

**Rapport final du Conseil communal au sujet du postulat n° 56
de MM. Pierre Marchioni et Pascal Wicht (UDC)
demandant d'étudier la possibilité de supprimer l'huile de palme et ses produits dérivés
dans les cuisines, restaurants et autres institutions liés à la Ville**

En séance du 19 février 2018, le Conseil général transmettait au Conseil communal le postulat n° 56 de MM. P. Marchioni et P. Wicht lui demandant d'étudier la possibilité de supprimer l'huile de palme et ses produits dérivés dans les cuisines, restaurants et autres institutions liés à la Ville.

Réponse du Conseil communal

Les conséquences dramatiques de la production d'huile de palme sont largement connues. Cette production entraîne la destruction des forêts tropicales et des conditions d'existence des espèces animales et végétales vivant dans les régions ravagées par une monoculture qui ne profite qu'à quelques grandes entreprises au détriment d'un grand nombre de petits propriétaires terriens. Cultivés souvent sur brulis et sur des terres marécageuses gagnées par assèchement, procédés produisant de grandes quantités de gaz à effet de serre et les masses de produits chimiques utilisés résultent en une pollution à long terme des sols ! Actuellement les grands groupes responsables se tournent vers l'Amérique latine et l'Afrique et les premières grandes surfaces de forêts tropicales rasées se trouvent au Libéria. D'autres projets se développeront rapidement dans ce continent miné par la corruption et le népotisme.

Chaque produit à base d'huile de palme acheté ne fait qu'encourager des méthodes de cultures que l'on ne devrait tout simplement plus tolérer. D'autre part, on constate que les mesures prises jusqu'à ce jour en vue de la réduction de l'emploi de l'huile de palme sont un échec. Ces mesures sont trop souvent détournées par les multinationales spécialisées dans le traitement des produits à base d'huile de palme. Seules des mesures impératives de suppression d'utilisation mèneront à une réduction draconienne de la production.

Cette suppression de l'emploi de l'huile de palme et des produits dérivés ne pose chez nous aucun problème. Notre production indigène met à la disposition du consommateur toute les matières grasses nécessaires à une cuisine goûteuse et équilibrée.

Nous demandons donc instamment au Conseil communal de prendre sans délai les mesures adéquates dans ce domaine. C'est là un domaine où les pouvoirs publics peuvent donner l'exemple sans rien dépenser.

En préambule, Conseil communal constate que plusieurs services sont concernés par ce sujet puisque les cuisines, restaurants et autres institutions liés à la Ville sont en lien avec

- a) le Service des finances, en qualité de bailleur pour la gestion du parc locatif de la Ville
- b) le Service des écoles, pour les accueils extrascolaires et la cafétéria de la DOSF
- c) le Service des affaires bourgeoises, en qualité de bailleur pour la gestion de son parc locatif

a) Service des finances, en qualité de bailleur pour la gestion du parc locatif de la Ville de Fribourg

Le secteur gérance rattaché au Service des finances gère la partie administrative du parc locatif de la Ville et, à ce titre, rédige les contrats de baux de tous les objets loués. Aussi, les restaurants et cuisines concernés par le postulat s'appliquent aux locaux suivants:

- Gîte d'Allières, situé à 1634 La Roche
- Buvette de la piscine du Levant, située à la route de l'Aurore 5 à Fribourg
- Restaurant Sport-Café, situé à l'Allée du Cimetière (patinoire St-Léonard) à Fribourg
- Restaurant Café des Arcades, situé à la place des Ormeaux 1 à Fribourg
- Buvette du Petit Train, située au chemin du Gottéron 11 à Fribourg
- Fondation St-Louis, située à la route de Morat 65 à Fribourg
- Le Port, situé à la Planche-Inférieure 5 à Fribourg
- Irish Pub, situé aux Grand-Places 12 à Fribourg
- Chalet de Sonnenwyl, situé à 1724 Le Mouret

Avant de traiter l'aspect juridique en matière de droit du bail en réponse au présent postulat, le Service des finances a tout d'abord mené une enquête auprès de ses locataires, dont les résultats sont les suivants:

Gîte d'Allières à La Roche

En cuisine, aucune utilisation d'huile de palme, uniquement huile d'arachide ou de colza
Dans les produits dérivés, n'exclut pas à 100% l'achat d'un produit contenant de l'huile de palme mais en principe fait attention à ce que ce ne soit pas le cas.

Sport-Café à Fribourg

En cuisine, exclut catégoriquement toute utilisation de l'huile de palme, uniquement autres huiles ou beurre. Attention particulière portée sur la santé, en lien également avec les joueurs.
Dans les produits dérivés, n'exclut pas à 100% l'achat d'un produit contenant de l'huile de palme mais grande attention portée à ce que ce ne soit pas le cas.

Café des Arcades à Fribourg

En cuisine, exclut catégoriquement toute utilisation de l'huile de palme, uniquement huile de tournesol, d'olive ou colza. Attentif à exclure également tous produits dérivés contenant de l'huile de palme.

Buvette du Petit Train à Fribourg

Exclut toute utilisation de l'huile de palme, uniquement huile d'olive ou huile d'arachide.

Fondation St-Louis

Le Foyer prépare environ 120 repas par jour. Au bénéfice du label "fourchette verte", attention particulière et sensibilité apportée à la qualité nutritionnelle (équilibrée, produits locaux). Le budget fluctuant obtenu du Canton et sur lequel la Fondation doit se baser pour un important budget alimentaire ne permet néanmoins pas d'exclure totalement le non-usage complet de l'huile de palme (produits dérivés) mais respecte au mieux ce principe.

Le Port de Fribourg

Exclut totalement toute utilisation de l'huile de palme, s'agissant de l'esprit même du concept général (produits de saison, bio)

Voici les résultats des enquêtes menées par les Services des écoles et des affaires bourgeoises.

b) Service des écoles, pour les accueils extrascolaires et la cafétéria de la DOSF

Les six accueils extrascolaires de la Ville servent quotidiennement environ 400 repas (enfants et personnel des accueils). Les repas sont préparés par quatre fournisseurs:

La Résidence des Chênes (AES Neuveville, AES Schoenberg)

L'huile de palme n'est pas utilisée dans les préparations maison. La cuisine utilise de l'huile de colza ou de tournesol, ou du beurre. Dans les produits dérivés, elle n'exclut pas à 100% l'achat d'un produit contenant de l'huile de palme (produits liants, certains desserts) mais en principe fait attention à ce que ce ne soit pas le cas.

La Mensa de l'université (AES Pérolles)

Pour les cuissons, emploie du beurre, de la margarine, de l'huile de colza ou de l'huile d'olive. S'efforce de longue date à limiter l'emploi d'huile de palme dans ses préparations et à la remplacer par de l'huile d'olive et/ou du beurre. Relève que tant que la grande distribution en mettra dans ses compositions, elle en sera tributaire, notamment dans la composition de certains desserts.

Le P'tit Gourmet (AES Vignettaz)

Exclut toute utilisation d'huile de palme dans les préparations maison. Il pourrait y en avoir dans certaines préparations de dessert achetées toutes prêtes. Mais cela n'arrive que rarement, maximum dix fois par an.

La Résidence des Bonnesfontaines (AES Bourg, AES Jura)

L'huile de palme est bannie de sa cuisine. Le beurre, la crème, l'huile de tournesol ou de colza sont privilégiés dans toutes les préparations maison. Pour tous les dérivés de produits industriels, la Résidence travaille avec des fournisseurs qui ont éliminé l'huile de palme de leurs préparations.

La cafétéria de la DOSF

La cafétéria est tenue par la société BG Gastronomie. L'huile de palme est bannie de la cuisine et une attention particulière est portée à la composition des quelques produits finis achetés.

c) Service des affaires bourgeoises, en qualité de bailleur pour la gestion de son parc locatif

Les restaurants et cuisines concernés par le postulat s'appliquent aux locaux suivants:

- le Restaurant de l'Aigle Noir à Fribourg
- le Café du Gothard à Fribourg
- la Résidence bourgeoise Les Bonnesfontaines à Fribourg

Le Restaurant de l'Aigle Noir

Exclut toute utilisation de l'huile de palme dans les préparations. Se fournit uniquement en produits frais ou produits de base pur (chocolat, par ex.) qui sont utilisés dans des recettes préparées maison. L'huile de palme étant présente principalement dans les produits industriels transformés, il n'y en a pas trace. Au bénéfice de l'accréditation "palm oil free".

Le Café du Gothard

Travaille pratiquement qu'avec des produits frais. Très peu de chance de trouver de l'huile de palme dans les plats, si ce n'est avec un biscuit non fait maison servi avec un café.

La Résidence bourgeoise Les Bonnesfontaines

Labellisé "Fourchette Verte Senior", est très vigilante quant à la composition des produits industriels utilisés. L'huile de palme est bannie de la cuisine, utilise du beurre ou de la crème dans toutes les préparations maison ou alors de l'huile de tournesol ou de colza. Dans tous les dérivés de produits industriels achetés, travaille avec des fournisseurs qui ont éliminé l'huile de palme de leurs préparations. Seuls quelques biscuits industriels distribués en automates pourraient encore en contenir.

L'unanimité des résultats précités permet de relever que les problèmes écologiques et sociaux découlant de l'huile de palme sont aujourd'hui reconnus par le monde de la restauration, acquis à la cause d'un changement naturel de comportement alimentaire de la population.

En matière de droit du bail, la suppression de l'huile de palme ne peut pas être imposée sur les contrats qui courent actuellement, toute modification unilatérale n'étant évidemment pas envisageable. Il serait par contre possible de le prévoir via un avenant signé par les deux parties. Concernant les futurs contrats, en raison de la liberté contractuelle, une telle clause pourrait être insérée dans les conditions.

Conclusions

Le Conseil communal constate que la mesure de suppression d'huile de palme demandée par MM. Pierre Marchioni et Pascal Wicht est d'ores et déjà appliquée dans toutes les cuisines, restaurants et autres institutions liés à la Ville. S'agissant de très rares exceptions d'huile de palme pouvant se trouver dans quelques produits dérivés, il souligne l'attention portée par l'ensemble des exploitants à s'en départir le plus possible.

Aussi, le Conseil communal conclut à ce que toute démarche contraignante à l'égard des locataires ou autres exploitants ne ferait pas sens en l'état de la situation. Il note de plus que l'enquête menée auprès des établissements ci-dessus a permis de notifier aux responsables l'importance que la Commune porte à la non utilisation de l'huile de palme.

Le Conseil communal propose au Conseil général de retenir la pertinence de l'approche objet du présent postulat dans le cadre d'une recommandation qui sera incluse comme clause dans toutes les futures relations contractuelles.

Le postulat n° 56 est ainsi liquidé.