dans l'optique de limiter les produits carnés, le soja prend une place importante dans les repas. L'agence nationale française de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail vient de faire une recommandation de ne pas servir des aliments à base de soja, car la teneur en phytoœstrogènes est difficilement contrôlable et les seuils maximaux recommandés facilement dépassé. Y a-t-il une réflexion en cours à ce sujet ?

8 Envisage-t-elle une collaboration élargie avec les autorités cantonales et d'autres institutions de santé publique expertes ?

Nous vous remercions d'avance pour ces réponses.

La Tour-de-Peilz, le 13 avril 2025

Gabrielle Heller, groupe des Vert-e-s

RÉPONSE MUNICIPALE N° 2/2025

le 25 juin 2025

Réponse à l'interpellation de Mme Gabrielle Heller (LV) – Que contient l'assiette de nos cantines subventionnées ?

10.03.02-2506-Reponse-02-Interpellation-Heller-Refectoirs.docx

Au Conseil communal de
1814 La Tour-de-Peilz

Madame la Présidente,
Mesdames et Messieurs,

La Municipalité répond ci-dessous à l'interpellation de Mme Gabrielle Heller (LV) « Que contient l'assiette de nos cantines subventionnées ? » déposée lors de la séance du Conseil communal du 14 mai 2025.

Dès lors, elle répond de façon succincte aux questions y relatives posées par l'interpellatrice.

Question : *Quelle est la politique des prestataires des cantines subventionnées de La Tour-de-Peilz en terme de qualité nutritionnelle, teneur en sucre, sel et graisses des repas servis ?*

Réponse : Les directives de la Société Suisse de Nutrition (SSN) et l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) sont respectées par chaque fournisseur de repas pour nos structures d'accueil. Le label Ecocook du prestataire de service pour les réfectoires scolaires surveille que les recettes ne soient pas trop sucrées, salées ou grasses en contrôlant que l'ajout de ces ingrédients ne dépasse pas 1 %.

Question : *Quelles sont les actions menées dans les écoles, les UAPE et auprès des réseaux d'accueil en milieu familial, tant en termes de communication, que de formation, de dispositions matérielles et de qualité de l'offre alimentaire.*

Réponse : Les fournisseurs de repas visitent régulièrement les structures, assurent la formation sur site pour la bonne utilisation du matériel (fours) et répondent à toutes les questions posées relatives à la régénération des menus et leur composition.

Les responsables des réfectoires et le fournisseur se réunissent une à deux fois par année pour faire part de leurs remarques et leurs questionnements. Des repas équilibrés et diversifiés correspondant aux normes en vigueur sont servis aux enfants des structures d'accueil (réfectoires et accueil collectif). La variété est ainsi mise au premier plan afin de proposer des découvertes culinaires et/ou de produits moins communs.

Il est clair que les assiettes proposées dans les structures sont autant voire plus diversifiées que dans le cadre familial. A noter que des diététiciens complètent l'équipe de cuisine de l'ensemble de nos fournisseurs.



De plus, dans le cadre scolaire et dans les réfectoires, la campagne contre le sucre est affichée et ainsi discutée régulièrement.

Le service propose également 8 à 10 fois par année des cours de cuisine aux enfants sur les « bonnes pratiques culinaires » (diversification, sucre ajouté, sel, produits locaux, etc.).

Les écoles sensibilisent les élèves (surtout au primaire) lors des récréations à manger des encas moins salées, sucrées et le moins gras possible, mais la lutte est inégale face aux industriels et aux parents quand on regarde de plus près ce que mangent effectivement les enfants à la pause.

Face à ce défi, les enseignants de cuisine essaient également de sensibiliser les élèves à une nourriture de qualité, avec le moins d'éléments transformés possibles.

A noter encore la campagne classique des pommes avec la collaboration du Marché Paysan Bühlmann. Des potagers pédagogiques sont également proposés aux élèves du primaire depuis une année.

Question : *Est-ce qu'elle compte se munir d'un plan d'action concret avec des pistes d'interventions claires et efficaces pour lutter contre la surconsommation de sucre, de sel et de graisses au sein des services dont elle a la charge ?*

Réponse : La politique des prestataires mentionnée dans la réponse à la question 1 garantit la qualité et la quantité nutritionnelle des repas servis selon les normes en vigueur.

Question : *Y a-t-il une volonté de proposer des aliments locaux et de saison ?*

Réponse : Dans la mesure du possible, les aliments locaux et de saison sont proposés. A titre indicatif, les derniers chiffres en vigueur sont de l'ordre de 80% des produits laitiers sont de la région, 93% des viandes sont d'origine Suisse, 64% des fruits et légumes sont d'origine Suisse et 52% de la région. A noter que ces chiffres peuvent légèrement varier.

Le pain servi aux enfants des UAPE est fourni par un artisan local qui garantit l'utilisation de farines suisses. La certification Ecocook atteste un engagement en matière d'éco-responsabilité. Les fournisseurs des repas des réfectoires scolaires et de la FSAT travaillent en lien avec Beelong.

Beelong est une entreprise suisse spécialisée dans la durabilité des produits alimentaires et la gestion de données environnementales. La société développe des outils, des processus et des compétences uniques pour rassembler, organiser, évaluer et communiquer des informations environnementales basées sur des produits alimentaires réels. Et cela dans le but de fournir à l'industrie alimentaire, aux distributeurs et aux restaurateurs de multiples indicateurs environnementaux.

Nos fournisseurs s'engagent également à s'aligner le plus rapidement possible à la nouvelle Charte de la restauration collective vaudoise.

Question : *Y a-t-il une part des aliments d'origine bio ?*

Réponse : Une alimentation durable et saine ne peut être garantie à long terme que si la production alimentaire tient compte des ressources disponibles, assure des conditions de travail équitables et garantit un traitement éthique de tous les êtres vivants.

Le volume de production de repas au quotidien au sein des cuisines rend impossible la fourniture en produits bio tous les jours et toute l'année.

D'autres labels que le bio sont visés, tels que IP_SUISSE. A ce jour la proximité prime sur le bio, néanmoins une discussion est en cours pour augmenter la part du bio dans les assiettes des élèves lorsque cela est possible.

Question : *Quelle est la part des produits industriels, notamment les desserts et les goûters ?*

Réponse : « Ecocook » a calculé un taux de 15% de produits industriels dans les menus contrôlés. Nous parlons évidemment de produits achetés et distribués sans modification de la part du prestataire.

Le fournisseur des UAPE travaille avec le label Fait Maison afin de garantir la transparence de ses pratiques et de limiter les produits industriels. Un petit astérisque indique dans les menus si un ingrédient n'est pas Fait Maison.

Chaque semaine, dans les réfectoires, quatre sortes de desserts différents sont servies. Un fruit de saison entier, un fruits frais préparé, un yogourt maison garni, un dessert maison (cake, muffins, mousse ou crème dessert) ou un dessert industriel. A la rentrée scolaire prochaine, les desserts industriels seront proscrits et remplacés par un fruit entier ou un yogourt maison.

Question : *Actuellement dans l'optique de limiter les produits carnés, le soja prend une place importante dans les repas. L'agence nationale française de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail vient de faire une recommandation de ne pas servir des aliments à base de soja, car la teneur en phytoestrogènes est difficilement contrôlable et les seuils maximaux recommandés facilement dépassés. Y a-t-il une réflexion en cours à ce sujet ?*

Réponse : Le fournisseur de repas des réfectoires scolaires, devant le flou général sur les seuils d'acceptation et de tolérance du soja, attend que la SSN - base de leur travail - ou la Confédération se positionnent. Les menus seront adaptés sur la base des conclusions provenant d'autorités locales.

En complément d'information, le fournisseur de repas des réfectoires souhaite attirer notre attention sur le fait que les phytoestrogènes sont naturellement présents dans de nombreux autres aliments, notamment les légumineuses (pois chiches, lentilles, haricots secs et autres fèves). Si la concentration est moindre, la fréquence de consommation peut, elle, être plus élevée que celle du soja et par conséquent être tout autant problématique. Selon la diététicienne diplômée de notre traiteur, il semblerait qu'une alimentation équilibrée et variée soit la solution la plus saine et la plus facile à mettre en place.

Le prestataire des UAPE est conscient des préoccupations liées au soja et adapte progressivement ses recettes pour proposer des alternatives équilibrées et appréciées des enfants. Il reste en effet un défi de concevoir des plats végétariens attractifs à base de légumineuses et céréales complètes, mais il poursuit son travail de développement et de test de nouvelles recettes.

Question : *Envisage-t-elle une collaboration élargie avec les autorités cantonales et d'autres institutions de santé publique expertes ?*

Réponse : Nos fournisseurs de nos diverses structures travaillent déjà étroitement avec Fourchette Verte, Beelong, le label Fait Maison, l'équipe développement durable de Biolia (Ecocook) ainsi qu'avec le canton de Vaud. Ils collaborent également en partenariats efficaces pour une cuisine plus saine et plus durable avec les organismes tels que : le WWF Suisse, la Protection suisse des animaux PSA, Max Havelaar, le projet de recherche Novanimal, le projet de gastronomie durable de l'EPF de Zurich, Fourchette Verte, le canton de Fribourg avec la charte Cuisinons notre région et bien d'autres encore.

AU NOM DE LA MUNICIPALITÉ

La syndique :

Le secrétaire :

  

Sandra Pasquier

Pierre-A. Dupertuis

Adopté par la Municipalité : le 10 juin 2025

