



REPONSE DU CONSEIL D'ETAT

à l'interpellation Laurence Cretegy – Pour la mise en valeur des produits du terroir, les ressources françaises sont-elles bio ?

Rappel de l'interpellation

On le sait, l'herbe est toujours plus verte de l'autre côté de la barrière !

En ces temps où la préservation de notre climat fait les grands titres des journaux, que la mise en valeur des produits du terroir dans la restauration collective sort, enfin, des tiroirs, qu'elle ne fut pas ma surprise d'apprendre que l'entreprise mandatée pour accompagner la Direction de l'agriculture, de la viticulture et des améliorations foncières (DAGRI) dans la mise en place d'une opération pilote, ceci afin de définir d'un plan d'action opérationnel, en concertation étroite avec les acteurs locaux venait de... Montpellier !

Allant de surprise en surprise, il est spécifié que le canton de Vaud souhaite renforcer significativement l'introduction de produits locaux ET bio dans les sites de restauration collective !

J'ai donc l'honneur de poser les questions suivantes au Conseil d'Etat :

- *N'y a-t-il pas de mandataires dans les cantons romands, voire en Suisse, pour accompagner un tel projet ?*
- *Est-ce que nous parlons bien d'acteurs locaux vaudois à accompagner ?*
- *Pourquoi ne mettre en valeur « que » la production bio dans la restauration collective ?*

Je remercie le Conseil d'Etat de ses prochaines réponses.

Souhaite développer.

(Signé) Laurence Cretegy

Réponse du Conseil d'Etat

Introduction

Dans le canton de Vaud, 18 million de repas sont servis annuellement dans la restauration collective publique et parapublique. En 2014 déjà, le Conseil d'Etat a souhaité s'engager pour une restauration collective durable et a adopté une stratégie visant à promouvoir les produits locaux, de saison et de proximité au sein de cette dernière.

A ce jour, les principaux acteurs de la restauration collective concernés tels que les EMS, les hôpitaux, les structures d'accueil de jour des enfants etc ont été encouragés à initier sur une base volontaire des démarches visant à s'associer à la stratégie du Conseil d'Etat. Parallèlement, des séances d'information à l'attention des producteurs vaudois ont été organisées ainsi que des rencontres producteurs – cuisiniers afin de mieux cerner la demande et d'adapter l'offre le cas échéant.

Dans ce contexte, la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV) ainsi que l'Unité de développement durable (UDD) ont reçu pour mission de promouvoir des outils permettant de favoriser l'emploi de produits locaux et/ou bio dans les restaurants d'entreprises en gestion directe ou concédée au bénéfice de subventions de l'Etat de Vaud.

Basé sur les diverses expériences et actions d'échange entre les acteurs de la restauration collective et les producteurs, il est apparu que l'enjeu actuel pour le canton consiste à favoriser une démultiplication des volumes d'achats locaux réalisés par les acteurs de restauration collective. Le but étant de créer une dynamique positive en termes de nombre de sites de restauration collective adhérant à la stratégie du Conseil d'Etat et en termes de parts de produits locaux et/ou bio utilisés dans leurs approvisionnements.

Réponse aux questions

1. *N'y a-t-il pas de mandataires dans les cantons romands, voire en Suisse, pour accompagner un tel projet ?*

Le Conseil d'Etat met tout en œuvre pour soutenir le tissu économique régional. Toutefois, dans le cas présent, force est de constater qu'en ce qui concerne la restauration collective, les entreprises basées en Suisse n'ont fait que des études de faisabilité sans aucune mise en œuvre concrète.

La DGAV a cherché une entreprise de conseil en matière de restauration collective pouvant se prévaloir d'une expérience de mise en œuvre concrète de système d'approvisionnement au niveau d'une région. A la connaissance de la DGAV, ce type d'entreprise n'existe pas en Suisse romande. L'entreprise franco-germanique qui a été mandatée offre la mise en place concrète d'un modèle d'achat de prestations logistiques innovant basé sur des plateformes qui existent. Elle a déjà développé un projet régional dans le Bade-Wurtemberg dans les districts d'Ortenau et de Rottweil. Ce sont ces réalisations concrètes qui ont poussé la DGAV à se tourner vers ce partenaire étranger, ceci dans le but d'agir comme catalyseur dans la dynamique d'offre et de demande locale entre les acteurs de la restauration collective et les producteurs vaudois.

2. *Est-ce que nous parlons bien d'acteurs locaux vaudois à accompagner ?*

Oui, la stratégie du Conseil d'Etat entend favoriser le développement de filières d'approvisionnement locale et/ou bio pour les sites de restauration collective publique.

3. *Pourquoi ne mettre en valeur « que » la production bio dans la restauration collective ?*

Le mandat qui a été donné stipule le développement des filières d'approvisionnement locales et/ou bio pour les sites de restauration collective publique. Par conséquent, il est erroné de considérer que la mise en valeur ne concerne « que » la production bio. Mandat est donné de mettre en valeur la production locale, la production bio et la production locale bio.

Conclusion

Comme exposé ci-dessus, le Conseil d'Etat entend soutenir le tissu économique régional. Il arrive que, de manière ponctuelle et limitée dans le temps, un partenariat soit conclu avec une entreprise offrant un modèle concret n'existant pas encore en Suisse.

Dans le cas explicite de la restauration collective, il a été considéré que, dans le cadre de la stratégie sur la promotion des produits locaux, le bénéfice à court terme pour les acteurs locaux de la restauration collective publique ainsi que pour les producteurs prévalait sur le temps de création et de mise en place d'une solution locale de prestation logistique.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 5 juin 2019.

La présidente :

N. Gorrite

Le chancelier :

V. Grandjean