

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

**Rapport du Conseil d'Etat au Grand Conseil sur le postulat Stéphane Montangero et  
consorts - Mise en valeur de l'inventaire du patrimoine culinaire vaudois**

**1. PREAMBULE**

La commission s'est réunie le 9 février 2015, de 8h00 à 9h45, à la salle de conférence 300 du DECS, Rue Caroline, à Lausanne.

Elle composée de Mmes Laurence Créteigny, Claire Richard, Myriam Romano Malagrifa, ainsi que de MM. Olivier Epars, Grégory Devaud, Yves Ferrari, Philippe Jobin, Stéphane Montangero, Jacques Perrin, Jean-Marc Sordet, confirmé dans son rôle de président-rapporteur, Filip Uffer,

Ont participé également MM. Philippe Leuba (Chef du DECS), Frédéric Brand (Chef du SAGR, DECS), Viviane Keller (Cheffe de l'UDD, DIRH).

Mme Sophie Métraux (SGC) a tenu les notes de séance.

**2. POSITION DU CONSEIL D'ETAT**

La mise en valeur des produits du terroir vaudois étant l'un des axes de la politique agricole vaudoise, mentionné notamment dans le rapport sur la politique et l'économie agricole vaudoise, le Conseil d'Etat se rallie à diverses pistes émises par le postulant visant à mettre en valeur les produits vaudois figurant à l'inventaire national du patrimoine culinaire. Certaines pistes sont déjà concrétisées ou en voie de l'être prochainement, telles que :

- La publication d'un ouvrage au titre de la promotion de l'image de l'agriculture et de ses produits. Une première édition du livre est prévue pour début 2016, en allemand. Ce choix résulte du potentiel plus élevé de faire connaître les produits vaudois Outre-Sarine plutôt qu'en terre romande.
- Le soutien des manifestations de promotion éligibles à une subvention en vertu de la loi sur l'agriculture vaudoise (LVLAgr)
- Le soutien des démarches de reconnaissance ou certification de nouvelles désignations de provenance vaudoises
- L'intégration des produits du patrimoine culinaire vaudois dans les actions d'accompagnement des chefs de cuisine pour accroître la part des produits locaux dans l'approvisionnement de la restauration collective publique (cet aspect est développé dans le rapport du Conseil d'Etat au Grand Conseil sur le postulat Yves Ferrari et consorts - Une restauration à base de produits locaux et de saison... un tout premier pas alimentaire vers la société à 2'000 W.

### **3. POSITION DU POSTULANT**

Le postulant se déclare satisfait de la réponse. Il se réjouit de l'intégration de la promotion des produits du patrimoine culinaire vaudois dans les actions des chefs de cuisine car cela s'avère une démarche très intéressante pour la mise en valeur des produits, à l'égard desquels se dessine d'ailleurs un regain d'intérêt depuis quelques années.

### **4. DISCUSSION GENERALE**

Le choix d'un ouvrage publié en allemand étonne plusieurs commissaires qui estiment que les vaudoises et les vaudoises ne sont pas forcément au courant de leur patrimoine culinaire, que de plus divers livres sur le terroir existent déjà dans la langue de Goethe et ne sont pas ou peu traduits et cas échéant dans un laps de temps relativement long. En conséquence, la traduction de l'ouvrage est souhaitée. Certains commissaires s'inquiètent également de la langue utilisée pour les supports de cours aux cuisiniers.

Bien que le potentiel pour le livre puisse s'avérer plus important en Suisse alémanique, une traduction totale n'est pas encore prévue. Cependant, suite à la parution du livre, le Conseil d'Etat fera un bilan et en fonction pourrait éventuellement envisager une version un peu plus réduite en français. Quant aux supports de cours, il est assuré qu'ils sont en français.

### **5. VOTE DE LA COMMISSION**

*La commission recommande au Grand Conseil d'accepter le rapport du Conseil d'Etat à l'unanimité des membres présents.*

Luins, 06.05.2015.

*Le rapporteur :  
(Signé) Jean-Marc Sordet,*