



**Stadt Biel
Ville de Bienne**

Votation communale
du 26 septembre 2021

Message

du Conseil de ville
aux ayants droit au vote
biennois

concernant

**Mise en œuvre du Règlement
sur l'alimentation saine dans les
structures d'accueil municipales
Crédit d'engagement**

Mise en œuvre du Règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales

1. L'essentiel en bref

Les repas servis dans les crèches et écoles à journée continue municipales seront à l'avenir produits à Bienne. Le Règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales stipule qu'ils devront être préparés à base d'aliments frais, régionaux et issus de l'agriculture biologique.

Repas des crèches et écoles à journée continue

Une cuisine de production sera aménagée à l'EMS Redern pour préparer les quelque 270'000 repas nécessaires par an. Elle produira les repas de midi de l'EMS, mais aussi des crèches et des écoles à journée continue. Elle remplacera l'entreprise bâloise de traiteur mandatée jusqu'à présent à cet effet.

Cuisine de production à l'EMS Redern

Il faudra aussi réaménager les cuisines de douze crèches et écoles à journée continue.

Le Conseil de ville propose un crédit d'engagement de 8'150'000 fr. pour mettre en œuvre le Règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales et réaliser les mesures requises concernant les aménagements et l'exploitation.

Coûts

2. Sur quoi vote-t-on ?

Les ayants droit au vote biennois décident du crédit de 8'150'000 fr. nécessaire pour mettre en œuvre le Règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales en matière d'aménagements et d'exploitation. Ces mesures permettront aux enfants et au personnel des crèches et écoles à journée continue de consommer des aliments sains et produits localement.

3. L'affaire en détail

L'initiative populaire communale «Pour une alimentation saine», déposée le 13 janvier 2015, demandait que les structures d'accueil municipales servent des repas de meilleure qualité nutritionnelle et produits plus durablement. Le Conseil municipal l'a déclarée partiellement valide le 1^{er} juillet 2015 et a ensuite élaboré un règlement correspondant en impliquant le comité d'initiative.

Initiative populaire
communale et
règlement

Le Conseil de ville a approuvé le Règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales lors de sa séance du 12 octobre 2016.

Ce règlement fixe les principes suivants concernant la préparation des repas:

Principes
concernant la
préparation
des repas

- Des produits frais, régionaux et issus de l'agriculture biologique sont principalement utilisés.
- Les repas sont produits à Bienne.
- Les repas sont produits et préparés de manière à préserver les valeurs nutritives et la qualité des aliments.
- Les repas sont transportés principalement dans des récipients réutilisables sans plastique.

Lors d'une journée d'école, quelque 1300 repas de midi seront servis aux enfants et au personnel dans les structures d'accueil. Ils seront préparés dans une cuisine de production centrale, puis distribués réfrigérés. Ils pourront ensuite être réchauffés au moment souhaité dans les crèches et écoles à journée continue, ce qui préservera leurs valeurs nutritives.

1300 repas de midi

Actuellement, la livraison et la préparation des repas sont organisées différemment selon les crèches et écoles à journée continue municipales. Deux structures d'accueil cuisinent elles-mêmes, d'autres se font livrer des repas chauds, tandis que la majorité se fait livrer, par une entreprise du canton de Bâle-Campagne, des repas froids qui sont ensuite préparés dans la structure d'accueil.

Situation actuelle

L'EMS Redern dispose d'une vaste cuisine, où les repas des pensionnaires sont actuellement préparés. Cette cuisine est vétuste et devrait de toute façon être rénovée ces prochaines années. Un remplacement global habilement planifié du mobilier de cuisine, la création de locaux supplémentaires pour la réfrigération, le stockage et la préparation des aliments ainsi qu'une réorganisation de l'exploitation permettront de préparer également dans la nouvelle cuisine les quelque 1300 repas de midi par jour nécessaires pour les structures d'accueil.

Synergies dans la cuisine de production de l'EMS Redern

La Ville de Bienne gère dix-huit crèches et écoles à journée continue qui servent des repas de midi. Dans douze de ces structures d'accueil, les cuisines devront faire l'objet de réaménagements pour qu'on puisse y stocker et préparer les repas afin d'être compatibles avec le nouveau système d'alimentation saine. Il s'agit principalement de remplacer les réfrigérateurs, fours à vapeur et lave-vaisselle ou d'en installer de nouveaux, mais aussi, par endroits, d'agrandir ou de rénover les cuisines, notamment dans les structures d'accueil qui se font actuellement livrer des repas chauds et ne disposent que d'infrastructures minimales.

Réaménagements dans les structures d'accueil

Les coûts de la mise en œuvre du Règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales se basent sur les devis détaillés des architectes, des spécialistes de la restauration, de l'ingénierie civile et des spécialistes de la planification des installations techniques intérieures. Ils comprennent le crédit d'engagement de 850'000 fr. pour l'étude accepté le 4 juin 2020 par le Conseil de ville et le crédit supplémentaire de 280'000 fr. pour l'étude octroyé le 27 janvier 2021 par le Conseil municipal.

Les coûts totaux sont les suivants:

Cuisine de production, compte spécial de l'EMS Redern:

Mesures concernant les aménagements	Fr. 5'994'000.00
Mesures concernant l'exploitation	Fr. 556'000.00

Crèches et écoles à journée continue, investissements financés par les impôts:

Mesures concernant les aménagements	Fr. 1'510'000.00
Mesures concernant l'exploitation	Fr. 90'000.00

Coûts totaux de mise en œuvre

7,7% TVA incluse **Fr. 8'150'000.00**

Il n'est pas possible de demander des fonds de tiers pour ce projet.

Les frais d'investissement pour la cuisine de l'EMS Redern seront amortis grâce aux prix des repas. Les crèches et écoles à journée continue paieront le même prix qu'actuellement, mais les repas seront de meilleure qualité nutritionnelle et produits plus durablement. Par ailleurs, l'exploitation de la cuisine de production par la Ville garantira des emplois.

Les travaux de transformation de la cuisine de l'EMS Redern auront lieu en 2022, sans interruption du fonctionnement de l'établissement.

Les réaménagements des cuisines des structures d'accueil se dérouleront principalement durant les vacances scolaires d'été 2022.

La livraison des repas aux crèches et écoles à journée continue débutera en janvier 2023.

Autres informations

Le rapport plus détaillé au Conseil de ville peut être consulté sur le site internet de la Ville de Bienne, à l'adresse suivante: www.biel-bienne.ch/votations

Vous avez d'autres questions? Le Département des constructions, rattaché à la Direction des travaux publics, de l'énergie et de l'environnement, se tient à votre disposition pour toute question relative au projet de construction (departementdesconstructions@biel-bienne.ch, 032 326 26 11) et la Direction de la formation, de la culture et du sport pour toute question concernant le règlement et l'exploitation de la cuisine de production (info.fcs@biel-bienne.ch, 032 326 14 11).

4. Arguments pour et contre le projet

Lors de sa séance du 20 mai 2021, le Conseil de ville a approuvé le projet par **48 OUI** contre **5 NON** et **2 abstentions**.

POUR

Pour les raisons suivantes, la majorité du Conseil de ville recommande d'accepter le présent projet :

- Le Règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales, qui découle d'une initiative populaire communale, demande des repas produits localement à base d'aliments frais, régionaux et issus de l'agriculture biologique, dans la mesure du possible.
- Il sera possible de proposer des repas plus sains en les préparant dans une cuisine centrale, puis en les réchauffant de manière décentralisée.
- La production centralisée remplacera le traiteur externe de Bâle-Campagne. De cette manière, non seulement la Ville favorise la santé des enfants, mais elle renforce également l'agriculture durable et régionale.
- L'exploitation par la Ville de la cuisine de production centrale à l'EMS Redern utilisera les synergies et garantira des emplois.
- La mise en œuvre du Règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales n'entraînera aucune augmentation des prix des repas.

CONTRE

Une minorité du Conseil de ville recommande de rejeter le présent projet.

Par conséquent, le Conseil de ville recommande d'accepter le projet **Mise en œuvre du Règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales.**

5. Projet d'arrêté

Vu le message du Conseil de ville du 20 mai 2021, et sur la base de l'art. 11, al. 1, let. a, du Règlement de la Ville du 9 juin 1996 (RDCo 1.5.1-1), la Commune municipale de Bienne **arrête**:

1. Le projet de mise en œuvre du Règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales est approuvé et un crédit d'engagement de 8'150'000 fr. octroyé à cet effet.
2. Toute dépense supplémentaire due au renchérissement est d'ores et déjà approuvée.
3. Le Conseil municipal est chargé d'exécuter cet arrêté. Il est expressément autorisé à procéder aux modifications de projet qui s'imposeraient ou s'avéreraient nécessaires si elles ne changent pas de manière notable le caractère de l'ensemble. Il est en outre habilité à déléguer cette compétence à la direction responsable.

Bienne, le 20 mai 2021

AU NOM DU CONSEIL DE VILLE

La présidente du Conseil de ville:
Salome Strobel

La secrétaire parlementaire:
Regula Klemmer

Question figurant sur le bulletin de vote

«Acceptez-vous la **mise en œuvre du Règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales** selon le message du Conseil de ville du 20 mai 2021 ?»

Par **48 OUI**, **5 NON** et **2** abstentions, le Conseil de ville vous recommande d'approuver la présente affaire.

