

**RAPPORT DE LA COMMISSION**  
**chargée d'examiner l'objet suivant :**

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

La commission chargée d'examiner le postulat concernant la mise en valeur de l'inventaire du patrimoine culinaire vaudois s'est réunie le jeudi 22 décembre 2011 au Département de la Formation, de la Jeunesse et de la Culture (salle de conférences 55). Elle était composée de Mmes Martine Fiora-Guttmann, Sylvie Progin, Christiane Rithener, Jaqueline Rostan, MM. Jean-Marc Chollet confirmé comme président-rapporteur, François Brélaz, Jérôme Christen, Pierre Guignard, Stéphane Montangero. Participaient également Mme Anne-Catherine Lyon (Cheffe du DFJC), MM. Philippe Leuba (Chef du DEC suppléant), Frédéric Brand (Chef de service du SAGR), Olivier Duperrex (médecin responsable pour la santé scolaire du Canton de Vaud, Unité PSPS), Serge Loutan (Chef de service du SESAF).

Les notes de séance ont été prises par Mme Sophie Métraux, secrétaire de commissions parlementaires, que nous remercions sincèrement.

## **1. Commentaire du postulant**

L'inventaire du patrimoine culinaire suisse, respectivement vaudois, est un travail considérable et digne d'intérêt mais dont manque la phase finale, à savoir sa mise en valeur. En effet, malgré le bon site internet y relatif et bien que certains médias aient traités du sujet, les 31 produits du patrimoine culinaire vaudois mériteraient toutefois une plus grande visibilité. Il importe de faire connaître les traditions et savoir-faire liés à ces produits qui font partie de notre "culture". Il en va d'un certain "devoir de mémoire". Quelques pistes sont alors avancées pour mettre en valeur ces produits:

- La publication d'un ouvrage. L'on peut imaginer une publication vaudoise, ou encore une publication romande. À la base, l'inventaire aurait d'ailleurs dû faire l'objet d'un livre mais cet objectif a malheureusement été abandonné;
- Le développement de partenariats avec les médias (avec la Télé par exemple, dans l'optique d'une collaboration régionale avec le Canton de Fribourg);
- L'organisation d'un grand banquet dans le cadre de Lausanne Ville du goût 2012, où les produits du patrimoine culinaire vaudoise pourraient être mis en valeur aux côtés de fruits et de légumes locaux;
- Le développement de partenariats avec des distributeurs tels que "La Halle Romande, produits du terroir" qui actuellement ne propose pas tous les 31 produits.

Cette liste est non exhaustive et s'il a expressément été voulu que le texte soit un postulat et non une motion, c'est afin de laisser le champ des possibilités ouvert. Le SAGR et SELT sauront esquisser les meilleures pistes afin de donner une impulsion pour une meilleure mise en valeur des produits vaudois de l'inventaire.

## 2. Discussion générale

Il est rappelé que le SAGR a collaboré, notamment financièrement (env. CHF 50'000.-), à l'inventaire du patrimoine culinaire. S'il est vrai qu'une publication papier aurait dû ponctuer ce travail, cet objet a été abandonné eu égard aux gros risques d'échec liés à une telle publication (le fiasco éditorial qu'a été l'ouvrage consacré au patrimoine culinaire français en est un exemple). Deux autres objectifs de l'inventaire sont néanmoins soulignés:

- Servir de pépinière pour les futurs AOC, IGP en permettant d'initier des groupements de producteurs et de transformateurs autour d'un même produit afin qu'ils entament des démarches de reconnaissance, de protection et surtout de promotion. Tel est déjà le cas pour certains produits vaudois (L'Etivaz, le Vacherin Mont d'Or, le Saucisson vaudois, le Gruyère, le Bouteffas, par exemple)
- Permettre le "storytelling"<sup>1</sup> pour les offices du tourisme.

Ces buts restent d'actualité. Par exemple, la tomme vaudoise et la rhubarbe du Vully sont actuellement deux produits sur lesquels se concentre le SAGR car ils possèdent un réel potentiel pour une organisation de producteurs et de transformateurs. Mr. Brand signale encore une collaboration renforcée entre le SAGR et SELT.

Mr. Leuba souligne ensuite que si diverses choses sont mises en œuvre pour la promotion des produits vaudois, l'État privilégie les actions liées au marché et visant à favoriser les débouchés, plutôt que de travailler sur de grands concepts relatifs aux produits du terroir. L'écoulement de ces derniers conditionne l'existence de producteurs et de transformateurs, il s'agit donc de les produire et de les soutenir en gardant en tête leur vocation commerciale, non dans l'optique de faire vivre le passé. Il n'en va alors pas d'un "devoir de mémoire". Le SAGR et le postulat divergent donc quant à leur conception de la promotion économique des produits du terroir. De plus, une pléthore d'ouvrages traitent déjà desdits produits, relève encore M. le Conseiller d'État. À cet égard, une Députée présente un livre sur les produits du terroir fribourgeois<sup>2</sup>. La commissaire considère que chaque région promeut déjà ses produits et que les efforts de promotion actuels sont suffisants. De même, pour une Députée, le site internet consacré au patrimoine culinaire est suffisant. Elle appuie de plus les propos d'un autre Député relatifs à la nécessité d'une promotion axée sur le marché. Quant au grand banquet, la commissaire relève qu'un tel événement avait déjà eu lieu dans les jardins de Beaulieu, il y a quelques années. Ce type d'événement relève plutôt de la compétence de l'office du tourisme. Finalement, elle tient encore à souligner que généralement l'hôtellerie lausannoise consomme local. Finalement, pour un Député, la promotion actuelle est également suffisante, mais si elle devait être accrue, c'est en premier lieu aux professionnels (boulangers, bouchers, etc.) qu'elles devraient s'adresser.

Il est alors précisé par le postulant que le précédent banquet ne mettait pas en avant les 31 produits recensés du patrimoine culinaire vaudois. Le postulant spécifie ensuite qu'il ne considère pas ces produits comme "morts" et qu'il reconnaît évidemment l'utilité de la promotion telle qu'envisagée par le SAGR. Toutefois, il estime que "pour savoir où l'on va, il faut savoir d'où l'on vient", dès lors, entretenir l'histoire vivante liée aux produits de l'inventaire du patrimoine culinaire vaudois ne peut s'avérer que bénéfique. Deux Députés appuient le postulat en affirmant que si une promotion axée sur le marché est indéniablement utile, une meilleure mise en valeur du patrimoine culinaire vaudois s'avérerait également profitable. Pour un commissaire certains produits jouissent déjà d'une bonne reconnaissance (l'impact positif de l'AOC pour le Gruyère est souligné), d'autres denrées moins connues méritent aussi une mise en lumière

---

<sup>1</sup> Pour les francophones, selon Wikipédia, le **storytelling** est une méthode utilisée en communication basée sur une structure narrative du discours qui s'apparente à celle des contes, des récits. Littéralement : Raconter une histoire.

<sup>2</sup> « Des produits et des hommes, trésors du patrimoine gourmand du Pays de Fribourg » Winckler André, Editions de la Sarine.

### **3. Vote**

C'est par 6 voix pour 3 abstentions que la Commission recommande au Grand Conseil de renvoyer le postulat au Conseil d'Etat.

Vucherens, le 27 février 2012

Le rapporteur :  
(signé) *Jean-Marc Chollet*