

Postulat Yves Ferrari et consorts - Une restauration à base d'aliments locaux et de saison... un tout premier 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 alimentation favorisant la consommation de produits locaux et de saison, en particulier dans les lieux de restauration sur lesquels il a prise (ex. au service des employés de l'Etat et des étudiants/apprentis dans le canton), ainsi que d'encourager les restaurants d'entreprises à le faire.

Dans son programme de législature, le Conseil d'Etat souhaite faire converger les politiques publiques, les programmes et les 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, elle concentre son action sur l'aménagement du territoire, les constructions, la mobilité, l'efficacité énergétique et le recours accru aux énergies renouvelables. 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 aux transports de produits alimentaires venant de régions lointaines et à la conservation de produits qui ne sont pas de saison.

Ces émissions de CO2 peuvent être minimisées, pour une part, par une alimentation locale et de saison qui est moins énergivore. Des progrès appréciables ont été réalisés dans le domaine de l'équilibre alimentaire des plats cuisinés, avec notamment le label "Fourchette verte" largement utilisé. Cependant, un des domaines dans lesquels les efforts sont encore insuffisants est celui de l'impact de nos habitudes alimentaires sur notre consommation énergétique et donc de notre impact sur les émissions de CO2. Trois attitudes sont à l'origine de l'essentiel de ce phénomène :

- la consommation d'aliments importés de régions lointaines ;
- l'achat d'aliments hors saison qu'il faut conserver dans une chaîne du froid ;
- le recours trop fréquent à des plats pré-cuisinés lourdement conditionnés.

Rappelons que consommer des aliments locaux et de saison s'avère "gagnant-gagnant", tant pour le consommateur qui découvre les richesses et la qualité des aliments locaux que pour le producteur local qui bénéficie de nouveaux marchés.

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 soutien à l'agriculture locale en diminuant les importations d'aliments ne pouvant être cultivés ou produits localement, de même que ceux qui ne sont pas de saison. Les aliments concernés sont aussi bien les céréales, les fruits, les légumes que la viande. Cette dernière pourrait, dès lors que le marché local ne suffit plus à combler la demande, ne pas être dans chacun des menus proposés ou être l'occasion pour le Conseil d'Etat de s'interroger sur la filière viande de proximité.

Il va de soi que la notion de local ne se limite pas strictement aux frontières cantonales ou nationales et que cette notion ne peut en aucun cas s'appliquer à des aliments ne se cultivant pas sous nos latitudes. Pour autant qu'ils soient nécessaires à l'équilibre et à la découverte des goûts, les ananas, bananes, etc., pourront continuer d'être cuisinés dans les lieux de restauration sur lesquels l'Etat a prise. Il ne s'agit pas de priver les clients (jeunes ou moins jeunes) d'aliments "exotiques" mais de réduire drastiquement la pollution liée aux nécessaires transports pour importer les aliments pouvant être produits régionalement.

Souhaite développer et demande le renvoi en commission.

Lausanne, le 25 janvier 2011.

(Signé) *Yves Ferrari et 31 cosignataires*

M. Yves Ferrari : — Je présente une nouvelle proposition qui vous est soumise aujourd'hui et qui sera renvoyée en commission pour être discutée. J'ai écouté les débats qui ont eu lieu au sein de notre plénum et la présente proposition reprend bon nombre des remarques qui ont été faites. Surtout, elle a un petit désavantage que certains prendront plutôt comme un avantage : plutôt que de sensibiliser la personne et le consommateur, elle tend peut-être, une fois de plus, à faire penser à ce dernier que ce n'est pas à lui de faire des choix mais à celui qui proposera, le cas échéant, des menus répondant aux demandes du postulat.

A part ce petit défaut — je le vois comme tel — par rapport à la précédente proposition, cette proposition reprend toutes les remarques faites et je me réjouis que nous puissions en discuter en commission pour la porter plus loin et, enfin, donner la vraie place qui devrait être la leur aux produits locaux et de saison.

La discussion est ouverte.

M. Frédéric Haenni : — Deux semaines seulement après le très net refus du parlement vaudois d'introduire une journée sans viande ni poisson, notre collègue Yves Ferrari propose une version allégée et « édulcorée terroir » de son postulat. Si le titre de ce nouveau document reprend en partie les préoccupations émises par de nombreux députés lors du débat cité, en particulier la nécessité de favoriser dans de nombreux domaines les achats de proximité, le texte même du postulat est difficile à comprendre, contradictoire et même indigeste, dirais-je. La notion de local, par exemple, ne se limiterait pas, selon le postulant, aux frontières cantonales ou nationales, mais serait applicable aux cultures effectuées sous d'autres latitudes. Toutefois, dit-il, les fruits exotiques pourraient tout de même être consommés à certaines conditions. C'est incontrôlable et impraticable.

Nous aurons l'occasion, en commission, d'étudier les propositions du postulant par rapport aux droits constitutionnels suisses et par rapport à la liberté économique qui, elle aussi, est une fonction constitutionnelle. Enfin et pour conclure, il est toujours intéressant et particulièrement tendance de débattre sur les goûts et les attentes de la clientèle dans le domaine de l'alimentation et je m'en réjouis. Mais je ne suis pas persuadé que de tels débats au parlement vaudois et l'élaboration des rapports qu'ils engendrent permettent d'atteindre une économie de l'énergie grise recherchée au travers de ce postulat.

M^{me} Véronique Hurni : — Tout en étant sensible à certains aspects du postulat Ferrari, je suis contre l'aspect obligatoire d'une stratégie. Le postulant parle d'« instaurer » et, dans ce terme, il y a la notion d'obligation. Il faut faire confiance aux personnes chargées journalièrement des repas, car tant les cuisinières vaudoises que les restaurateurs ne sont pas si inconscients qu'ils utilisent des aliments importés de régions lointaines dans l'alimentation chaque jour, ne serait-ce qu'en raison du prix de telles denrées. J'ai l'impression qu'une

campagne d'information et un accent particulier lors des cours d'économie familiale scolaires seraient nettement suffisants, d'autant plus que les médias relayent maintenant sans discontinuer des informations sur notre consommation et notre empreinte écologique. Les jeunes sont d'ailleurs déjà bien sensibilisés car, si je regarde dans mon entourage, je me rends compte qu'ils peuvent être très respectueux de cette empreinte écologique, frisant d'ailleurs parfois le fanatisme.

Si le postulant demande que l'on fasse la promotion d'une restauration qui privilégie les aliments locaux, je peux le suivre. Mais s'il demande d'introduire ou d'instituer une stratégie contraignante, je ne le suivrai pas.

M. Jean-Luc Chollet : — En 1938, en rentrant de Munich, M. Neville Chamberlain disait : « Si votre projet n'aboutit pas, essayez, essayez, essayez encore. » Eh bien, il y a du Chamberlain chez notre collègue Ferrari ! Septante ans après, je le salue. Pour Chamberlain, cela n'a rien valu mais pour Ferrari cela payera sans nul doute. La nouvelle version édulcorée, qui tient compte des remarques à notre sens légitimes qui avaient été faites, nous apparaît comme étant compatible avec la nouvelle loi sur l'agriculture. De plus, il nous semble qu'elle fait plus clairement la différence entre les excès réels dans certaines parties du monde et les contraintes tout aussi réelles qui existent en Suisse. Une fois que nous discuterons en commission et que nous toiletterons encore la proposition, nous pourrons alors préciser au Conseil d'Etat ce que nous entendons et en faire finalement quelque chose de bien à la fois pour la santé de la population et pour la santé de l'agriculture vaudoise. Sans vouloir m'avancer pour mes collègues, je recommande le renvoi en commission de ce postulat.

M. Laurent Ballif : — Je suis très heureux d'entendre M. Chollet, même s'il n'a peut-être pas consulté ses collègues et qu'il s'est exprimé en son nom propre. Il y a quinze jours, lors du débat sur le jour sans viande, il a dit ce que nous désirions entendre — en tout cas ce que je désirais entendre — sur la manière de privilégier les filières de proximité. Je n'aimais pas l'aspect religieux du jour sans viande. Dans la proposition telle qu'elle est présentée maintenant — je précise que je l'ai signée des deux mains — il est évident que toutes les demandes que nous formulons ont été reprises. Excusez-moi, monsieur Haenni, il a été tenu compte des objections que vous avez faites. Et maintenant, au nom de ces objections, vous dites qu'il doit y avoir une intention, cachée ou pas. Non, Yves Ferrari a repris ce que nous lui avons demandé très majoritairement dans le débat sur son postulat précédent. Allons en discuter en commission sachant que, déjà maintenant, certainement beaucoup de collectivités locales appliquent ces réglementations dans le cadre de leur Agenda 21. A Vevey, l'Agenda 21 a mis en place une stratégie avec toutes les cantines scolaires et les garderies ; 60% des légumes et 70% de la viande proviennent de filières de proximité directe. C'est donc possible et il est certainement possible d'aller au-delà. Le postulat de Yves Ferrari doit être discuté en commission et je vous invite vraiment à le prendre en considération.

M. Grégory Devaud : — Le postulat de M. Ferrari me réjouit. Son acharnement et sa bonne humeur me réjouissent également. Et la promotion des produits du terroir me réjouit, d'autant plus que j'en suis un ardent défenseur et que cela occupe une grande partie de mes activités professionnelles. Néanmoins, l'atteinte à une certaine liberté de chacun de pouvoir manger ce qu'il souhaite et en toute conscience me réjouit un peu moins. On parle de compatibilité avec la loi sur l'agriculture ; on peut également parler de doublon, car il me semble que cela est évoqué dans la loi et que le problème est réglé. Je me réjouis d'autant plus d'en parler en commission et d'avoir un débat intéressant pour décider ensuite de renvoyer ou non le postulat au Conseil d'Etat.

M. Jacques Nicolet : — Je me réjouis de ce postulat et de la discussion en commission. En effet, il m'apparaît important que la centrale d'achats du canton de Vaud soit sensibilisée à cette problématique. Pour moi, rien n'est plus grisant que de savoir que nos écoles d'agriculture, qui produisent des denrées alimentaires et de la viande, doivent se soumettre à cette centrale d'achat et cuisiner des produits importés tels que de la viande.

M. Yves Ferrari : — J'ai bien entendu vos diverses réflexions et je remercie toutes celles et ceux qui soutiennent ma proposition. Elle sera discutée en commission et ensuite, le cas échéant, renvoyée au Conseil d'Etat. Je voulais rebondir sur les propos de M. Frédéric Haenni, mais M. Ballif l'a fait en montrant les aspects contradictoires et parfois un tout petit peu de mauvaise foi quand on ne veut pas accepter quelque chose. J'espère que M. Haenni sera membre de la commission afin que nous puissions discuter face à face. Je signale à M^{me} Hurni que dans le texte de mon postulat, comme dans celui du précédent, les mots « contrainte » ou « interdiction » ne figurent pas. Il est bon de se référer au texte et de ne pas essayer d'envisager ce qui éventuellement pourrait être dit.

La discussion est close.

Le postulat, cosigné par au moins 20 députés, est renvoyé à l'examen d'une commission.