

## RÉPONSE DU CONSEIL D'ETAT

### à l'interpellation Jean Tschopp et consorts – Que restera-t-il de vaudois dans nos saucissons ?

#### **Rappel**

*Le 20 octobre 2016, l'entreprise Bell, leader suisse dans la filière de la viande et unité de production du groupe Coop, annonçait son intention de fermeture de son site de Cheseaux-sur-Lausanne en vue de la délocalisation de l'entièreté de l'abattage et de la découpe à Oensingen dans le canton de Soleure. Plus d'une centaine d'emplois sont menacés s'ajoutant à un nombre équivalent de suppressions de postes prononcées chez Bell au cours des quinze derniers mois.*

*L'essentiel de l'élevage et de l'abattage de l'entreprise Bell s'effectuerait en dehors du canton de Vaud. En définitive, seul le processus de transformation des saucissons s'opèrerait en terres vaudoises. Cette particularité a son importance s'agissant du saucisson vaudois — tout comme la saucisse aux choux vaudoise — labellisé indication géographique protégée (IGP). Si cette façon de faire n'est pas contraire au cahier des charges de l'IGP, elle s'éloigne assurément de son esprit s'agissant d'un produit du terroir.*

*Par ailleurs, cette délocalisation de l'abattage et de la découpe augmenterait les frais de transport en poids lourds du bétail de l'ordre de 30% à 45% et aurait un impact sur l'environnement. Pour des éleveurs vaudois sous contrat avec l'entreprise Bell, ce processus aboutirait à ce que leur bétail, élevé dans notre canton, soit ensuite transporté dans le canton de Soleure pour y être abattu, avant d'être rapatrié en terres vaudoises en vue de sa transformation.*

*Cette évolution de Bell vers un produit presque essentiellement industriel, destiné à l'approvisionnement de la grande distribution, apparaît en porte-à-faux avec la demande de nombreux consommateurs à la recherche d'une traçabilité de proximité. Attachés à la préservation de filières agricoles de productions artisanales dans le canton de Vaud, les députés soussignés ont l'honneur d'adresser les questions suivantes au Conseil d'Etat et le remercient d'avance pour ses réponses :*

- 1. Comment le Conseil d'Etat entend-il favoriser le maintien et le développement d'une filière viande d'élevage, d'abattage et de découpe en terres vaudoises garantissant une traçabilité de proximité ?*
- 2. Comment le Conseil d'Etat entend-il renforcer le lien avec leurs origines de produits agricoles vaudois de leur production jusqu'à l'élaboration du produit fini ?*

*Souhaite développer.*

*(Signé) Jean Tschopp et 23 cosignataires*

## **REPONSE DU CONSEIL D'ETAT**

### **1 COMMENT LE CONSEIL D'ETAT ENTEND-IL FAVORISER LE MAINTIEN ET LE DÉVELOPPEMENT D'UNE FILIÈRE VIANDE D'ÉLEVAGE, D'ABATTAGE ET DE DÉCOUPE EN TERRES VAUDOISES GARANTISSANT UNE TRAÇABILITÉ DE PROXIMITÉ ?**

Le Conseil d'Etat estime que le maintien d'abattoirs de proximité est indispensable pour entretenir un lien direct avec les circuits courts. Cependant, ces structures demeurent fragiles du fait de leur petit chiffre d'affaires et les coûts de production sont parfois élevés. Sachant que le maillage d'abattoirs vaudois, essentiellement constitué de petits établissements aux capacités d'abattage souvent faibles, est relativement dense, une évolution de ce réseau est nécessaire pour le rendre plus performant.

Dans la réponse à l'interpellation José Durussel 16\_INT\_592, le Conseil d'Etat avait donné sa vision sur l'avenir des abattoirs vaudois en esquisant les grandes lignes qui devraient caractériser ce réseau. A ce sujet, il appartient à la branche de s'appuyer sur le canevas proposé par le Conseil d'Etat afin de mener une réflexion visant à mettre en place un réseau de juste densité constitué de structures économiquement rentables, permettant des productions artisanales typiques du terroir et garantissant des capacités d'abattage suffisantes.

La question de réseau d'abattoir de proximité est centrale pour le développement d'une valeur ajoutée de la production carnée vaudoise. Toutefois, on se rend compte que cette valorisation dépend en partie d'intérêts économiques qui diffèrent entre les régions et les acteurs concernés (bouchers, agriculteurs, industriels ou communes). Afin d'éviter toute distorsion de concurrence ou d'interférence avec la liberté d'entreprise, voire avec la liberté de consommation, une intervention de l'Etat est souhaitable uniquement pour accompagner les projets de développement du réseau d'abattoirs de proximité et éventuellement en faciliter la coordination entre eux. La structure précise du réseau et son organisation doit cependant être donnée par les acteurs concernés qui doivent initier les projets et y faire adhérer les principaux opérateurs.

### **2 COMMENT LE CONSEIL D'ETAT ENTEND-IL RENFORCER LE LIEN AVEC LEURS ORIGINES DE PRODUITS AGRICOLES VAUDOIS DE LEUR PRODUCTION JUSQU'À L'ÉLABORATION DU PRODUIT FINI ?**

A ce jour, il existe deux instruments permettant de garantir l'origine vaudoise de produits agricoles allant de la production de la matière première jusqu'au produit fini en passant par la transformation et l'élaboration. Il s'agit d'une part de l'ordonnance fédérale sur les appellations d'origine protégée (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP) qui garantit au consommateur que toutes les étapes de la production ont bien eu lieu dans l'aire géographique dont ils portent le nom lorsqu'il s'agit d'AOP. C'est le cas pour deux fromages vaudois, "L'Etivaz" et le "Vacherin Mont d'Or" pour lesquels l'aire géographique est entièrement située sur Vaud. D'autre part, comme toutes les dénominations de produits agricoles ne peuvent pas bénéficier d'une AOP, la loi sur la protection des marques permet à des groupements de producteurs de garantir l'origine géographique ou d'autres caractéristiques par le biais de marques collectives ou de garantie. C'est le cas pour "Terre vaudoise", "Saveurs du Jura vaudois" ou encore "Pays-d'Enhaut produits authentiques", marques qui ne peuvent être utilisées que par des producteurs qui remplissent les conditions d'un cahier des charges strict et doivent obligatoirement être certifiés par un organisme de certification.

Dans son programme de législature, le Conseil d'Etat a fixé un certain nombre d'objectifs en lien avec l'agriculture vaudoise, en particulier l'encouragement de produits locaux et de saison dans la restauration collective en mains de l'Etat, que cela soit en gestion directe ou en gestion concédée. La démarche entreprise depuis 4 ans a conduit à la conclusion que pour garantir l'origine locale des produits, seule la création d'un signe distinctif peut permettre de certifier l'origine de produits destinés

aux besoins, tant des entreprises de la restauration que des ménages privés. Pour atteindre ce but, une étude visant à créer une marque garantissant l'origine vaudoise d'aliments produits, transformés et élaborés sur le territoire cantonal est actuellement en cours.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 24 mai 2017.

Le président :

*P.-Y. Maillard*

Le chancelier :

*V. Grandjean*