

**Rapport final du Conseil communal au sujet du postulat n° 198 (2016-2021)
de MM. Julien Vuilleumier (Vert·e·s) et Marc Vonlanthen (PS)
demandant d'étudier la possibilité de mettre en place une politique solidaire,
écologique et saine en matière de repas financés par la Ville de Fribourg**

En séance du 28 juin 2021, le Conseil général transmettait au Conseil communal le postulat n° 198 de MM. J. Vuilleumier et M. Vonlanthen lui demandant d'étudier la possibilité de mettre en place une politique solidaire, écologique et saine en matière de repas financés par la Ville de Fribourg

Réponse du Conseil communal

A l'occasion de la rentrée scolaire 2022-2023, la Ville de Fribourg intégrera la production des repas pour les enfants fréquentant l'accueil extrascolaire et les mensas des CO dans l'organisation du Service des écoles. L'ambition de cette nouvelle organisation et de l'engagement d'une équipe de cuisiniers est de développer une offre de repas adaptée aux besoins, provenant d'acteurs locaux travaillant dans le respect de la nature et répondant à une vision de durabilité sous l'angle écologique, social et économique pour tous les enfants scolarisés en Ville de Fribourg, de la 1H à la 11H.

Les enfants seront les acteurs du monde de demain. En leur faisant prendre aujourd'hui de bonnes habitudes alimentaires, en leur faisant comprendre l'importance de telles habitudes et les impacts de ne pas le faire, nous contribuons aujourd'hui à leur créer un avenir meilleur. De plus, en communiquant avec plusieurs centaines d'enfants sur cette thématique, leurs familles seront également confrontées à ces questions.

En mettant en place ce projet, la Ville de Fribourg entend répondre à son rôle de Fair Trade Town et d'actrice du changement pour les générations futures, ainsi qu'à la demande politique.

Concept pédagogique et participation des enfants

Le concept pédagogique développé ci-après complètera et fera partie intégrante du concept pédagogique de l'accueil extrascolaire.

Le moment des repas et une bonne alimentation sont des thématiques déjà centrales à l'Accueil extrascolaire, pour lesquelles le personnel a été sensibilisé au cours des dernières années. Une cuisine communale sera toutefois l'occasion d'un approfondissement de ces thématiques, tant au niveau organisationnel que du point de vue pédagogique.

La promotion de la santé et des bonnes habitudes commence dès la petite enfance. Les principes et valeurs promus par son environnement en matière d'alimentation et de santé sont assimilés par l'enfant et influencent ses habitudes et son mode de vie à l'âge adulte. L'acquisition d'habitudes alimentaires pendant l'enfance passe surtout par l'expérience pratique. Ainsi, la restauration dans les accueils extrascolaires est un partenaire à impliquer dans toute démarche de promotion de l'alimentation équilibrée et responsable.

Outre l'offre de repas, l'objectif est également de mettre en place un accompagnement des animateurs-trices en accueil extrascolaire par l'équipe des cuisiniers qui pourra être présente sur les différents sites, ainsi que de développer des activités sur ce même thème, telles que:

- activités de dégustation;
- ateliers cuisine;
- ateliers jardinage;
- questionnaires de satisfaction et boîte à idées pour les enfants;
- accompagnement par un-e nutritionniste;
- etc.

Manger est une expérience sensorielle: ce que nous voyons, sentons, goûtons, touchons et entendons peut nous faire envie. Or les enfants ne sont pas toujours bien disposés envers les nouveaux aliments: en leur proposant des activités encadrées par des professionnels, nous leur offrons un multitude d'expériences gustatives et favorisons ainsi un choix alimentaire varié. Par des activités culinaires ludiques, par la préparation avec les enfants de mets imaginatifs, variés et appétissants, nous répondons aux besoins des enfants qui attachent beaucoup d'importance à l'aspect visuel, au goût et à l'odeur.

Ainsi, un atelier cuisine pédagogique, encadré par des professionnels, constitue un excellent outil pour aborder l'alimentation dans toutes ses dimensions qui nous préoccupent: conviviale, sensorielle, hédonique, culturelle, gastronomique, technique culinaire, agricole et agroalimentaire (avec la connaissance des modes de production et des produits), durable (environnement, économie, social), nutritionnelle.

Un atelier cuisine régulier dans les accueils extrascolaires permet également, en plus de promouvoir une alimentation saine, d'aborder les notions de développement durable (produits locaux, de saison...) par le biais d'activités parallèles comme le jardinage, la pratique du recyclage et du compostage. Des synergies et échanges de compétences avec d'autres Services et secteurs de la Ville seraient possible.

Manger doit être une source de plaisir et l'heure du repas doit être un moment positif dans la routine quotidienne des enfants. Dans le document "Le repas de midi dans les structures d'accueil pour enfants et adolescents et les restaurants scolaires" rédigé pour l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, il est précisé que dès qu'un repas organisé est pris en commun plusieurs fois par semaine, des règles et des rituels sont indispensables. Si les enfants peuvent jouer un rôle actif, ils les comprennent mieux et apportent leur pierre à l'édifice. Ils respectent les règles avec une plus grande constance, de sorte que les repas se déroulent dans le calme pour tous. Ce fait n'est pas négligeable, car c'est le moment qui nécessite le plus d'attention des animateurs-trices et leur procure une grande fatigabilité due aux nuisances sonores et aux multiples sollicitations. Le Service des écoles soutiendra les équipes pour élaborer ses règles et les intégrer avec les enfants dans le quotidien.

La proximité entre l'équipe de cuisine et les enfants valorisera la production des repas, favorisera une meilleure compréhension des besoins et pourra améliorer la gestion (p.ex. la diminution des déchets alimentaires, mécontentements ou dépenses).

Organisation et objectifs

Un nouveau secteur va être créé au sein du Service des écoles. La brigade de cuisine se joindra au secteur qui regroupe déjà toutes les activités relatives à l'organisation des locaux scolaires et extrascolaires. Le secteur comprendra:

- les infrastructures scolaires et extrascolaires;
- les infrastructures réseau et le parc informatique, ainsi que les techniciens et responsables informatiques des écoles primaires et du cycle d'orientation;
- la gestion de la brigade de cuisine, de l'équipement et de la maintenance des cuisines de production et de régénération.

L'engagement d'un-e Chef-fe de cuisine à plein temps est en cours, alors que des cuisinier-ère-s et des aides de cuisine à temps partiel seront recruté-e-s durant le premier semestre 2022. Il est souhaité que les collaborateurs-trices répondent aussi aux exigences pédagogiques exposées ci-dessus. Le cahier des charges sera similaire à celui de professionnels de la branche, avec l'ajout d'une sensibilisation à l'environnement et à la durabilité et des compétences pédagogiques. L'équipe de cuisine devra répondre aux éléments ci-dessous afin de garantir les objectifs fixés par la Ville de Fribourg, soit:

1. préparer le nombre de menus commandés et les distribuer aux différents sites en garantissant une qualité élevée;
2. répondre aux besoins des enfants et des parents en terme d'alimentation dans les structures d'accueil de midi;
3. initier un partenariat avec des fournisseurs locaux respectant la politique d'achats responsables;
4. développer une filière d'approvisionnement et de recyclage locale et responsable;
5. développer une communication intégrant la thématique de l'alimentation responsable.

L'objectif est de développer un concept d'alimentation s'articulant autour des axes suivants:

- centralisation et harmonisation de la production des repas pour tous les sites scolaires de la Ville;
- proposition d'un repas par jour (au minimum) identique au sein de chaque structure et de son alternative végétarienne le cas échéant;
- prise en considération de besoins alternatifs (allergies, intolérances, sans porc, ...);
- labellisation selon les critères relatifs à une cuisine saine et variée;
- développement de la communication autour du thème de l'alimentation responsable.

Pour les élèves du cycle d'orientation, l'objectif du Service des écoles est en outre de favoriser l'accès aux mensas des CO. Un aménagement avec un système de prépaiement des parents est en cours d'évaluation. Un tel équipement a démontré dans d'autres régions un impact positif sur la fréquentation.

La Confédération (Office fédéral du développement territorial ARE) a mis à disposition en 2016 un document intitulé "Vers une alimentation responsable". Elle y relate de nombreuses bonnes pratiques mises en place par des villes suisses, dont l'exemple de Vevey, ou celui de la Ville de Berne et ses cuisines de quartiers pour répondre aux besoins de ses institutions d'accueil extrafamilial. On constate que beaucoup de grandes villes suisses ont débuté des projets en lien avec les thématiques du présent rapport.

Conclusion

Grâce à la nouvelle organisation dès la rentrée scolaire 2022-2023, la chaîne de production des repas pour les enfants fréquentant l'accueil extrascolaire et les mensas des CO pourra être mieux gérée, dans l'objectif d'améliorer la qualité en tenant compte des exigences en terme de développement durable. Le Conseil communal répond ainsi à la demande du postulat.

Le budget 2022 est présenté avec l'introduction du nouveau concept dès la rentrée 2022/2023, soit le 1^{er} août 2022.

Le postulat n° 198 est ainsi liquidé.