

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

**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**

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 démarche proposée pour répondre au postulat est interdépartementale afin de concevoir des actions cohérentes en matière de restauration collective. Cette démarche est pilotée par la Cheffe de l'Unité de développement durable (UDD).

Le potentiel d'amélioration dans le canton est considérable car au total, sur les institutions identifiées, environ 18 millions de repas sont servis par année.

3. POSITION DU POSTULANT

La réponse détaillée et exhaustive, tenant compte de la complexité des différents services et institutions de l'Etat est saluée. Si les propositions vont dans la direction souhaitée par le postulant, quelques questions restent en suspens et surtout une grosse déception demeure quant au 10 % d'approvisionnement direct des établissements auprès de producteurs locaux ; cet objectif est timide. En effet, la Ville de Lausanne, bien qu'étant une situation fort différente du canton, vise un objectif de 70% d'approvisionnement direct auprès des producteurs locaux. Un objectif temporel quant à l'atteinte des 10% fait également défaut.

La volonté claire du Conseil d'Etat d'inciter les acteurs à adhérer à la démarche tout en les laissant très libres pourrait ne pas être suffisante, estime le postulant. Néanmoins, prévoir une sensibilisation à tous les échelons s'avère intéressant. A l'issue du bilan qui sera établi dans quelques années, si les objectifs ne sont pas atteints, il s'agira de prévoir quelque chose d'un peu plus contraignant tout en restant dans une optique « gagnant gagnant » afin que les protagonistes adhèrent à la stratégie.

4. DISCUSSION GENERALE

L'ensemble des commissaires est satisfait des propositions faites dans le texte du Conseil d'Etat. Les propositions pourraient également être reprises par les communes. Néanmoins, si dans un premier temps l'objectif de 10% d'approvisionnement direct chez les producteurs locaux est estimé trop bas par certains députés, les précisions fournies par le Conseiller d'Etat et l'administration au cours de la séance rallient finalement l'ensemble des commissaires au dessein proposé.

Précisions sur l'objectif de 10% d'approvisionnement direct chez des producteurs locaux

Un objectif de 10% d'approvisionnement direct chez des producteurs locaux s'avère réaliste et ambitieux car il implique un changement d'état d'esprit considérable en matière d'approvisionnement. En effet, il n'est pas question d'une moyenne de 10% sur l'ensemble des institutions du Canton, mais de 10% par institution. Il s'agit d'un approvisionnement contractuel direct entre le producteur local et le consommateur. La définition du terme « local » est alors importante. Cette notion peut être définie soit par une approche géographique, soit selon le mode de production, soit en fonction de la relation commerciale, du nombre d'intermédiaires. La définition par la zone géographique n'a pas été retenue par le Conseil d'Etat car il est difficile de définir une zone géographique stricte notamment car elle peut ou doit varier en fonction de la taille de l'institution à approvisionner. La Ville de Lausanne a préféré l'approche géographique. Les cuisiniers définissant des cercles d'approvisionnement en fonction de la taille de la cuisine. Ainsi l'on comprend qu'il est plus facile d'atteindre un haut pourcentage de produits considérés. Pour le Canton, le mode de production n'apparaissant pas comme une solution idoine non plus, le Gouvernement a alors choisi de baser la définition du terme local sur la relation commerciale. Avec ce choix, – un approvisionnement contractuel direct entre le producteur et le consommateur –, l'ambition réside dans le fait de savoir où, comment s'approvisionner pour obtenir cette relation directe producteur, consommateur. En conséquence, il s'agit bien d'un tournant considérable nécessitant un changement d'état esprit important pour les institutions concernées. En outre, sur le terrain, chaque situation est différente et les acteurs doivent tenir compte de contraintes sanitaires, diététiques, financières diverses. Dès lors, l'objectif de 10% s'avère ambitieux mais réaliste et raisonnable, permettant ainsi aux différents protagonistes concernés d'y adhérer.

Quant à la temporalité prévue pour la réalisation de l'objectif, la mise en place de la stratégie nécessite du temps. Dès lors, un bilan sera tiré à la fin de la législature. Au cours de la suivante, les 10% pourront éventuellement être quelques peu revus à la hausse.

Alors que la possibilité de détourner l'objectif en n'achetant que des produits onéreux (telle que de la viande) afin d'arriver à 10% du chiffre d'affaires est soulevée par un commissaire. Le chef du DECS met en avant la bonne foi des institutions et des gens qui essayeront réellement de changer leur mentalité, non les tentatives de fraude.

Bien que le CHUV achète déjà 24% de ses produits à des producteurs locaux (dans un rayon de 180 km), l'objectif sera aisé à atteindre car il possède sa propre boucherie et travaille en direct avec des producteurs locaux pour ses pommes de terre.

Pour la part que représenterait idéalement l'objectif de 10% sur le chiffre d'affaires global des institutions du Canton, l'estimation se calcule comme suit : puisque par année il y a 18 millions de repas servis dans les institutions identifiées, à CHF 5 de matière première par repas, donc CHF 90 millions d'achats alimentaires, les achats en contrat direct d'approvisionnement devraient grosso modo représenter CHF 10 millions par année¹.

L'incitation à la démarche

Alors que le postulant émet quelques réserves quant à l'incitation à la démarche, le représentant du Gouvernement et la cheffe de l'UDD expliquent qu'il est difficile de mettre en place une contrainte juridique. Le Canton compte beaucoup de restaurants en gestion concédée. Dès lors, il s'agira de travailler sur les actes de concession afin qu'ils contiennent une clause incitative allant dans le but recherché. Concernant les EMS et l'accueil de jour, des cartes des établissements en gestion directe

¹ Le chiffre d'affaire global de l'agriculture vaudoise s'élève à CHF 1,4 milliard.

ont été dressées. Si les crèches comptent peu de gestion directe, il y a en a par contre un peu plus pour les EMS.

Il est ensuite précisé que les cours à l'intention des cuisiniers, des acheteurs de denrées alimentaires et des commanditaires ont commencé fin janvier 2015 avec des participants du CHUV, du SPEN et de l'EVAM. Toucher les cuisiniers est un bon moyen afin de mettre la stratégie en place car les connaissances acquises suivront le cuisinier même s'il change d'établissement. Toutefois, il faut être attentif aux budgets que doivent respecter les cuisiniers. Il est à noter, tel que le mentionne l'étude Agridea, que les produits de proximité occupent déjà une place meilleure que supposée dans la restauration collective.

Finalement, contraindre en termes de promotion des produits locaux, pourrait laisser planer des doutes quant à la qualité des produits concernés.

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, le 06.05.2015

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