



Grand Conseil  
Secrétariat général  
Pl. du Château 6  
1014 Lausanne

# Interpellation

(formulaire de dépôt)

A remplir par le Secrétariat du Grand Conseil

N° de tiré à part : 19-INT-311

Déposé le : 19.02.19

Scanné le : \_\_\_\_\_

**Art. 115 et 116 LGC** L'interpellation est une demande d'explications ou de précisions adressée au CE sur un fait du gouvernement ou de son administration. Elle porte sur une compétence propre ou déléguée du CE et peut être développée oralement devant le GC. Les questions qu'elle contient sont exprimées de telle manière que le CE puisse y répondre et sont suffisamment précises pour qu'une réponse courte y soit apportée dans le délai légal (attention : ne pas demander un rapport, auquel cas il s'agit d'un postulat).

*Délai de réponse dès le renvoi au CE : **trois mois.***

## Titre de l'interpellation

**Out les AUT**

**Ou, comment endiguer l'affluence des produits alimentaires ultra-transformés ?**

## Texte déposé

Le Conseil d'Etat avec son programme de législature poursuit des objectifs dans tous les domaines de notre société et son environnement. Entre autres dans le domaine de la santé publique, dans celui de l'agriculture au service du bien de la population, et dans celui de la protection du sol, de l'eau de l'air ou du climat.

Il existe une catégorie d'aliments, appelé **les produits alimentaires ultra-transformés (AUT)**. **Issus de l'industrie agroalimentaire, leur fabrication exige une consommation importante d'énergie et qui reposent pour la plupart sur des systèmes de productions agricoles ultra-intensifs** afin de limiter au maximum les coûts de production. Ils reposent également sur l'usage poussé à l'extrême d'additifs alimentaires (conservateurs, agents de charge, colorants, édulcorants, émulsifiants, acidifiants, etc.).

Les différents maillons de l'industrie agroalimentaire fabriquent ces entités en les extrayant de leur aliment de base. Celles-ci seront ensuite additionnées pour recomposer artificiellement un aliment. On y retrouve fréquemment des éléments comme le sirop du glucose-fructose (issu d'amidon, généralement de maïs, transgénique ou non), les protéines du lait (utilisées comme liant ou comme émulsifiant), le lactose (pour donner de la texture ou comme exhausteur de goût), le gluten de froment, l'amidon modifié, la maltodextrine, la poudre de blanc d'œuf (issu d'élevage de poules en batterie, etc.).

## Impacts des AUT sur le climat

Ces composants alimentaires sont produits à grande échelle aux quatre coins de la planète, voyagent dans un sens puis dans un autre, pour être réintégrés lors de l'assemblage du produit final, présentés dans un emballage très attractif et coloré, puis enfin redistribués et présentés dans les rayons des supermarchés et dans les distributeurs automatiques. **Le recours systématique à des procédés industriels sophistiqués (cracking, hydrogénation, extrusion) pour chaque ingrédient du produit final alourdit à chaque étape son bilan carbone.**

Dans une liste mesurant les ventes au détail de produits et boissons ultra-transformés par kg/hab. en 2013, la Suisse se trouve en dixième position, sur 80, avec 194 kg /hab.

(En tête de liste se trouvent les USA avec 307 kg /hab. En fin de liste avec moins de 30 kg /hab., on

trouve l'Indonésie, le Cameroun et l'Inde).

### **Impact des AUT sur la santé**

Le Dr. nutritionniste Anthony Fardet pose le constat du développement des maladies chroniques d'industrialisation (et non pas de civilisation) car l'obésité, le diabète de type 2, la stéatose hépatique non alcoolique, les maladies cardio-vasculaires et certains cancers ne sont pas dus à notre civilisation mais à l'hyper-industrialisation de notre alimentation.

Les AUT sont le plus souvent pauvres en micronutriments protecteurs et riches en énergie provenant de sucres et de matières grasses ajoutées et modifiées (sirop de glucose, dextrose, huile de palme, margarine, etc.).

La texture de ces aliments déstructurés et déconstruits retarde la stimulation des hormones de satiété et induit une élévation de la glycémie.

Les AUT induisent la présence d'additifs de synthèse toxiques (nitrites de sodium, conservateurs d'origine pétrochimique (E320, E321), aspartame, colorants synthétiques, glutamate, etc.), qui sont allergènes, cancérigènes, neurotoxiques et/ou perturbateurs endocriniens.

### **Impact des AUT sur l'économie agricole et la santé de ses acteurs**

L'industrie agroalimentaire avec sa demande de produits spécifiques et en masse à bas prix, soumet l'agriculture à une énorme pression. Pour elle en résulte un cercle vicieux par une industrialisation galopante. Les fermes s'agrandissent, ce qui exige des investissements pour des machines plus grandes et plus lourdes et également pour des bâtiments. Les charges de travail et les risques reposent sur de moins en moins de personnes, ce qui entraîne des conséquences sur la santé physique et mentale des agriculteurs.

### **Impact des AUT sur la biodiversité agricole**

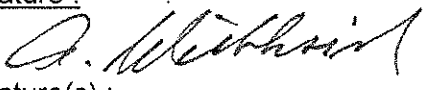
Appauvrissement de la biodiversité agricole par la monoculture d'espèces riches en entités spécifiques (par ex. des variétés de blé riches en gluten).

Bref, les AUT retardent considérablement l'effort d'améliorer la santé des Vaudoises et Vaudois et d'augmenter la durabilité de leur alimentation. Nous avons l'honneur de poser les questions suivantes au Conseil d'Etat :

- Quelle appréciation le Conseil d'Etat fait-il au sujet de la nocivité des aliments ultra transformés ?
- Une nouvelle classification des aliments permettrait de distinguer le niveau de transformation des aliments (produits pas transformés, transformés, ultra transformés), ce que les recommandations alimentaires classiques sous la forme de la pyramide organisée par groupe alimentaire ignorent. Est-ce une piste intéressante pour endiguer les effets néfastes des AUT ? Tenant compte du caractère global de cette mesure, ceci concernerait surtout la formation dans le cadre des compétences cantonales.
- Comment peut-on promouvoir une nouvelle approche plus holistique de la nutrition, consistant à appréhender comme ensemble non seulement la somme des composés bioactifs, mais également les nombreuses synergies entre elles ?
- Comment le Conseil d'Etat se positionne-t-il envers une introduction de moyens d'incitation, afin de réduire la consommation de produits ultra transformés en vue de conserver la santé des enfants et des jeunes ?
- Serait-il envisageable de lancer des campagnes de sensibilisation et d'information à ce sujet ?
- Comment diminuer l'accessibilité aux AUT dans les périmètres des établissements scolaires et de la formation ?
- Serait-il pertinent du point de vue du Conseil d'Etat de considérer les AUT comme problématique pour la prospérité de l'agriculture comme décrit ci-dessus et de les combattre afin d'être conforme aux différentes lois cantonales en vigueur (loi sur l'agriculture, lois sur la biodiversité etc.) ?

Commentaire(s)

Conclusions  
Souhaite développer  Ne souhaite pas développer

<u>Nom et prénom de l'auteur :</u> Andreas Wüthrich	<u>Signature :</u> 
<u>Nom(s) et prénom(s) du (des) consort(s) :</u>	<u>Signature(s) :</u>

**Merci d'envoyer une copie à la boîte mail du Bulletin : [bulletin.grandconseil@vd.ch](mailto:bulletin.grandconseil@vd.ch)**