

**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 consommateurs-ice-s !**

*Texte déposé*

Depuis ces vingt dernières années, le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie suisse connaît une véritable mutation. En effet, deux tiers des ventes de ce secteur s'effectuent par le biais de grands distributeurs<sup>1</sup>.

Alors que beaucoup de boulangeries artisanales ont disparu — la Suisse compte 1500 artisans boulangers actuellement contre 4600 dans les années huitante<sup>2</sup> — la production de pain industriel est en forte augmentation et, plus précisément, l'importation des produits de boulangerie.

En effet, le principe du « Cassis de Dijon », en vigueur depuis 2010, permet d'importer du pain ou autres produits de boulangerie-pâtisserie sans qu'ils ne soient taxés, car considéré comme produit transformé a contrario de la farine.

Toutefois, les consommateur-ice-s ne sont pas informé-e-s sur le lieu de production des produits de boulangerie-pâtisserie. En effet, l'Ordonnance fédérale réglant l'étiquetage obligatoire du lieu de provenance de denrées alimentaires ne s'applique que pour le poisson et la viande animale<sup>3</sup>.

Soucieux de promouvoir des produits travaillés par l'artisan lui-même, la société des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois (ABPCV) a créé, en août 2014, le label « Véritable artisan ». Ce label a pour but de promouvoir la qualité artisanale perpétuant la tradition et le savoir-faire des artisans boulangers, pâtisseries et confiseurs<sup>4</sup>.

Face à ce constat, les soussigné-e-s sont d'avis que le secteur de boulangerie-pâtisserie-confiserie se doit d'être une garantie de fabrication de produits de qualité et de proximité, et ce, pour le bien des consommateurs, mais aussi pour la branche professionnelle qui forme chaque année des centaines d'apprenti-e-s.

Au vu de ce qui précède, les soussigné-e-s ont l'honneur de demander au Conseil d'Etat, par le biais d'un postulat qu'il étudie les points suivants :

- La faisabilité légale ou toutes autres démarches utiles afin que le lieu de fabrication et la provenance d'un produit de boulangerie, pâtisserie, confiserie soient obligatoirement indiqués sur ledit produit ;
- De promouvoir dans les lieux de restauration des établissements publics et parapublics — cantine des écoles professionnelles, HES, UNIL, EMS, etc. — les produits des artisans boulangers, pâtisseries, confiseurs titulaires du label « Véritable artisan ».

Le Sentier, le 9 septembre 2017.

*Renvoi à une commission avec au moins 20 signatures.*

*(Signé) Nicolas Rochat Fernandez et consorts  
et 66 cosignataires*

---

<sup>1</sup> Association suisse des patrons boulangers-confiseurs, *Rapport annuel 2016*, Berne : 2017, p. 6.

<sup>2</sup> BLOCH G., « Le pain industriel déferle sur la Suisse, les boulangers se révoltent », in *Le Temps*, édition du 15 mai 2017.

<sup>3</sup> Art. 5 al. 1 litt. a de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (RS 817.022.16)

<sup>4</sup> Attribué sous une forme volontaire et moyennant le respect d'un cahier des charges déterminé par l'ABPCV.  
Lien URL : <http://www.boulangerie-vd.ch/label-veritable-artisan.html>

## *Développement*

**M. Nicolas Rochat Fernandez (SOC) :** — Le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie suisse a connu une véritable mutation. En effet, les deux tiers des ventes de ce secteur sont effectués par de grands distributeurs. Aujourd'hui, il n'y a plus que 1500 artisans en Suisse, alors qu'elle en comptait 4600 dans les années 80. La conséquence de ce constat est que la production de pain industriel est en augmentation. Ce phénomène s'est accéléré avec l'entrée en vigueur, en 2010, du principe du « Cassis de Dijon », qui a pour conséquence que l'on peut importer du pain — ou d'autres produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie — sans taxe. La qualité de ces produits s'en ressent. Autre problème, le consommateur n'est pas informé sur la provenance du produit, contrairement à la viande ou au poisson.

L'association faîtière des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois (ABPCV) s'est inquiétée de ce phénomène et a créé un label « Véritable artisan » qui tend à valoriser les produits confectionnés de manière artisanale. Toutefois, face à ce phénomène, les personnes qui soutiennent ce postulat pensent qu'une réaction politique est indispensable. Ce postulat propose deux axes :

- Il demande au Conseil d'Etat d'examiner les possibilités juridiques d'obliger d'indiquer, sur les produits de boulangerie, la provenance et le lieu de production des produits.
- Il propose de promouvoir davantage les produits labélisés « Véritable artisan » dans les différents cafétérias et lieux de restauration publique faisant partie de l'administration cantonale.

Je précise que je souhaite un renvoi à une commission, même si je ne l'avais pas mentionné dans le texte de mon postulat.

**Le postulat, cosigné par au moins 20 députés, est renvoyé à l'examen d'une commission.**