

**Postulat Stéphane Montangero et consorts - Mise en valeur de l'inventaire du patrimoine culinaire vaudois**

*Texte déposé*

Le 6 octobre 2000, Josef Zisyadis, conseiller national, a soumis un postulat dans lequel il invitait le Conseil fédéral à dresser l'inventaire des produits alimentaires traditionnels suisses. En 2001 et 2002, l'Office fédéral de l'agriculture a donc mené un projet pilote auquel ont participé 19 cantons. Fort de ces résultats, le Conseil fédéral s'est déclaré prêt à appuyer un projet de cet ordre à condition qu'un organisme privé en assume la responsabilité. Dès le début, l'objectif était de répertorier la variété des spécialités culinaires suisses traditionnelles, de les faire connaître et d'en renforcer ainsi les ventes. Ainsi, le 21 janvier 2004, cinq organisations fondaient l'association Patrimoine culinaire suisse :

- le Service romand de vulgarisation agricole (Lausanne), SRVA, et son homologue alémanique Landwirtschaftliches Beratungszentrale (Lindau/ZH), LBL ; aujourd'hui réunis sous le chapeau commun AGRIDEA ;
- la fondation Slow Food Suisse ;
- l'association Inventaire des produits du patrimoine culinaire suisse, IPPACS, un regroupement de spécialistes ;
- la Conférence des offices cantonaux de l'agriculture de Suisse, COSAC, représentant les cantons.

Par ailleurs, FROMARTE, l'association faîtière des artisans fromagers suisses, a rejoint les membres fondateurs en 2010.

De 2004 à 2009, l'association Patrimoine culinaire suisse a répertorié pour la première fois, au-delà des frontières cantonales et régionales, les produits alimentaires traditionnels de notre pays, leur fabrication, leurs propriétés et leur histoire. L'association compte parmi ses membres des organisations issues du secteur du conseil en agriculture et des cantons, des cercles d'experts de la recherche sur le patrimoine culinaire. Chacune de ces organisations possède un représentant au comité ; un comité de patronage comprenant des personnalités connues des secteurs de la politique et de l'économie soutient publiquement l'association.

L'inventaire du Patrimoine culinaire suisse répertorie les connaissances sur des produits alimentaires traditionnels qui

- ont une tradition d'au moins une génération (c'est-à-dire qu'ils ont été transmis et sont donc produits depuis 40 ans sans interruption) ;
- sont consommés, produits et disponibles à l'heure actuelle ;
- ont un rapport particulier avec la Suisse, que ce soit par le type de production, des habitudes alimentaires spécifiques, des variétés ou espèces locales propres ou un nom ayant une fonction identitaire régionale.

L'inventaire a ainsi répertorié quelque 400 produits du patrimoine culinaire et les a publiés. On peut y découvrir 31 produits rattachés au canton de Vaud, parfois partagés avec d'autres cantons. Relevons pour l'exemple le bitter des Diablerets, le Vacherin

Mont d'Or, l'Etivaz, le taillé de Goumoëns ou les fameux bouchons vaudois. L'inventaire présente chaque produit avec une fiche technique, décrivant le produit et son épicerie de production, expliquant son histoire, détaillant les ingrédients et les variantes connues ou encore sa production et sa consommation.

Si la base de données est très complète, le site internet les répertoriant ([www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch)) est cependant quelque peu confidentiel et, surtout, l'association Patrimoine culinaire suisse a dû renoncer à la publication initialement prévue d'un ouvrage présentant de manière illustrée le fruit de son travail.

Partant de ces constats et persuadés de la nécessité d'une mise en valeur des résultats de l'inventaire du patrimoine culinaire suisse, nous appuyant pour ce faire notamment sur la nouvelle loi sur l'agriculture vaudoise (LVLAgr) et notamment l'article 16 de son règlement sur la promotion de l'économie agricole (RPEAgr)<sup>1</sup>, nous demandons au Conseil d'Etat de fournir au Grand Conseil un rapport présentant les diverses pistes pour permettre une rapide et efficace mise en valeur de ces produits, que ce soit seul ou conjointement avec d'autres cantons, par exemple à l'échelon romand.

*Demande le renvoi à une commission.*

Lausanne, le 4 octobre 2011. (Signé) *Stéphane Montangero et 28 cosignataires*

**M. Stéphane Montangero** : — De 2004 à 2009, le projet mené par l'association Patrimoine culinaire suisse a répertorié pour la première fois au-delà des frontières cantonales et régionales les produits alimentaires traditionnels de notre pays, leur fabrication, leurs propriétés et leur histoire. L'inventaire auquel notre canton a participé a ainsi répertorié quelque 400 produits du patrimoine culinaire et les a publiés. On peut y découvrir 31 produits rattachés au canton de Vaud, parfois partagés avec d'autres cantons. Relevons par exemple le bitter des Diablerets, le Vacherin Mont d'Or, l'Etivaz, le taillé de Goumoëns ou encore les fameux bouchons vaudois. Ce travail de longue haleine a été mené par des experts et des chercheurs qui ont sillonné le pays pour parvenir à un résultat impressionnant que l'on trouve sur le site de l'association : [www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch).

Malheureusement, la mise en valeur de ces résultats n'a pu être faite comme prévu initialement, notamment parce que l'association Patrimoine culinaire suisse a dû renoncer à la publication prévue d'un ouvrage présentant de manière illustrée le fruit de son travail. Le but de ce postulat est de trouver des solutions pour mettre en valeur ce travail, au moins pour notre canton. Nous pouvons, à ce stade, imaginer diverses pistes comme celle d'une publication. Il faudrait alors veiller dès le départ à sa diffusion, ce point étant toujours délicat et d'une importance cruciale pour la bonne réussite d'un tel projet. A cet effet, les partenaires institutionnels pourraient être impliqués dans le projet. Une autre opportunité réside sans doute dans le fait que Lausanne sera Ville du goût en

---

<sup>1</sup> **Art. 16 Objet**

<sup>1</sup> *Le service informe les consommateurs sur les produits agricoles vaudois typiques, de qualité, provenant des différents terroirs du canton, identifiés par un signe de qualité public ou issus de méthodes de production respectueuses de l'environnement et des animaux au sens des législations en vigueur.*

<sup>2</sup> *Par signe de qualité public, on entend les désignations instaurées par la législation fédérale ou cantonale.*

2012. Il y a forcément des possibilités pour bâtir des ponts. Nous pourrions ainsi imaginer des propositions de repas ou un banquet mettant en valeur les produits de l'inventaire culinaire vaudois, avec légumes de saison et de proximité, par exemple. Nous pourrions aussi imaginer une mise en réseau avec la promotion touristique, ce qui permettrait de doper les visites aux artisans produisant encore ces merveilles de notre patrimoine culinaire vaudois. Ou, si nous travaillons de concert avec le canton de Fribourg, nous pourrions confier un mandat à La Télé qui couvre le territoire de ces deux cantons.

Vous le voyez, les pistes de mise en valeur de ce fantastique travail ne manquent pas. Nous devons trouver le bon équilibre pour parvenir à une mise en valeur non ruineuse. Je suis persuadé qu'il est possible de trouver les soutiens financiers pour un tel projet, si l'Etat fait office de moteur. Je me réjouis d'en discuter prochainement avec vous en commission.

*Dans son développement écrit, cosigné par au moins 20 députés, l'auteur demande le renvoi direct à l'examen d'une commission.*

**Le postulat est renvoyé à l'examen d'une commission.**