



RÉPONSE AU POSTULAT

Auteurs	Kevin FOLLONIER (suppl.) (UDC), Olivier SALAMIN (AdG/LA), Sylvie MASSEREY ANSELIN (suppl.) (PLR) et Pascal REY (PDCC)
Objet	Pour des cantines plus saines
Date	12.11.2013
Numéro	3.0077

Fourchette verte est un label de restauration de qualité, qui cherche à concilier plaisir et santé, dans le cadre de la promotion de la santé et la prévention de certaines maladies (cancers, pathologies cardio-vasculaires, obésité). Ce label est accessible à tous les tenanciers d'établissements de restauration servant des assiettes ou des plats du jour équilibrés respectant les critères d'une alimentation saine, selon la pyramide alimentaire suisse.

Fourchette verte Valais/Wallis compte à ce jour (état au 31 juin 2014) 165 établissements qui répondent aux critères Fourchette verte et proposent une alimentation équilibrée, dont 32 crèches, 59 UAPE, 7 cycles d'orientation, 4 collèges et 3 écoles de commerce et de culture générale. Bien que l'idée de vouloir labelliser toutes les infrastructures publiques des communes et du canton soit bonne, elle reste toutefois irréalisable pour les raisons mentionnées ci-après.

Dans le cadre de la procédure de labellisation, les établissements sont accompagnés et contrôlés par un-e diététicien-n-e diplômé-e ES/HES. En fonction de l'établissement et de la déclinaison du label, il peut y avoir des contrôles (tests) pour les repas annoncés et/ou non-annoncés. La décision quant à l'obtention (ou le retrait) du label pour un établissement est prise par une commission de labellisation. Appliquer cette procédure à l'ensemble des infrastructures publiques des communes et du canton non encore labellisées impliquerait une augmentation importante des ressources humaines et financières actuelles. Or, le contexte budgétaire actuel ne nous le permet pas.

Les cantines scolaires font partie du domaine extrascolaire et bon nombre d'entre elles dépendent, selon la RPT 2, directement des communes. Il n'est donc pas du ressort de l'État de leur imposer la labellisation Fourchette verte de leurs cantines. D'autant plus que certaines cantines se font directement livrer par des traiteurs ou restaurateurs externes. Opter pour une telle labellisation doit rester une démarche individuelle communale ou d'établissement et non devenir une obligation, sous peine d'induire la démotivation de certains.

Il faut également être conscient qu'il s'avère impossible d'atteindre tous les enfants, adolescents et adultes fréquentant des structures publiques puisque d'une part celles-ci ne sont pas toutes dotées d'une cantine et que d'autre part rien ne les oblige à y manger.

Par ailleurs, les directives sur les structures d'accueil à la journée datant de janvier 2010 prévoient pour les structures à temps d'ouverture élargie que les repas principaux et les collations doivent être variés, équilibrés et de qualité. Une Newsletter, en collaboration avec Santé en mouvement dans le cadre du programme « Youp'la bouge », sera prochainement adressée à l'ensemble des structures d'accueil de la petite enfance, afin de prôner des activités physiques régulières pour les enfants, ainsi que la préparation de repas sains.

Finalement nous tenons à ajouter que les élèves de la scolarité obligatoire sont formés, via les cours d'éducation nutritionnelle et les objectifs d'apprentissage du plan d'études romand, à développer les connaissances et les savoir-faire conduisant à une alimentation saine et équilibrée.

Il est proposé le rejet du postulat.

Ainsi, aucune conséquence financière n'est à prévoir au niveau de la bureaucratie, des finances et de la RPT.

Lieu, date Sion, le 27 août 2014