

## Municipalité

Service Affaires sociales, Enfance et Jeunesse

Déléguée municipale : Alice Durnat Levi

### Réponse municipale à l'interpellation de Madame la Conseillère communale Caroline Serafini : « Pour une réflexion autour de la restauration scolaire : pouvons-nous aller vers plus de durabilité ? »

---

Monsieur le Président,  
Mesdames, Messieurs les Conseillers communaux,

En préambule, la Municipalité souhaite partager ces quelques considérations générales.

Le Plan énergie et climat communal (PECC) de l'État de Vaud propose des actions aux communes pour promouvoir une alimentation locale, saine et durable. Parmi ces actions, nous relevons :

- L'introduction d'une offre végétarienne quotidienne.
- La réduction du gaspillage alimentaire (via des applications comme Too Good To Go, le gâchimètre, la découpe des fruits, la variété des tailles d'assiettes et de portions, etc.).
- Le respect de la saisonnalité des produits et la promotion d'une offre axée sur des produits locaux.
- La prise en compte des modes de production et des labels des denrées alimentaires.
- La proposition de goûters sains et durables, en s'approvisionnant auprès de producteurs locaux.

[PECC-fiches-actions\\_9\\_01.pdf \(vd.ch\)](#)

L'accueil parascolaire des enfants pranginois, y compris aux heures de repas, est offert au sein de deux entités différentes :

1. Les enfants âgés de 4 à 8 ans sont accueillis à la Fourmilière, Unité d'Accueil Pour Ecoliers (UAPE) dont la structure est intégrée au Réseau d'Accueil des Toblerones (RAT), une association intercommunale dont le comité de direction est l'organe exécutif.
2. Les enfants âgés de 8 à 12 ans sont accueillis au sein d'une entité gérée par la Commune, dont la Municipalité est l'organe exécutif.

Par conséquent, les décisions concernant les repas servis à la Fourmilière ne sont pas de la compétence de la Municipalité, mais de celle du Conseil de fondation de la Fourmilière. Les informations qui suivent sont néanmoins données pour les deux entités.

Depuis 2021 - en collaboration avec le groupe Compass pour la cantine communale, et 2022 avec l'entreprise locale Cuisinier Events pour l'UAPE La Fourmilière, Prangins a adopté le label « Fourchette verte » pour la restauration collective scolaire. Ce label garantit une alimentation équilibrée, saine, variée et consommée dans un environnement salubre. Il met l'accent sur la réduction de la consommation de protéines animales, en proposant au moins une fois par semaine des alternatives comme le poisson, les œufs, les légumineuses

ou les produits laitiers. Cette démarche est accompagnée d'une sensibilisation importante du personnel éducatif et de cuisine.

La réduction de la consommation de produits d'origine animale est cruciale pour améliorer la durabilité et réduire notre impact environnemental. Actuellement, la Commune et La Fourmilière proposent deux repas végétariens par semaine, et une réflexion est à mener pour proposer deux menus par jour, dont un végétarien.

La cantine a tenté de mettre en place l'application « Too good to go » avant la crise du Covid, mais a rencontré peu de succès. Une annonce est faite au personnel communal lorsque, rarement, il y a beaucoup de restes.

Le repas est facturé par le prestataire CHF 8.50.- à la Commune ; le coût par le prestataire est de CHF 8.25.- pour les enfants à la Fourmilière (CHF 10.25.- pour les adultes à la Fourmilière). Il est possible dans les deux structures d'annoncer les désistements le matin même afin d'ajuster la facturation à la réalité et éviter les pertes.

## Réponse à la question de l'interpellation

**1/ Viser le label Ama Terra est un réel plus pour la santé de nos enfants et de notre environnement, mais à quel prix ?**

Visée du label: Le label Ama Terra représente une avancée significative pour la santé de nos enfants et la protection de l'environnement. Il impose des critères supplémentaires par rapport à Fourchette verte, en favorisant des aliments issus d'une **production écologique, socialement responsable, et respectueuse des animaux**, avec une préférence pour les produits suisses de saison et régionaux. Lorsqu'importés, les produits portent en grande partie un label bio ou de commerce équitable. Le label ne se prononce pas sur la consommation de viande, bien que, comme pour Fourchette verte, les portions de protéines soient limitées.

Ama Terra encourage également la **réduction des déchets alimentaires** grâce à une planification précise des menus, l'utilisation des restes et la conservation des aliments. Les déchets organiques sont éliminés conformément aux recommandations actuelles en matière de compostage ou de production de biogaz. Le label préconise également la **participation des enfants** aux activités liées aux repas, ce qui nécessite une formation spécifique du personnel.

La certification Ama terra est soutenue financièrement par Promotion Santé Suisse et les cantons.

Pour ce qui est des coûts supplémentaires engendrés par ce label, une offre est en préparation (voir sous question 2). Les menus Ama Terra étant plus coûteux, il s'agit de vérifier si une offre alternative de repas végétariens pourrait contribuer à contenir les coûts.

**2/ Dans une volonté de durabilité et de proximité, ne pas faire appel à une multinationale, mais encourager des acteurs locaux, a-t-il été envisagé ?**

La Municipalité a envisagé de ne pas faire appel à une multinationale pour favoriser des acteurs locaux. Toutefois, Compass, qui est le fournisseur de la Commune depuis plusieurs législatures, a été retenu en

raison de sa stabilité et de sa réactivité aux demandes de la Commune dans un contexte parascolaire en constante évolution.

Le groupe Compass livre à Prangins les plats préparés dans une cuisine de production située à Terre Sainte, qui prépare 1600 couverts tous les jours pour les établissements scolaires ou parascolaires de Coppet, Coinsins, Terre Sainte et Prangins.

Bien que Compass travaille déjà autant que possible avec des producteurs locaux certifiés, il ne pourrait pas satisfaire pleinement aux exigences du label Ama Terra en raison des volumes traités. Cependant, des discussions pourraient être menées pour intégrer certains critères du label, comme la gestion des déchets.

### Eldora

D'un autre côté, l'entreprise Eldora, un acteur vaudois sous la gouvernance du Département social romand (DSR), a déjà intégré le label Ama Terra dans deux structures à Genève. Dans le Canton de Vaud, bien qu'aucune Commune n'ait encore fait le pas d'adopter ces critères stricts, Eldora s'en approche autant que possible. Elle privilégie notamment l'approvisionnement local, avec un audit concluant réalisé par les villes de Nyon et Lausanne.

Le 100% d'approvisionnement suisse n'est pas possible sur tous les produits et au besoin, Eldora se fournit uniquement dans les pays limitrophes.

⇒ Pour prendre une décision quant au choix du prestataire en fonction du critère de l'approvisionnement local, il faudrait réaliser un audit sur notre prestataire Compass afin de pouvoir établir une comparaison avec les résultats atteints par Eldora.

Compass ne pourrait respecter un label Ama Terra très contraignant. Eldora prépare une offre. Prangins serait la première commune du Canton de Vaud à viser cet objectif.

La Municipalité préconise plutôt, comme les Villes de Lausanne ou de Nyon, de procéder par étapes en se rapprochant des critères d'Ama Terra un à un.

### ***3/ Aller plus loin dans la démarche et envisager un prestataire de service encore plus local : un cuisinier et son équipe qui utiliseraient les infrastructures communales existantes, comme la cuisine des Morettes ? Faisabilité de ce système et son coût ?***

L'ensemble des Autorités a décidé d'opter pour des cuisines régénératives avec des repas livrés par des prestataires externes, et non des cuisines professionnelles avec des repas préparés sur place, au sein des trois bâtiments abritant des structures parascolaires construits dans les dernières 10 années.

Il s'agit des trois bâtiments suivants :

- No. 38/2013 - Demande d'un crédit de CHF 9'250'000.- TTC pour la réalisation d'une école/UAPE aux Morettes
- No 78/2015 - Demande d'un crédit de CHF 4'550'000.- TTC pour la réalisation d'un bâtiment abritant une cantine scolaire, un espace dédié à l'accueil parascolaire et 3 salles de classes
- No. 29/2022 - Demande d'un crédit de CHF 4'200'000.- TTC pour la réalisation d'une crèche et d'une cantine scolaire à Prangins

La Municipalité défend les choix opérés par les Autorités dans le cadre de la construction de ces trois bâtiments. En réponse à la question précitée, utiliser la cuisine des Morettes comme cuisine professionnelle reviendrait à renoncer à utiliser les trois cuisines régénératives des bâtiments précités, ce que la Municipalité n'envisage absolument pas. Néanmoins, par souci d'une information complète, la Municipalité précise que la cuisine des Morettes pourrait convenir en termes d'équipement mais cela implique que la cuisine mise à disposition le soit entièrement, ne permettant ainsi pas l'utilisation de la cuisine par d'autres usagers.

## Conclusion

Notre alimentation représente une part importante de notre empreinte carbone. Alors que certaines activités humaines ont des impacts largement concentrés sur un indicateur (e.g. vol par avion > climat), nos régimes alimentaires ont des impacts sur plusieurs indicateurs environnementaux (e.g. climat, consommation d'eau, pollution, déforestation, etc.) et notre alimentation est donc un levier important. Des motions similaires à celle déposée à Prangins soulignent l'urgence d'agir, notamment celle déposée le 18 juin 2024 au Grand Conseil du Canton de Vaud, « Pour une restauration collective durable, saine et locale », de Sébastien Humbert, soutenue par plusieurs partis politique de bords différents : <https://www.vd.ch/gc/seances-du-grand-conseil/point-seance/id/a4e84a7b-ada8-470a-8409-c6cac30a997f/meeting/1019575>.

Ainsi adoptée par la Municipalité dans sa séance du 2 septembre 2024.

AU NOM DE LA MUNICIPALITÉ

La syndique



Dominique-Ella Christin



La secrétaire adj.



Laura Sinner

## Annexe :

Interpellation de Madame la Conseillère communale Caroline Serafini « Pour une réflexion autour de la restauration scolaire : pouvons-nous aller vers plus de durabilité ? »

Dépôt d'une interpellation : « **Pour une réflexion autour de la restauration scolaires : pouvons-nous aller vers plus de durabilité ?** »

Monsieur le Président du Conseil, Mesdames et Messieurs les Conseillers,

Actuellement, deux entreprises, Compass Group et Cuisinier Events servent quelques 200 repas par jour aux élèves pranginois (entre 4 et 12 ans). La première dans le restaurant scolaire communal (environ 130 repas) et la deuxième à la Fourmilière (en moyenne 84 repas).

Les élèves pranginois, comme la plupart des restaurations collectives en Suisse, bénéficient du label fourchette verte, qui garantit des repas variés et équilibrés.

L'entreprise Compass Group Suisse SA, (siège à Kloten) est membre de Compass Group PLC, la plus grande entreprise de catering au monde (500'000 employés).

Cuisinier Events est une entreprise locale basée à Bassins.

Avec la construction de notre nouvel UAPE et de sa cantine, il est prévu de servir jusqu'à 300 repas par jour.

Il existe à présent, un profil additionnel au label Fourchette verte : le label Ama terra qui promeut, en plus d'une alimentation équilibrée, une alimentation durable. Ce label se soucie non seulement de la santé de nos enfants, mais également de celle de notre environnement : produits de saison et locaux sont privilégiés, réduction des déchets alimentaires grâce à une bonne planification, entre autres.

J'invite la municipalité à mener une réflexion globale autour de la restauration collective, avec, entre autres des réponses aux questions suivantes :

- Viser le label Ama terra est un réel plus pour la santé de nos enfants et de notre environnement, mais à quel prix ?
- Dans une volonté de durabilité et de proximité, ne pas faire appel à une multinationale, mais encourager des acteurs locaux, a-t-il été envisagé ?
- Aller encore plus loin dans la démarche et envisager un prestataire de service encore plus local : Un cuisinier et son équipe qui utiliseraient les infrastructures communales existantes, comme la cuisine des Morettes ? Faisabilité de ce système et son coût ?

Je remercie d'avance la Municipalité pour ses réponses.

Caroline Serafini

