

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

Postulat Nicolas Rochat Fernandez et consorts - Promouvoir et soutenir les produits des artisans boulangers, pâtisseries, confiseurs et ce, pour le bien du secteur et des consommateur-ice-s !

1. PREAMBULE

La commission s'est réunie à Lausanne le vendredi 17 novembre 2017 à la Salle de la Cité, Rue Cité-Devant 13, Lausanne. Elle était composée de Mesdames les Députées Eliane Desarzens, Martine Meldem et Anne-Lise Rime ainsi que de Messieurs les Députés Daniel Develey, Yvan Pahud et Nicolas Rochat Fernandez. Madame Sabine Glauser Krug a été confirmée dans son rôle de présidente et de rapportrice.

Ont participé à cette séance, Monsieur Frédéric Brand, Chef du Service de l'agriculture et de la viticulture (SAVI) ainsi que Messieurs Yves Girard, Gérard Fornerod, Stéphane Mercuri, Laurent Buet et Pascal Clément, lesquels représentaient l'association des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois. Madame Gaëlle Corthay ainsi que Monsieur Florian Ducommun ont assuré la tenue de la séance de commission puis rédigé les notes de séance et en sont vivement remerciés.

2. POSITION DU POSTULANT

L'intervention du postulant concernant les domaines de la boulangerie, pâtisserie et confiserie découle de plusieurs constats :

- Plus de 2/3 des ventes se font à travers les grands distributeurs.
- La provenance des produits n'est pas indiquée, contrairement aux produits régis par l'Ordonnance du Département fédéral de l'intérieur (DFI) concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI).
- Depuis l'acceptation en 2010 du « Principe du Cassis de Dijon », l'importation et la commercialisation de produits finis exemptés de taxe sont possibles.
- Le secteur compte actuellement environ 1'500 artisans boulangers en Suisse, contre 4'600 au début des années 1980.
- L'association des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois (ABPCV) a créé le label « Véritable artisan » en 2014, dans le but de promouvoir la qualité artisanale.

Il demande dès lors au Conseil d'Etat (CE) d'étudier :

1. La faisabilité légale ou toute autre démarches utiles afin que le lieu de fabrication et la provenance d'un produit de boulangerie, pâtisserie, confiserie soient obligatoirement indiqués sur le produit.
2. Les possibilités de promouvoir, dans les lieux de restauration des établissements publics et parapublics, les produits des artisans boulangers, pâtisseries, confiseurs titulaires du label « Véritable artisan ».

Le postulant est conscient que le premier point n'est pas du ressort des cantons, mais souhaite que le CE utilise les moyens dont il dispose pour inciter les autorités fédérales à légiférer dans ce sens.

3. POSITION DU CONSEIL D'ÉTAT

Le Chef du SAVI indique que son Chef de département soutient pleinement la direction de ce postulat et rappelle que les bases légales se situent au niveau de la Confédération et qu'elles sont de deux types :

- De manière générale sur les denrées alimentaires, en l'occurrence l'OIDAI.
- Plus spécifiquement en ce qui concerne les « intérêts agricoles », à savoir l'Ordonnance agricole sur la déclaration (OagrD). Certaines dispositions du droit agricole s'appliquent à l'étiquetage des produits agricoles, notamment les appellations d'origine contrôlées (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP).

Le Conseiller national Jacques Bourgeois, Directeur de l'Union suisse des paysans (USP), a déposé une interpellation similaire à laquelle le Conseil fédéral a répondu le 30 août 2017¹. L'avis de ce dernier souligne que l'obligation d'indiquer le pays de provenance dans le droit alimentaire existe déjà. Ce qui n'est toutefois pas le cas pour les produits en vrac, comme les croissants, puisqu'ils n'ont pas d'étiquettes. Le Conseil national a traité cette question durant la session d'automne et le postulant s'est déclaré insatisfait.

4. AUDITION DE L'ASSOCIATION DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS-CONFISEURS VAUDOIS (ABPCV)

Le Président de l'association et ses accompagnants apportent les informations supplémentaires suivantes :

- Les statistiques vaudoises montrent que le nombre de patrons boulangers-pâtisseries est passé de 304 en 1990 à 169 en 2015.
- L'importation de produits étrangers est passé de 44'000 tonnes en 2000 à 130'000 tonnes en 2016.
- En ce qui concerne la formation, une quarantaine d'apprenti-e-s entraient en formation de pâtissier-ère-confiseur-euse il y a deux ans, contre douze cette année. En ce qui concerne la formation de boulang-er/ère, les apprenti-e-s sont passés de 50 à 70. Il y a lieu de préciser que cette diminution est liée au nombre d'entreprises formatrices. De plus, les ordonnances de formation ont revu à la baisse le nombre d'apprenti-e-s possible par entreprise.
- L'ABPCV estime que la clientèle n'a pas connaissance de la provenance des produits, et qu'elle favoriserait un produit indigène à un produit importé.

L'association a envoyé un dossier à tous ses homologues helvétiques pour informer de sa position face à cette situation. Des shops, des stations-services, des sandwicheries et même certains artisans importent des marchandises étrangères. Alors qu'un député note que la proportion de céréales panifiables importées dépend du produit, il est précisé que d'autres ingrédients, comme le beurre ou le chocolat, sont parfois également importés.

Ces produits importés ne sont pas taxés en passant la frontière, contrairement à un produit brut comme la farine. Le Chef du SAVI précise que la douane suisse analyse, par exemple dans les croissants, la part de farine, de matière laitière, le taux de matière grasse, etc. Cette ventilation permet l'application d'un tarif officiel visant à éviter des manquements à la protection douanière.

Les associations professionnelles ont commencé à mettre en place certains moyens dans le canton de Vaud, notamment grâce à la création du label « Véritable artisan », auquel une septantaine d'artisans sur les 169 membres ont souscrit et qui « *tend à récompenser ceux qui font l'effort de proposer à leur clientèle des produits travaillés par l'artisan lui-même ou des articles acquis auprès d'un autre véritable artisan* ». Le cahier des charges a une certaine souplesse, sachant que certains produits, tels que les fondants pour mille-feuilles, ne sont plus confectionnés en Suisse depuis 50 ans.

¹ « [Garantir l'origine des produits de boulangerie importés](#) », Interpellation 17.3606, site web Curia Vista

Un député faisant remarquer qu'un boulanger qui fait son pain lui-même peut acheter ses croissants chez un grossiste non labellisé, les auditionnés confirment que cette situation est fréquente, mais que le Comité a adhéré à l'unanimité aux principes établis par le label, tout en soulignant que les artisans se trouvant dans le cas précédemment mentionné n'auront pas le label, mais resteront néanmoins membres de l'association et devront préciser dans leur boutique ce qui est confectionné maison et ce qui provient de l'étranger. Un député rappelle que certains emballages de pain indiquent le label « Artisan-boulangier » qu'il estime proche du nom du label de l'ABPCV.

Le Comité de l'ABPCV a initié une discussion avec l'association « Promotion du Fait Maison », laquelle a lancé le label « Fait Maison ». Cette dernière a réussi à mettre en place des contrôles effectués à l'externe de la branche, contrairement aux contrôles du label « Véritable artisan » qui sont pratiqués à l'interne, ce qui n'est pas l'idéal. Un dialogue est ainsi en cours pour unifier ou trouver une synergie entre ces labels.

En revanche, l'association a besoin du monde politique pour mettre en place une obligation de déclarer l'origine de la marchandise ; confectionnée sur place, entreprise suisse ou étrangère, etc. Contrairement à l'association suisse des patrons boulangers-confiseurs, l'ABPCV estime que le simple fait de demander au magasin s'il s'agit d'un produit maison ne suffit pas. Constatant que la volonté d'agir pour améliorer la situation est clairement plus marquée au niveau romand qu'au niveau helvétique, l'association espère pouvoir compter sur les élus locaux pour faire remonter la problématique au niveau fédéral, en plus des interpellations déposées par les Conseillers nationaux Jacques Bourgeois et Adèle Thorens.

Suite à la demande de renseignements d'un député au sujet de la pénétration du marché des produits labellisés « Véritable artisan » dans le secteur public et parapublic, les auditionnés informent que peu d'établissements s'en préoccupent pour le moment et proposent de plus en plus des produits congelés. Toutefois, les nouvelles garderies sont intéressées par la provenance du pain, suite à l'intervention de parents.

Une députée s'inquiète du manque d'information quant à la provenance de la farine, sachant que les techniques agricoles suisses limitent davantage la présence de produits phytosanitaires dans cette matière première. Elle fait remarquer que l'agriculture et les métiers de la bouche mènent le même combat, au niveau de la santé, puisque leurs produits nourrissent l'ensemble de la population.

Une députée demande si la provenance des matières premières est également assurée comme étant suisse par le biais du label « Véritable artisan » et est informée qu'il n'y a pas de contrôle sur ce point. Toutefois, les produits laitiers et les céréales proviennent en règle générale de Suisse, ce qui n'est pas possible pour certains ingrédients, tels que la fève de cacao. Cette idée étant lancée, une réflexion à l'interne est envisagée, bien qu'il ne soit pas possible de s'ouvrir aux marchés externes pour les artisans suisses en ce qui concerne la farine.

Au sujet de la protection du label face aux grands distributeurs, cette question se situe aujourd'hui dans une zone grise mais tient à cœur à l'association qui constate que l'appellation « Fait maison » est déjà utilisée. Ce point fait partie des sujets discutés avec l'association « Promotion du Fait Maison ». Il sera noté que la Coop et la Migros, entreprises formatrices avec leurs propres ateliers de confection, ne sont pas considérées comme des concurrents déloyaux. Ne pouvant pas bénéficier d'un label associatif, ils produisent néanmoins en Suisse avec des produits helvétiques, ce qui n'est pas le cas d'autres enseignes telles que Lidl, Aldi, ou encore Agip.

Ainsi, un député estime que démarcher directement les établissements médico-sociaux (EMS), les écoles ou encore les garderies constituerait une planche de salut.

5. DISCUSSION GÉNÉRALE

Une députée estime que le canton peut agir en promouvant les produits vaudois. Elle considère que la population est trompée sur la qualité de l'alimentation vendue, les matières premières ayant une qualité unique en Suisse, et note que le monde politique a sa part de responsabilité en la matière. Faire reconnaître cette qualité est donc une priorité.

Des députés s'interrogent sur les démarches possibles au niveau cantonal, pour faire réagir au niveau fédéral. L'un d'eux suggère de rester à l'affût des futures interventions à l'échelon fédéral pour que le CE appuie ce genre d'interventions.

Un autre député mentionne les rapports des commissions ayant traité les objets parlementaires de Pierre-Alain Urfer (16_POS_202) et Claire Attinger Doepper (16_POS_209) relatifs à la création d'un label vaudois.

Le Chef du SAVI précise que la création d'une marque vaudoise est un projet qui avance lentement, principalement parce qu'il convient de savoir quelle promesse mettre en œuvre avec celle-ci. L'administration cherche à obtenir un compromis entre le sport international, la promotion économique, la promotion des vins et la promotion des produits agricoles. Par ailleurs, il est précisé que ce projet est intégré au Programme de législation 2017-2022 du Conseil d'État.

Plus globalement sur ce qui a été mentionné, le Chef du SAVI esquisse trois pistes de réflexion :

1. **Formation** : un des leviers d'actions les plus forts est relatif à la formation des cuisiniers responsables des achats. Le canton de Vaud compte 1'250 points de restaurations collectives, ce qui représente 20 millions de repas par année. Il s'agit d'un domaine important, dans lequel l'Etat peut agir puisque c'est lui qui signe les contrats. Le Chef du SAVI souligne cependant qu'aucune entreprise ne s'est présentée lors des derniers appels d'offres. En imposant des produits de saison et des produits locaux dans certains types d'infrastructure, plus aucune entreprise ne veut venir dans un gymnase ou une école professionnelle et faire à manger pour CHF 8,50.-, soit le prix minimum imposé à tous les établissements de formation dans le canton de Vaud. Il s'agit néanmoins d'un important levier car 150 responsables de cuisine ont été formés. Ces derniers sont des professionnels intéressés et sensibles à la démarche, mais qui ont peu de temps. Ils ont besoin d'éléments qui leur facilitent la vie pour acheter selon un cahier des charges.
2. **Base légale** : plusieurs pistes, à étudier, pourraient influencer l'échelon fédéral. Le Chef du DEIS est Président de la Conférence des directeurs cantonaux de l'agriculture et est régulièrement en contact avec le Conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann. Pour les produits de la boulangerie, une mention telle que « *traitement au glyphosate sur l'épi interdit en Suisse* » pourrait par exemple être envisagée. De plus, le Chef du SAVI souhaite mettre en garde la commission sur le fait qu'une terminologie telle que « *Véritable artisan* » ne pourra pas être protégée car il convient de protéger une marque figurative. En d'autres termes, cela signifie que quelqu'un peut reprendre la même nomenclature et y joindre un autre logo.
3. **Promotion** : si les labels « *Véritable artisan* » et « *Fait Maison* » s'établissent solidement et mettent en avant les produits agricoles vaudois, le canton pourrait en soutenir la promotion et le marketing.

6. VOTE DE LA COMMISSION

La commission recommande au Grand Conseil de prendre en considération ce postulat à l'unanimité des membres présents, et de le renvoyer au Conseil d'État.

Champvent, le 16 janvier 2018.

*La rapportrice :
(Signé) Sabine Glauser Krug*

Annexe :

- Cahier des charges du label « *Véritable artisan* »