



REPONSE DU CONSEIL D'ETAT

à l'interpellation Stéphane Montangero et consorts - Si tout est bon dans le cochon, quelles garanties avons-nous que nos IGP soient exclusivement faites avec des cochons suisses ?

Rappel de l'interpellation

Le 24 janvier, nous célébrons l'indépendance vaudoise et, à cette occasion, avons entre autres pour tradition de manger notre fameux papet vaudois, accompagné de sa saucisse aux choux. Ce produit, tout comme son très proche cousin le saucisson vaudois, est protégé par l'indication géographique protégée (IGP), qui fait qu'ils répondent à un cahier des charges très strict, notamment concernant la matière première, à savoir les cochons. Or, il y a quelques semaines à peine, plusieurs pays de l'Union européenne ont tenté à nouveau de localiser de la viande de bœuf d'animaux malades en provenance de Pologne pour la détruire et en empêcher sa consommation.

Cet épisode vient rappeler que nous évoluons dans un monde où les denrées alimentaires voyagent de plus en plus et où leur traçabilité n'est pas évidente. Ainsi, selon le rapport agricole 2018 « les importations de viande destinée à l'alimentation humaine ont atteint 91'210 tonnes en poids prêt à la vente, en 2017, ce qui représente une diminution de 1 % au total. Ont décliné notamment les importations de viande de porc (-1,6 %), de viande de mouton (-4,8 %) et de viande de volaille (-2,1 %). Les importations de viande de bœuf ont, quant à elles, augmenté de 2,9 %. Comme l'année précédente, la demande de morceaux nobles (par exemple le filet de bœuf, d'agneau ou de cheval, le blanc de dinde ou de poulet) n'a pas pu être entièrement satisfaite par la production indigène. Parmi les importations, on a notamment enregistré 22'579 tonnes de viande de gros bétail, 9948 tonnes de viande de porc et 44'313 tonnes de viande de volaille. »

Si l'on sait que la production indigène de viande porcine est très élevée (plus de 95 %), il n'en demeure pas moins que près de 10 tonnes de porcs ont été importées en 2017, selon le rapport mentionné ci-dessus. Rappelons que les cahiers des charges de nos IGP que sont la Saucisse aux choux et le Saucisson vaudois sont très clairs, comme le stipulent, notamment les articles suivants :

Article 2 Aire géographique : l'aire géographique de la Saucisse aux choux vaudoise est le Canton de Vaud. La naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

Article 2 Aire géographique : l'aire géographique du Saucisson vaudois, respectivement du Saucisson vaudois sec, est le Canton de Vaud. La naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

Nous nous étions déjà inquiétés, il y a plusieurs mois, de la fermeture et des concentrations d'abattoirs, via interpellations Jean Tschopp (16_INT_630) et José Durussel (16_INT_592). Le Conseil d'Etat s'était voulu alors rassurant. Or, avec la fermeture des abattoirs de proximité, qui permettent les circuits courts, le contrôle des deux éléments ci-dessus paraît se complexifier. Si les producteurs artisanaux cherchent toujours des solutions au plus près du domaine où les bêtes sont nées et ont vécu, les géants de la grande distribution ont tendance à regrouper sur des sites uniques l'ensemble de leurs activités. Ainsi, il semble que ce soient ces mêmes lieux qui soient les points d'arrivée principaux des 10 tonnes que nous mentionnions précédemment.

On est ainsi en droit de se demander si, dans ces grands abattoirs produisant des quantités énormes, la traçabilité est assurée de bout en bout et si on peut avoir la garantie qu'aucun porc provenant de l'étranger ne finisse pour tout ou partie dans une Saucisse aux choux ou un Saucisson vaudois. Car si normalement sur la carcasse un estampillage d'où vient le produit est obligatoire, qu'en est-il une fois la découpe effectuée ? Légalement, la traçabilité devrait être assurée, mais qu'en est-il dans les faits ? Comment s'assurer qu'il n'y a pas de mélange entre viandes provenant de sources variées ? Cette question est d'autant plus légitime que,

toujours plus fréquemment hélas, la grande distribution fait mention, concernant les sources de provenance de viandes « Suisse / UE ». Comme si eux-mêmes étaient totalement incapables de pouvoir garantir la provenance helvétique de la viande.

En conséquence de ce qui précède, nous posons au Conseil d'Etat les questions suivantes :

- 1. Quelle est l'appréciation globale du Conseil d'Etat sur la situation actuelle en matière contrôle concernant les contrôles des IGP vaudoises, des deux susmentionnées en particulier ?*
- 2. Le Conseil d'Etat peut-il assurer aux consommatrices et consommateurs que les saucissons vaudois IGP et saucisses aux choux vaudoises IGP sont produits conformément à l'article deux du cahier des charges susmentionné ?*
- 3. Si oui, sur quelles garanties reçues peut-il s'appuyer ?*
- 4. Si non, quelles mesures entend-il prendre rapidement pour y remédier ?*

Nous remercions d'avance le Conseil d'Etat pour ses réponses.

Souhaite développer.

(Signé) Stéphane Montangero

et 7 cosignataires

Réponse du Conseil d'Etat

Introduction

La Suisse s'est dotée en 1997 d'une base légale permettant l'enregistrement et la protection de ses indications géographiques pour des produits agricoles et des produits agricoles transformés autres que le vin. Il s'agit de l'ordonnance sur la protection des appellations d'origine et des indications géographiques (ordonnance sur les AOP et les IGP, RS 910.12) qui repose sur l'article 14 al. 1 lit. d de la loi fédérale sur l'agriculture (LAgr, RS 910.1). L'objectif de cette ordonnance est de permettre à des groupements de producteurs, dans des filières de produits agricoles ou agricoles transformés, dont la qualité et la réputation sont dues à leur origine géographique, de faire enregistrer et protéger leur dénomination.

Pour une AOP, toutes les étapes de la production, de la transformation et de l'élaboration doivent obligatoirement avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique déterminée. Le produit est originaire du lieu dont il porte le nom et sa qualité ou ses caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains. Le facteur naturel, c'est l'influence du milieu géographique (climat, biodiversité, critères pédologiques etc.) sur les qualités intrinsèques du produit. C'est par exemple, dans la filière Etivaz (AOP), le profil pédoclimatique qui favorise la biodiversité. En effet, la pluviométrie des vallées des Préalpes qui forment l'aire géographique, favorise une végétation des alpages riche et particulière que les vaches vont consommer et qui donne au lait, donc au fromage, ses caractéristiques gustatives uniques. Le facteur humain, c'est la méthode d'obtention, c'est à dire le savoir-faire spécifique à l'aire géographique, transmis de génération en génération. Par exemple dans la filière de la Damassine (AOP), les producteurs de damasson rouge (fruit dont la distillation donne la Damassine), récoltent sous les arbres, tous les jours ou tous les deux jours, les fruits murs qui tombent d'eux-mêmes. Outre la variété végétale, ces fruits à parfaite maturité contribuent de manière prépondérante à la qualité organoleptique du produit fini. En dehors de l'aire géographique, les producteurs de prunes récoltent les fruits en les cueillant à des intervalles non spécifiés ou en secouant les arbres, ce qui est plus rapide mais les fruits n'ont pas la même qualité car ils ne sont pas arrivés à maturité. Il y a donc dans les produits protégés par une AOP, une interaction complexe entre une variété végétale, un terroir spécifique et un savoir-faire traditionnel. C'est ce qui fait leur typicité qui ne peut pas être reproduite dans un autre milieu géographique.

Pour l'IGP, la protection du nom est identique mais les conditions d'enregistrement sont plus souples. Il s'agit aussi d'un nom de lieu servant à désigner un produit agricole ou agricole transformé originaire de l'aire géographique dont il porte le nom. La différence avec l'AOP, c'est qu'il est exigé qu'une seule étape de la production doit avoir lieu dans l'aire géographique déterminée et seule la qualité, la réputation ou une autre caractéristique doit pouvoir être attribuée à son origine géographique. C'est le cas pour les deux IGP vaudoises qui font l'objet de l'interpellation, à savoir la Saucisson vaudois et la Saucisse aux choux vaudoise. Dans les cahiers des charges de ces deux spécialités cantonales, ce sont les méthodes de production qui sont mises en évidence et qui doivent obligatoirement avoir lieu dans l'aire géographique car elles sont à l'origine de leur réputation. Les qualités intrinsèques de la viande de porc ne sont pas mises en évidence car elles ne sont pas fondatrices de la typicité des produits.

Comme il n'y a pas suffisamment de porcs vaudois pour fournir les découpes servant à la fabrication des deux spécialités, les bouchers se sont depuis toujours et très souvent fournis en matière première hors du Canton de Vaud. Les raisons sont assez simples à comprendre car ces productions sont faites à base de découpes de porcs alors que les autres parties comme les jambons, les filets ou les côtelettes par exemple sont utilisées à d'autres fins. L'ordonnance sur les AOP et les IGP dans ce cas n'exige pas que la matière première vienne de l'aire géographique ou même de Suisse. C'est la situation de la viande des Grisons notamment, qui est aussi une IGP, mais dont on sait qu'une partie de la matière première est importée. Dans l'exemple de ce produit, ce sont ses méthodes d'obtention, ses techniques de préparation ainsi que les vallées à foehn du Canton des Grisons facilitant le séchage de la viande qui ont permis de développer cette spécialité au fil du temps et qui ont contribué à sa réputation.

Cela étant, concernant les deux IGP Saucisson vaudois et Saucisse aux choux vaudoise, le groupement des producteurs qui a déposé la demande d'enregistrement a volontairement souhaité limiter à la Suisse la production de matière première, ceci pour des raisons de sécurité alimentaire et de durabilité.

Réponse aux questions

1. *Quelle est l'appréciation globale du Conseil d'Etat sur la situation actuelle en matière de contrôle concernant les contrôles des IGP vaudoises, des deux susmentionnées en particulier ?*

Environ 500 tonnes de Saucissons vaudois et 500 tonnes de Saucisses aux choux vaudoises sont produits par année dans le Canton de Vaud. Le fait que 10 tonnes de viande de porc aient été importées en 2017, alors que les éleveurs suisses en ont produit 182'000 tonnes, réduit déjà conséquemment la possible présence de viande importée dans les charcuteries concernées.

Par ailleurs, l'ordonnance sur les AOP et les IGP prévoit un contrôle de la production, de la transformation et/ou de l'élaboration pour l'ensemble des produits enregistrés dans le registre fédéral des AOP et des IGP (section 4, art. 18 à 21 de l'ordonnance). Les exigences minimales relatives à ce contrôle sont fixées par le Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche. Ce contrôle est confié à un organisme de certification neutre et indépendant qui est choisi par le groupement qui a déposé la demande d'enregistrement et dont le nom figure dans le cahier des charges. En ce qui concerne le Saucisson vaudois et la Saucisse aux choux vaudoise, leur cahier des charges précise que la naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs dont la viande entre dans leur composition ont lieu exclusivement en Suisse. Pour s'assurer que ce critère est respecté, l'organisme de certification à qui est confié le contrôle du respect des cahiers des charges vérifie qu'il y a adéquation entre le volume de produits fabriqués sous la dénomination en question et la quantité de viande suisse utilisée pour dite production.

Ainsi, la faible part de viande de porc étrangère par rapport à celle d'origine suisse limite d'emblée les problèmes liés à la traçabilité. En outre, s'agissant de produits faisant l'objet d'une indication géographique protégée, et partant, de contrôles par un organisme de certification, les risques de mélange évoqués dans le texte de l'interpellation deviennent très faibles.

2. *Le Conseil d'Etat peut-il assurer aux consommatrices et consommateurs que les saucissons vaudois IGP et saucisses aux choux vaudoises IGP sont produits conformément à l'article deux du cahier des charges susmentionné ?*

Le Conseil d'Etat n'est pas lui-même habilité à assurer le respect de la conformité de dénominations enregistrées en AOP ou en IGP, quelles qu'elles soient. S'agissant des deux IGP vaudoises, le respect de la conformité des dénominations est confié à l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC).

On doit préciser sur ce point que pour être reconnu, un organisme de certification désigné doit être accrédité par le service d'accréditation suisse (SAS) conformément à l'ordonnance sur l'accréditation et la désignation (OAccD, RS 946.512). Pour chaque dénomination pour laquelle il exerce le contrôle, l'organisme de certification doit être au bénéfice de l'extension du champ d'accréditation. Cela signifie qu'il ne suffit pas qu'il soit accrédité de manière générale pour tous les types de produits mais que pour chaque nouvelle dénomination enregistrée, il démontre sa manière de contrôler, de sorte à ce que les éléments principaux du cahier des charges d'une AOP ou d'une IGP déterminée puissent être vérifiés avec exactitude. Par ailleurs, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) est tenu de surveiller les organismes de certification en coordonnant son activité avec celle du SAS. Il procède à une inspection annuelle des organismes de certification accrédités.

3. *Si oui, sur quelles garanties reçues peut-il s'appuyer ?*

Ainsi qu'indiqué ci-dessus, le Conseil d'Etat n'est pas lui-même habilité à assurer le respect de la conformité de dénominations enregistrées en AOP ou en IGP. Cela étant, il relève que les mécanismes prévus en matière de contrôle sont exigeants.

4. *Si non, quelles mesures entend-il prendre rapidement pour y remédier ?*

Il n'y a pas de faits avérés qui permettraient, en l'état d'affirmer, que de la viande importée servirait à la fabrication de Saucisson vaudois et de Saucisse aux choux vaudoise, de sorte que le Conseil d'Etat n'entend pas intervenir auprès de l'OFAG ni du SAS. En revanche, dans son objectif de soutenir la filière porcine, le Canton participe et soutient les essais visant à produire sur sol vaudois un porc différencié, nourri avec des céréales et du petit lait vaudois. Ces essais présentent pour l'instant des résultats probants car ils sont non seulement fondés sur l'affouragement des porcs avec des aliments produits sur sol vaudois mais également sur une croissance plus lente que les porcs dits « standards ». Ce porc différencié devrait permettre, si les éleveurs mesurent la plus-value qu'à terme ils en tireront, de transformer les deux IGP vaudoises en AOP et ainsi de répondre aux attentes des consommateurs puisque toutes les étapes de la production, de la transformation et de l'élaboration auraient lieu sur le territoire du Canton de Vaud.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 26 juin 2019.

La présidente :

N. Gorrite

Le chancelier :

V. Grandjean