

RAPPORT DE LA COMMISSION

chargée d'examiner l'objet suivant :

(11_POS_236) 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

La commission chargée d'examiner le postulat encourageant une restauration à base d'aliments locaux et de saison s'est réunie lundi 4 avril 2011 au département de l'économie à Lausanne (salle de conférences 300). Elle se composait de la députée Valérie Schwaar ainsi que des députés François Debluë, Yves Ferrari, Frédéric Haenni, Michel Miéville, Jean-Jacques Truffer (remplaçant Grégory Devaud) et Pierre Zwahlen, confirmé dans son rôle de président-rapporteur. Jean-Claude Mermoud y représentait le Conseil d'Etat, accompagné de F. Brand, chef du service de l'agriculture, tandis que Sophie Métraux tenait avec soin les notes de séance, dont nous la remercions.

1. Commentaire du postulant

Prenant acte des remarques adressées à l'égard de son postulat pour une journée sans viande ni poisson[1], Y. Ferrari présente un texte favorisant la consommation de produits locaux et de saison, en particulier dans les lieux de restauration sur lesquels l'Etat a prise. Cette proposition œuvre au soutien des producteurs de la région et tend en outre vers l'objectif d'une société à 2000 W, puisque *consommer local* réduit les transports et les nuisances causées. Si le précédent postulat tendait à promouvoir la responsabilité personnelle face aux habitudes alimentaire, le texte aujourd'hui débattu souligne la responsabilité de l'entité proposant les plats (en l'occurrence, des restaurants qui ont un caractère public cantonal). Ces derniers peuvent montrer l'exemple, en délivrant des menus à base de produits locaux et de saison.

Il est important de relever que le texte n'exclut pas la préparation de produits exotiques mais place en priorité des produits cultivés sous nos latitudes, autant que possible. Dès lors, l'esprit de ce postulat n'est nullement d'interdire ou de pénaliser mais d'instiller une prise de conscience à l'égard des effets de modes alimentaires contemporains.

2. Commentaire du Conseiller d'Etat

Relevant que le postulat nouveau n'intime pas aux gens la manière de consommer, le représentant du gouvernement cantonal évoque des difficultés dans la formulation présente. D'une part, concernant les lieux de restauration sur lesquels l'Etat a prise, il s'agit de distinguer les restaurants qui sont en location de ceux directement gérés par l'Etat. D'autre part, quant à encourager les restaurants

d'entreprises à privilégier les produits locaux et de saison, il semble difficile que l'Etat intervienne auprès d'un employeur privé, pour lui signifier comment nourrir son personnel. De plus, si incitation il devait y avoir, celle-ci relèverait vraisemblablement plus de la prévention en matière de santé (DSAS) que du DEC.

Finalement, bien que le but vise à " *élaborer une stratégie volontariste visant à instaurer une alimentation favorisant la consommation de produits locaux et de saison [...]*", le chef du département de l'économie relève la difficulté de passer du discours à la réalité. Dès lors, le terme "instaurer" est problématique.

L'exemple du restaurant de l'école de Marcelin, sous la responsabilité du service de l'agriculture, ne peut encore convaincre. Depuis un mois seulement, on y a élargi l'offre, qui a passé de 1 à 4 menus, dont 1 végétarien. Les achats de matière première donnent la priorité aux produits vaudois puis suisses, la cuisine est préparée avec des produits naturels, sans recours aux additifs. Cette nouvelle méthode de travail ne va pas sans difficultés dans l'immédiat. D'une part les chaînes d'approvisionnement doivent être rendues sensibles à la problématique des produits locaux et, d'autre part, le nouveau fonctionnement en cuisine appelle de la main d'œuvre supplémentaire. Le changement des comportements alimentaires prend du temps. Ainsi, sur les 300 repas quotidiennement servis, seuls 4 à 5 repas sont végétariens. Il faudra sans doute mieux informer une clientèle, qui paraît n'avoir pas conscience de son intérêt direct à la problématique.

Les résultats de l'expérience actuellement en cours à Marcelin sont attendus par les cafétérias des autres départements, afin de pouvoir définir les coûts d'une diversification des plats, notamment en terme d'approvisionnement.

3. Discussion générale

En réponse aux remarques prononcées, il est possible d'encourager par l'exemple les entreprises sur lesquels l'Etat n'a pas prise. Le postulant comprend néanmoins l'observation du conseiller d'Etat et se déclare prêt à modifier son postulat en supprimant certaines expressions de son texte.

Quant aux surcoûts qu'engendrent l'approvisionnement en produits locaux, si l'argent en sus revient aux producteurs de la région et non aux grands groupes alimentaires, cela s'avère finalement plutôt positif.

Ne pas instaurer mais inciter

Des commissaires stipulent toutefois que, bien qu'il soit souhaitable d'inciter à la consommation de produits locaux, il est en revanche peu judicieux d'imaginer que l'Etat puisse instaurer une stratégie volontariste. Les autorités peuvent éventuellement inciter mais pas instaurer. De plus, il n'appartient pas à l'Etat d'exclure l'usage et la consommation de fruits et légumes exotiques dans les restaurants sur lesquels il a prise. En relevant que Vaud est un canton d'ouverture, il s'avère important que les gens venus d'ailleurs puissent continuer à faire le lien avec leurs habitudes de vie et de consommation. Il n'est dès lors pas souhaitable de voir ces produits disparaître des menus des écoles. Ainsi, les deux dernières phrases du postulat posent des difficultés d'application.[2]

D'autres rétorquent alors qu'il n'est nullement question d'interdire ou d'exclure les produits exotiques

mais qu'il s'agit de retrouver, par le biais de la restauration collective, une alimentation qui se calque aux produits de base régionaux disponibles en saison. Les produits non cultivés sous nos latitudes (bananes, ananas, etc.) pourront toujours être cuisinés mais il s'agirait de ne pas importer hors saison des produits qui poussent localement (pas de fraise en décembre par exemple).

Soucieux de tendre vers un consensus, le postulant affirme qu'il est prêt à remplacer le terme "instaurer" par "inciter" et qu'il est envisageable de supprimer les deux dernières phrases de son postulat relatives aux produits exotiques.

D'autres cibles que les restaurants d'entreprises

Les produits locaux, et plus généralement une alimentation saine, font défaut dans bien d'autres lieux que les restaurants d'entreprises ou les cafeterias d'étudiants. Les cinémas sont cités en exemple ainsi que les supermarchés. Dans ces derniers espaces aussi, il s'agirait d'expliquer et d'inciter la clientèle à acheter local.

S'il y aura toujours des lieux où l'offre alimentaire sera problématique, la question du prix des produits proposés aux consommateurs doit être considérée, puisque le prix des produits importés est souvent plus bas que celui des produits locaux. Ce facteur joue un rôle important quant aux choix que font les consommateurs (surtout lorsque leur budget est restreint). Dès lors, si les prix n'offraient pas une grande différence dans les restaurants où l'Etat a prise, un premier pas encourageant serait franchi.

Ce facteur financier et les difficultés y relatives paraissent jouer un rôle dans la brève expérience actuellement en cours à Marcelin.

Habitudes alimentaires et problèmes d'éducation

L'éducation au goût, au "bien-manger" de même qu'au "savoir-faire à manger" peut être encore améliorée, à l'heure actuelle. Cette éducation se perd au profit de la restauration rapide et des plats pré-cuisinés, d'ailleurs très gourmands en énergie.

En effet, l'éducation et partant les habitudes de consommation jouent un rôle non négligeable. Toutefois, si une prévention sur le "bien-manger" est menée dans les écoles notamment, les changements en termes de comportements alimentaires prennent du temps.

Même s'il faut un temps certain, les consommateurs prennent conscience de ce qui est bon pour eux. Il s'agit dès lors de leur faire confiance. En conséquence, malgré l'éventualité du remplacement du terme "instaurer", par "inciter" précédemment évoquée, le renvoi du texte au Conseil d'Etat paraît inutile à l'un des commissaires. On ne peut faire fi de la règle voulant que l'offre se doive de correspondre à la demande.

Malgré toute l'importance que doit revêtir l'éducation, les prix bon marché des aliments importés influent fortement les achats des consommateurs. Quant à la correspondance entre l'offre et la demande, la demande est parfois artificiellement créée, au travers de la publicité notamment. Il s'agit maintenant de revenir à un mode de consommation plus sain pour l'ensemble de la population vaudoise, sans pouvoir totalement modifier le comportement des gens.

Constatant les changements d'attitudes considérables relatifs à la fumée ces 10 dernières années, il est indubitable que notre mode alimentaire se transformera dans les années à venir. Une réflexion, essentielle, quant à la manière de nous nourrir est inévitable à moyen/long terme. Les propositions du postulat sont encore pionnières et arrivent à un moment où le débat public commence - mais la discussion grandira sans doute considérablement. En conséquence, le présent texte mérite de trouver écho et appelle une discussion transversale entre les départements cantonaux.

4. conclusion

Le chef du département de l'économie signale que le postulat pourrait trouver une réponse ciblée, si "inciter" remplace le terme "instaurer" et si l'on renonce à la dernière phrase du chapeau, à savoir "[...] ainsi que d'encourager les restaurants d'entreprise à le faire",.

En vue d'obtenir un consensus, le postulant modifie son texte suivant les remarques faites en cours de discussion :

*"Le présent postulat demande au Conseil d'Etat d'élaborer une stratégie volontariste visant à **instaurer inciter** (à) 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~~".*

Les deux dernières phrases du texte sont également retirées " ~~[...] Pour autant qu'ils soient nécessaire 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 "~~

5. Vote

Au vu des modifications apportées au postulat, le vote porte sur une prise en considération partielle de l'objet.

Par six voix pour, aucune voix contre et une abstention, la commission recommande au Grand Conseil la prise en considération partielle du postulat.

[1] (10_POS_185) Postulat Yves Ferrari et consorts – une journée hebdomadaire sans viande ni poisson... un pas alimentaire vers la société à 2000 W

[2] " *Pour autant qu'ils soient nécessaire 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 "*

Ecublens, le 25 mai 2011.

Le rapporteur :
(Signé) *Pierre Zwahlen*