

**Postulat Yves Ferrari et consorts - Une journée hebdomadaire sans viande ni poisson...
un pas alimentaire vers la société à 2000 W**

Développement

Le présent postulat demande au Conseil d'Etat d'élaborer une stratégie volontariste visant à instaurer une journée hebdomadaire sans viande ni poisson, et à favoriser la consommation de produits de saison, en particulier dans les lieux de restauration sur lesquels il a prise (par exemple au service des employés de l'Etat et des étudiants/apprentis dans le canton), ainsi qu'un encouragement à le faire dans les restaurants d'entreprises.

Dans son programme de législation, le Conseil d'Etat souhaite faire converger les politiques publiques, programmes et projets vers les objectifs de la "société à 2000 watts" afin de réduire les émissions de CO2 permettant de limiter le réchauffement climatique. Pour ce faire, il concentre son action sur l'aménagement du territoire, les constructions, la mobilité, l'efficacité énergétique et le recours accru aux énergies renouvelables [1]. Un aspect important de notre impact climatique reste cependant en retrait : l'alimentation. En Suisse, elle représente pourtant 30% de notre empreinte écologique et 17% de nos émissions de gaz à effet de serre. Celles-ci sont causées par la production, le transport, la transformation et la vente des denrées alimentaires. Une part importante des émissions est due à la production de viande. Ces émissions peuvent être minimisées par une alimentation contenant moins de produits animaux et principalement basée sur des produits cultivés localement en pleine terre, idéalement en agriculture biologique.

Des progrès appréciables ont été réalisés dans le domaine de l'équilibre alimentaire des plats cuisinés, avec notamment le label "Fourchette verte" largement utilisé. De plus, avec la généralisation des espaces sans fumée, la santé du personnel de service, mais aussi celle des consommateurs, est de mieux en mieux prise en compte. Cependant, il est un domaine dans lequel les efforts sont encore insuffisants, c'est celui de l'impact de nos habitudes alimentaires sur notre consommation énergétique et donc notre impact sur les émissions de CO2. Trois attitudes sont à l'origine de l'essentiel de ce phénomène :

- la consommation excessive de protéines animales ;
- l'achat de produits hors saison importés de régions lointaines;
- le recours trop fréquent à des plats pré-cuisinés lourdement conditionnés.

Rappelons que l'exercice, permettant en outre la redécouverte de la saveur des aliments, s'avère "gagnant-gagnant", tant pour les consommateurs que les producteurs locaux. Les consommatrices et consommateurs bien éduqués (à l'âge scolaire) et bien informés seront disposés à reconsidérer leurs habitudes, condition sine qua non pour faire un pas conséquent vers la société à "2000 W" figurant dans les objectifs du gouvernement.

Pour notre canton, ce postulat s'inscrit parfaitement dans la volonté de diminuer l'énergie grise consommée par la population afin de s'approcher de la société à 2000 W et de soutenir l'agriculture locale en diminuant les importations de viande et en favorisant les produits locaux et de saison.

Il faut pour cela une stratégie volontariste du canton, des communes, et si possible, des acteurs parapublics et privés, d'ores et déjà en vigueur dans plusieurs collectivités publiques.

Ainsi, la ville de Gand en Belgique, qui fait partie des 350 villes européennes pour le climat, a décidé de mettre en place, depuis mai 2009, un "jeudi sans viande". A Brême en Allemagne, à Sao Paulo, à Baltimore, New-York et tout dernièrement à San Francisco (6 avril 2010 [2]), des démarches identiques sont mises en place.

Souhaite développer et demande le renvoi à une commission.

[1] Tiré du Programme de législature 2007-2012.

[2]

http://www.sfbos.org/ftp/uploadedfiles/bdsupvrs/bosagendas/materials/bag040610_100413.pdf

ANNEXE

A la (re)découverte du goût... de saison !

Proposer une journée hebdomadaire sans viande ni poisson aux enfants fréquentant les cafétérias vaudoises a pour objectif de leur faire découvrir qu'un repas sans viande, volaille ou poisson peut être savoureux et équilibré et que diversifier leur alimentation est loin de signifier "manger quelque chose de cuit à l'eau et d'insipide" ! Au contraire, l'alimentation végétarienne est riche, variée, surprenante. De plus, avec le label Fourchette verte déjà instauré à Lausanne, insister sur la consommation de légumes, céréales, fruits, légumineuses, etc. devient une évidence.

Une journée végétarienne ne doit pas faire passer au deuxième plan l'origine et la qualité des aliments servis dans les réfectoires scolaires les autres jours : *privilégier les produits locaux et de saison doit simplement être un réflexe de base.*

Les raisons sanitaires

Consommer de la viande en quantité limitée est une bonne source d'acides aminés et d'oligo-éléments. Mais la viande contient aussi certains nutriments dont l'ingestion excessive s'avère nocive pour l'organisme et favorise les risques de maladies cardio-vasculaires (cholestérol et matières grasses), les diabètes (matières grasses), l'obésité et certains cancers. Une consommation trop importante de viande peut entraîner des risques pour la santé. Alors que la consommation annuelle de viande recommandée et d'environ 36,5 kg par an [1], elle est en Suisse de 53 kg par an [2].

La consommation fréquente de plats pré-cuisinés lourdement conditionnés engendre également de graves problèmes de santé.

Les raisons environnementales

La consommation globale de viande a passé de 47 millions de tonnes en 1950 à 276 millions en 2006. Cette augmentation de production de viande a eu pour conséquence des pressions accrues vis-à-vis des ressources et de l'environnement, car chaque stade d'élaboration d'un plat de viande, notamment de viande importée, participe à diverses pollutions : émission de grandes quantités de CO₂, pollution de l'eau et des sols, gaspillage d'eau, pluies acides.

Voici ci-dessous quelques stades (non exhaustifs) de production de viande et les nuisances y relatives :

1. La fabrication des engrais nécessite beaucoup d'énergie.

2. La culture des denrées destinées à l'alimentation animale (soja et maïs notamment) engendre des déforestations massives, utilise des pesticides chimiques et réduit encore les récoltes de céréales pour l'alimentation humaine. Selon la FAO (DBV Berechnungen), en 1950 il y avait environ 5100 m² de terre arable par habitants (2,8 milliards) contre 2700 m² en 2000 avec 6 milliards d'habitants [3].
3. L'élevage des ruminants occupe de nombreuses quantités de terre.
4. Le transport des animaux jusqu'à l'abattoir, l'abattage, puis l'emballage de la viande, le stockage, etc. émettent du CO₂ et nécessitent une grande quantité de pétrole.
5. Le recyclage des déchets d'emballages émet encore du méthane et du CO₂.

Selon Water Foot Print, le besoin en eau pour un kilo de pommes est de 700 litres alors que pour un kilo de viande de boeuf il faut 15'500 litres d'eau.

En ce qui concerne le dépeuplement des océans et des mers en raison de la pêche intensive, de plus en plus d'espèces marines sont menacées et/ou disparaissent. Les récentes polémiques sur le thon rouge menacé de disparition sont d'ailleurs révélatrices des problèmes engendrés par la sur-consommation de poisson.

Les raisons éthiques : impacts sociaux dans les pays du Sud et non-respect des animaux

Indépendamment des impacts environnementaux, la production industrielle de viande a des impacts sociaux dans les pays du Sud. La production d'aliments pour animaux occupe une énorme partie des terres agricoles : il faut en moyenne 9 kilos de céréales pour produire 1 kg de viande, alors que près d'un milliard de personnes souffrent de la faim dans les pays producteurs. A cet effet, la Suisse importe par exemple en moyenne 250'000 tonnes de soja par année [4] alors qu'environ 50 millions de Brésiliens sont extrêmement sous-alimentés [5].

Dans bien des pays, où les normes ne sont pas aussi strictes qu'en Suisse, le confinement des animaux dans des espaces souvent insuffisant et la nourriture industrielle et aux hormones de croissance injectées en vue d'un engraissement rapide sont fréquents.

L'Observatoire bruxellois de la consommation durable, dans son rapport, conclut de la manière suivante : *"Réduire sa consommation de viande ou adopter un régime végétarien équilibré contribue à une meilleure santé, un environnement mieux préservé et un accès plus équitable pour tous aux ressources alimentaires."*

[1] <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/4128fr.pdf>, p. 59

[2] *Cinquième rapport sur la nutrition en Suisse OFSP, 2005*, in http://www.sge-ssn.ch/fileadmin/pdf/100-ernaehrungsthemen/10-gesundes_essen_trinken/Les_etages_de_la_pyramide_alimentaire_-_viande_poisson_oeufs.pdf

[3] *Forum suisse souveraineté alimentaire, conférence de Jacques Bourgeois, directeur de l'Union suisse des paysans, 3 novembre 2009.*

[4] <http://www.wwf.ch/fr>

[5] *Magenhofer Erwin et Hannas Max (2007), Le marché de la faim, éd. Actes Sud.*

Lausanne, le 20 avril 2010.

(Signé) Yves Ferrari et 34 cosignataires

M. Yves Ferrari : — Nous l'avons dénoncé plusieurs fois, l'importation de fruits et légumes provenant de loin autour de la planète crée des problèmes environnementaux extrêmement importants en plus de problèmes sociaux et économiques. Nous souhaitons favoriser la consommation de produits locaux et, le cas échéant, de saison. Nous souhaitons soutenir les agriculteurs, maraîchers et autres personnes qui produisent de quoi nous alimenter quotidiennement.

C'est un acte concret qui est demandé au travers de ce postulat, un acte personnel avec des effets directs sur notre environnement. De nombreuses villes ont adopté cette manière de faire et il existe un lien très concret entre acte personnel et amélioration pour tous. Ce n'est donc pas tant la proposition qui fait débat — je crois que plusieurs d'entre nous ne mangent pas tous les jours de la viande, qu'il y a forcément un jour dans la semaine où ils n'en mangent pas — mais bien le fait de faire cette proposition qui remet en cause nos pratiques quotidiennes. Elle s'attaque à un tabou : l'alimentation. Elle remet en cause ce qui nous constitue, ce qui nous nourrit. Mais elle permet à la population d'agir avec des effets concrets ; il n'est plus possible de se reposer sur l'autre pour qu'il fasse en sorte que notre environnement se porte mieux.

Je terminerai en disant qu'il n'y a, dans ce postulat et dans son développement, nulle volonté d'interdire ou de quoi que ce soit qui s'en rapproche. La stratégie permettant d'instaurer une journée hebdomadaire sans viande peut passer par le soutien d'actions ciblées, de propositions diverses, comme cela se fait dans les secteurs de l'habitation ou des transports.

Pour conclure sur une note un tout petit peu humoristique, on m'a demandé si je mangeais de la viande. J'ai répondu d'emblée : je connais d'ailleurs bon nombre de bouchers qui offrent d'excellentes viandes. Le but n'est pas d'interdire la consommation de viande mais de privilégier la qualité au détriment de la quantité.

La discussion est ouverte.

M. Grégory Devaud : — Ce postulat, dont le renvoi en commission requis par M. Ferrari me semble opportun, aurait pu suivre ce paisible chemin, cher à votre parti et ne pas attirer davantage l'attention sur lui. Les discussions auraient été et seront, j'en suis sûr, très vives et le résultat plus ou moins connu, à savoir 50/50, à l'image de notre parlement. Néanmoins, lors de la réception de l'ordre du jour de jeudi passé par e-mail, parce que plus écolo, et à la lecture des points y figurant, le sang de mon petit cerveau de jeune agriculteur député ne fit qu'un tour et j'ai commencé à me triturer les méninges. Je ne pouvais laisser passer ce texte qui, à l'image d'une soupe préparée avec amour par ma femme, pourrait être qualifié de "t'y fout tout dedans".

Je souhaite l'affirmer haut et fort, monsieur le postulant Yves Ferrari, vous m'avez gâché mon week-end. Pour reprendre votre texte chronologiquement, plusieurs passages me sautent aux yeux : "Journée hebdomadaire sans viande ni poisson, limiter le réchauffement climatique, réduire les émissions de CO2 dues à la production de viande, produits cultivés localement en pleine terre, agriculture biologique, consommation excessive, produits hors saison, plats pré-cuisinés, réseau sanitaire, soutien à l'agriculture locale, etc. etc." Un véritable plaidoyer politico-compatible-écolo.

Pour tout vous dire, l'instant où mes neurones furent le plus réactives — pour ne pas dire radioactives vu leur activité — fut lorsque je ressortis mes classeurs de travail afin de calculer les rations alimentaires journalières des bovins à viande et à lait. En gros, pour un rendement optimal, une vache bouffe 4% de son poids en matière sèche, soit environ 40 kg de fourrage pour une vache équivalent à une unité gros bétail. Pour les ingrédients de cette ration, il aura fallu environ 2 minutes de tracteur pour le foin, une minute et demie pour le regain, trois minutes pour l'ensilage d'herbe et environ cinquante secondes pour les bouchons de luzerne servant de concentré. Donc près de 3 décis de mazout pour un affouragement 100% à base de

cellulose garantissant, lors de la transformation par le bovidé, une matière grasse sans cholestérol, entièrement constituée d'acides gras essentiels tels que les polyinsaturés, les oméga-3 et 6.

Tout cela pour vous dire que la viande n'est pas si mauvaise que cela pour la santé suivant son mode de production. C'est au moins un des nombreux points facilement contestable de ce postulat. Les personnes osant remettre en question l'alimentation de toute une espèce pourraient également avoir l'honnêteté de dire que la production de lait, et donc l'élevage et l'affouragement des bovins à lait par rapport aux bovins à viande, se révèle avoir dans la plupart des cas en Suisse le même impact écologique. Nous fournirons volontiers les chiffres à la commission ainsi qu'à la presse afin de le démontrer. Vous devriez donc, par cohérence et en toute amitié, ajouter à votre titre "ainsi que sans produits laitiers". Je vous laisserai le soin d'expliquer aux parents d'élèves le bien-fondé de votre démarche.

Un autre point que je souhaite développer est la consommation excessive vis-à-vis de l'agriculture biologique. J'ai dit à plusieurs reprises que l'agriculture biologique en Suisse et la biodynamie sont de bonnes choses. On pourrait les comparer à la formule 1 dans le secteur automobile. Cela sert de plateforme de recherche et de développement mais n'est pas forcément utile à la plus grande partie de la population. Le système agricole suisse des Prestations écologiques requises (PER) est exemplaire. Plusieurs pays frontaliers le copient, même parfois pour en faire un système bio. Environ 95% des paysans suisses adhèrent à ce système. Au contraire du bio, il a l'avantage et le bon sens de nourrir le peuple, avec un minimum d'engrais et de traitements pour un maximum de rendement. Car c'est bien le souci aujourd'hui, il faut bien nourrir tout ce monde, plus important chaque jour. Remarquez, ce serait peut-être la solution : limiter le développement démographique afin d'avoir un impact réel sur nos émissions de CO2. Les Chinois ont déjà essayé...

Dernier point qui est, je pense, ce que le postulant pourra retenir de mon intervention : continuons de nous battre ensemble agriculteurs et milieux écologistes pour les points sur lesquels nous sommes d'accord. Au lieu d'attaquer les producteurs de viande suisse, parce que c'est à la mode, et comme les flatulences des vaches n'intéressent plus personne, continuons de nous insurger contre les importations massives, les produits hors saison et les plats pré-cuisinés. Il y a encore tant à faire dans ce domaine ! C'est par ce biais que nous soutiendrons réellement notre agriculture locale. Je me réjouis d'ores et déjà d'en débattre avec vous en commission. C'est signé Grégory Devaud, agriculteur, éleveur de bovins à viande de race highland en mode extensif et valorisation complète des surfaces de compensation écologiques.

M. Frédéric Haenni : — Permettez-moi en préambule et à mon tour de déclarer mes intérêts : j'ai pratiqué le métier de cuisinier durant trente-quatre ans. Je vous dis cela parce que, durant de nombreuses années, dans les cuisines nous avions en permanence sur le potager une grande marmite dans laquelle cuisait tout le jour chutes de légumes, parures et os de viande et de désossage ; le fameux grand jus.

En lisant le postulat de notre collègue Yves Ferrari, j'ai retrouvé l'esprit et la recette du grand jus. On trouve de tout dans ce postulat. Il parle d'une stratégie volontariste visant à instaurer, donc à imposer — il ne faut pas se tromper — une journée hebdomadaire sans viande ni poisson. On y évoque le label Fourchette verte en omettant toutefois de préciser que ce label vise à diminuer la dose de protéines dans une assiette équilibrée à 120 grammes de viande pour un adulte et à l'accompagner de 180 à 200 grammes de légumes avec en plus un féculent. Les diététiciennes ne recommandent pas — contrairement au postulat, il convient de le souligner — de s'abstenir de manger de la viande mais plutôt d'en diminuer la quantité et d'augmenter celle des légumes. Permettez-moi de citer les propos tenus par Mme Laurence Margot, responsable de Fourchette verte, dans l'édition dominicale du *Matin* : "Même sans directives, les parents vaudois se voient fréquemment offrir pour leurs enfants une alternative au repas avec viande."

Dans son texte, le postulant cite aussi les importations de soja en Suisse, les centaines de litres d'eau nécessaires de la culture jusqu'à la récolte des pommes de terre, les espaces insuffisants dans certains pays et le confinement des animaux de boucherie, les émissions de CO₂, le réchauffement, etc., etc. sans oublier bien sûr la consommation fréquente de plats pré-cuisinés qui engendrent, peut-on lire, de graves problèmes de santé. Le moins que l'on puisse dire est que l'on a tout mis dans la marmite ! Le postulant semble en revanche passer sous silence les vœux et les attentes légitimes des jeunes et de leurs parents ainsi que des clients. A l'évidence, une partie de la clientèle souhaite aujourd'hui s'abstenir de manger de la viande et du poisson. Soit. Le choix existe. Dans les lieux de restauration gérés par l'Etat, comme dans les restaurants d'entreprise ou les commerces privés, les responsables peuvent offrir un large choix à leurs hôtes et il convient de souligner un certain engouement ces dernières années pour les assiettes de légumes et les assiettes équilibrées. Mais de grâce, ne légiférons pas sur l'espace de liberté encore disponible, sur les capacités de la population à se déterminer et sur le choix de la composition de ses repas. Plus de vingt signataires ayant soutenu ce postulat, il sera débattu en commission avant d'être, je l'espère, classé comme le fut le grand jus dans les cuisines.

M. Jean-Luc Chollet : — Le moins qu'on puisse dire est qu'il y a dans la proposition de notre collègue Ferrari à boire et à manger. Pour les uns, cela sera digéré tout cru la bouche en cœur, pour d'autres, cela risque de provoquer une certaine gueule de bois accompagnée d'aigreurs d'estomac. Je vous rappelle que nous parlons de la prise en considération d'un postulat et de rien d'autre. Alors, économisons-nous, économisons nos calories, évitons le recours à trop de viande, gardons nos plaidoiries pour le travail en commission et la salve finale pour la discussion que nous ne manquerons pas d'avoir lors du traitement en plénum de la réponse du Conseil d'Etat. Jusque-là, je vous propose d'économiser les munitions et de renvoyer le postulat en commission, comme demandé.

M. Jean-Marie Surer : — M. Chollet a raison, nous en débattons en commission. Mais dans mon petit cerveau de vétérinaire, quelques éléments m'ont aussi fait réagir le week-end dernier. Je déclare mes intérêts : je soigne les vaches "roteuses" et "pêteuses" et j'aimerais leur apporter mon soutien.

Je me réjouis du troisième paragraphe du postulat qui évoque l'aspect gagnant-gagnant et je partage évidemment l'avis de M. Ferrari : il y a une redécouverte de la saveur de nos aliments. Oui à des fruits et légumes de saison, cueillis chez nous à maturité et pas verts, preuve de leur immaturité. Oui à une jouissance, à un épicurisme permettant de diminuer l'énergie grise indirectement. Mais c'est l'état d'esprit qui prévaut dans ce postulat qui me heurte un peu. Il en émane un état d'esprit extrêmement calviniste qui empêche la jouissance. Plutôt que d'instaurer des jours "sans", monsieur Ferrari, vous devriez prôner l'instauration d'une journée hebdomadaire "avec" ; avec des produits locaux de saison, des vins de chez nous, des poissons de chez nous quand il y en a, de la viande suisse, du lait et des fromages suisses. Comme l'a très bien dit M. Devaud, les vaches ne fournissent pas seulement de la viande mais également du lait.

Monsieur Ferrari, vous vous acharnez sur ces vaches "roteuses" et "pêteuses". Plus on mange de viande, plus on boit de lait, plus c'est grave. Plutôt que de demander de renoncer, vous devriez stimuler. Plutôt que de vous priver, vous devriez jouir pour atteindre le Graal tant désiré d'une société à 2000 watts. Alors, allons ensemble quêter ce Graal en commission.

Mme Claudine Dind : — Je voulais me taire mais en entendant le mélange de notions avancées, je ne peux m'empêcher de donner quelques informations. Monsieur Surer, j'ai eu la chance deux ou trois fois de manger des repas végétariens. Eh bien, c'était savoureux et j'ai eu beaucoup de plaisir ! Je n'irai pas plus loin !

Monsieur Haenni, j'ai été très étonnée d'entendre que dans un palace de la région pendant un

mois on évitait de cuisiner du thon rouge qu'on essayait de remplacer par un autre poisson pour lutter un peu contre cette aberration qu'est la surpêche.

Et surtout, monsieur Devaud, vous confondez avec les menus végétaliens, sans viande et sans produits laitiers. Il sera important, en commission, de remettre en place certaines notions. On peut, on devrait même, manger au moins un jour par semaine sans viande et sans poisson — c'est ce que j'ai demandé à Morges — pour sa propre santé et surtout pour découvrir de nouvelles saveurs. La commission aura un important travail à faire et j'aimerais beaucoup que de bons spécialistes, de bons nutritionnistes puissent y expliquer ce qu'est un vrai repas savoureux végétarien.

M. Jacques Nicolet : — Je déclare mes intérêts s'il est encore nécessaire de le faire : je suis agriculteur producteur de lait et amateur de viande. Merci à M. Ferrari pour ce magnifique cours sur l'agriculture ! Mais permettez-moi de m'étonner. Sur 54 millions de tonnes de production de CO₂ en Suisse, moins de 10% proviennent de l'agriculture. Il est évidemment plus facile d'accuser ce secteur que les transports qui en génèrent 30%, ou les ménages qui en génèrent 22%, ou l'industrie 22%.

Monsieur Ferrari, un bovin qui pèse, poids mort, 300 kg, consommerait d'après vos calculs 15'500 litres d'eau pour produire un kilo de viande. Le bovin en question aurait dû consommer 4'650 millions de litres d'eau ; ramené à 500 jours de vie, c'est près de 9300 litres d'eau par jour de vie. Vivement les travaux de commission pour qu'on puisse tenter de vous ouvrir les yeux !

M. Yves Ferrari : — Je remercie toutes et tous les intervenants pour les arguments qu'ils ont donnés et dont je me réjouis de débattre en commission. M. Devaud amène des éléments intéressants et je le prie de m'excuser si j'ai gâché son week-end. Je relève, dans mon postulat, que les conditions demandées à nos agriculteurs, ici en Suisse, ne sont pas les mêmes et sont bien souvent beaucoup plus strictes que celles relatives à la viande que nous pouvons importer d'ailleurs sur la planète. Il faut le prendre en considération. Nous ne souhaitons pas supprimer la consommation de viande et les Verts ont également fait des propositions, dans ce plénum, pour soutenir la production de lait et une juste rétribution des paysans pour cette production.

Je ne reviendrai pas sur les propos de notre collègue libéral, président de groupe, qui ne méritent même pas une réponse mais m'arrêterai sur ce qui a été dit par M. Haenni. Je suis un peu surpris parce qu'on pourrait remplacer viande par tabac et on vous entendrait dire à peu près la même chose que ce que vous disiez, monsieur Haenni, à propos du tabac : il faut inciter, faire en sorte que cela se passe bien, ne jamais interdire. Vous avez déclaré vos intérêts et je dois admettre que vous défendez très bien votre filière. Mais un moment donné, notre société peut avoir quelques souhaits, même si parfois ces souhaits vont à l'encontre des intérêts de la filière que vous défendez.

Si M. Nicolet veut m'ouvrir les yeux, j'ai envie de lui dire qu'il devrait ouvrir un peu plus les siens parce que dans mon postulat, cosigné par plus de 20 personnes, il n'y a nulle volonté d'attaquer les agriculteurs, comme il le laisse entendre. Bien au contraire, nous devons trouver des solutions ensemble, peut-être avec les propositions faites par M. Devaud. On ne peut pas dire que nous souhaitons, d'une manière ou d'une autre, nous attaquer facilement aux agriculteurs. Nous souhaitons également réduire les transports et faire en sorte que les habitations consomment moins de CO₂. Je me réjouis des débats constructifs qui auront lieu en commission.

La discussion est close.

Le postulat, cosigné par plus de 20 membres, est renvoyé à l'examen d'une commission.