

REPONSE DU CONSEIL D'ETAT

à l'interpellation Nathalie Jaccard et consort – Plus c'est court, plus c'est sain...

Rappel de l'interpellation

Lors de l'adoption de l'exposé des motifs et projet de loi sur l'agriculture vaudoise en juillet 2009, le Conseil d'Etat s'était engagé à favoriser les produits agricoles de provenance régionale dans la restauration collective en proposant au Grand Conseil l'adoption de l'article 23 LVLAgr "Exemplarité de l'Etat : « Le Conseil d'Etat favorise la consommation de produits agricoles locaux dans les manifestations, organisées par ses services ou ayant bénéficié de subventions, ainsi que dans les établissements gérés par l'administration cantonale ».

Il en a découlé, dès novembre 2014, l'adoption d'une stratégie de promotion des produits locaux et de saison dans la restauration collective qui a pour objectif l'incitation et la sensibilisation à l'alimentation durable ainsi que la promotion des produits locaux et de saison dans la restauration collective y compris lors de manifestations soutenues par l'Etat, dans les établissements sous la responsabilité directe de l'administration cantonale et dans les entités parapubliques (EMS, établissements sociaux-éducatifs, hôpitaux et accueil de jour des enfants, etc.)

Comme indiqué dans le rapport du Conseil d'Etat du postulat Ferrari (11_POS_236) : Une restauration à base d'aliments locaux et de saison... un tout premier pas alimentaire vers la société à 2'000 W

Des mesures d'accompagnement étaient prévues dès 2015 pour la rendre opérationnelle et renforcer les bonnes pratiques.

Favoriser et promouvoir les cycles courts, une alimentation saine, de saison et locale privilégie aussi de nombreuses valeurs (qualité de vie, équité, solidarité) et présente également de nombreux avantages :

1. Economiquement, la production locale avec la consommation de proximité offre des solutions équitables et durables à nos agriculteurs ;
2. Socialement, la justice sociale doit aussi comprendre l'accès pour tous à une nourriture saine et responsable ;
3. Écologiquement, le mode de production influence la qualité des sols et de l'eau, sans oublier le bon traitement des animaux. Les achats des consommateurs jouent également sur les émissions de CO2 notamment en raison des techniques de production et des transports.

La stratégie voulue par le Conseil d'Etat répond pour une part aux enjeux du développement durable et est un bon premier pas. Cependant, il faut maintenant la développer et la mettre en œuvre pleinement.

Dès lors, nous avons l'honneur de poser les questions suivantes au Conseil d'Etat :

- Qu'en est-il de cette stratégie ? Quelles sont les mesures déjà été mises en place ou en passe de l'être et dans quels délais ?
- Qu'est-ce que le canton a entrepris pour distribuer des produits sains et locaux dans son administration, dans le parapublic ainsi que dans les événements qu'il organise, subventionne et autorise ?
- Est-ce que cette stratégie a également pour objectif de bannir les produits à base d'huile de palme dans les services de l'Etat et ceux qu'il subventionne ?

D'avance, nous remercions le Conseil d'Etat pour ces futures réponses.

Références :

www.vd.ch/fileadmin/user_upload/themes/environnement/developpement_durable/projet_alimentation/strategie_CE_alimentation_VD_2014.pdf

Réponse du Conseil d'Etat

Introduction

Le 26 novembre 2014, le Conseil d'Etat a adopté le rapport au postulat « Une restauration à base de produits locaux et de saison ... un tout premier pas alimentaire vers la société à 2000 W » (11_POS_236). Ce rapport, accompagné d'une stratégie pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective, concerne tant l'administration cantonale que les collectivités publiques et les entités parapubliques. Cette stratégie cible les acteurs clés que sont les décideurs, les acheteurs, les cuisiniers, les clients, les producteurs et les distributeurs.

La stratégie concerne les établissements de restaurations collectives dépendant du Canton (gymnases, écoles professionnelles et cafétérias), des communes, qui gèrent des cantines scolaires, et les organismes subventionnés (structures d'accueil de jour des enfants, établissements médico-sociaux, institutions socio-éducatives et hôpitaux privés d'intérêt public).

Il s'agit de donner l'opportunité à chacun d'agir à son échelle, grâce à la mise à disposition d'outils concrets, d'instruments d'évaluation et d'autres moyens permettant d'accompagner un changement des mentalités et des pratiques. Sachant que 18 millions de repas sont servis annuellement sur le territoire cantonal dans la restauration collective publique et parapublique, le canton de Vaud souhaite promouvoir une restauration collective durable.

Par conséquent, une stratégie se déclinant selon les 4 axes suivants a été adoptée :

- Axe 1 Formation des cuisiniers et acheteurs de denrées alimentaires
- Axe 2 Opérations volontaires de coaching en cuisine – analyse des achats avec Beelong
- Axe 3 Soutien financier et administratif pour les projets collectifs de gestion de l'offre
- Axe 4 Mise en concurrence de prestataires de restauration collective via un appel d'offres modèle intégrant des critères de durabilité
- Axe 5 Information et sensibilisation des commanditaires et des clients

Les actions des axes 1 et 2 ont été menées par l'Unité de développement durable (UDD) de l'Etat de Vaud jusqu'en 2018 et reprises depuis par la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV). L'axe 3 est sous l'égide de la DGAV ainsi que l'axe 4, conduit en collaboration avec la Direction générale de l'enseignement post-obligatoire (DGEP), et l'axe 5.

Réponse aux questions

1. *Qu'en est-il de cette stratégie ? Quelles sont les mesures déjà été mises en place ou en passe de l'être et dans quels délais ?*

Axe 1: Formation des cuisiniers et acheteurs de denrées alimentaires

Un cours de formation a été mis sur pied avec pour objectifs de comprendre les enjeux d'une plus grande consommation de produits locaux ; d'identifier les impacts économiques et environnementaux des denrées alimentaires acquises ; de connaître les principes et les outils qui permettent d'améliorer les pratiques ; de dessiner les pistes d'amélioration dans le cadre de ses missions.

Ce cours s'adresse aux cuisiniers ou acheteurs de denrées alimentaires, engagés dans des cuisines en gestion directe au sein d'entités publiques ou parapubliques, aux personnes ou responsables politiques intéressés.

Entre 2015 et 2018, ce sont plus de 160 cadres, cuisiniers et chefs qui ont été formés dans ce cours. Deux sessions annuelles du cours sont toujours au programme.

Axe 2 : Diagnostic des achats des cuisines avec l'outil Beelong

« Beelong » a été développé par l'École hôtelière de Lausanne en collaboration avec l'EPFL, l'UNIL, la fédération des hôpitaux vaudois (FHV) et l'UDD de l'Etat de Vaud. Il a pour but de permettre aux acheteurs et aux chefs de cuisine des cafétérias et lieux de restauration collective d'identifier les sources d'impacts environnementaux de leurs achats de produits alimentaires. Le diagnostic Beelong vise à réduire l'impact de la nourriture sur l'environnement et à contribuer à l'amélioration de la qualité de la filière alimentaire.

L'analyse Beelong a permis de démontrer l'existence de bonnes pratiques au sein des établissements passés au crible ainsi que les marges de progression possibles par types de produits. Globalement, les crèches obtiennent les meilleurs résultats en termes d'impact environnemental, suivies par les EMS et les hôpitaux. 63% des aliments apprêtés dans les crèches proviennent de Suisse, 59% pour les EMS et les hôpitaux. En ce qui concerne la saisonnalité des fruits et légumes, le score est encore plus marquant : 96% pour les EMS, 94% pour les crèches, 93% pour les hôpitaux. Enfin, ce sont les crèches qui utilisent le plus de produits labellisés (57%) devant les hôpitaux (45%), et les EMS (41%).

Axe 3 : Développement de plateformes producteurs/acheteurs

Une augmentation de la consommation de produits locaux et de saison peut potentiellement permettre aux producteurs d'accroître l'écoulement direct de leurs produits auprès des acheteurs. Dans cette perspective, des rencontres ont été organisées par la DGAV à l'attention des producteurs. Ces rencontres organisées autour d'un concept de plateforme d'échange ont permis aux producteurs de prendre connaissance de l'intérêt des cuisiniers pour les produits locaux et dessiner les pistes susceptibles de renforcer leur présence sur ces marchés.

En 2017 et 2018, un projet pilote de plateforme d'échange a été développé et est mis à disposition des producteurs qui souhaitent développer les échanges dans le cadre de la restauration collective. La plateforme recense les fournisseurs de denrées alimentaires, qu'ils soient distributeurs ou producteurs et leur apporte de la visibilité auprès des restaurateurs de la région. Cette plateforme, appelée ChefAdvisor, est en ligne sous l'adresse <https://www.chefadvisor.ch/>.

En 2019, une étude plus approfondie a été menée auprès des établissements de restauration collective. Plusieurs entretiens ont été menés avec des experts et le fonctionnement de dix établissements vaudois de restauration collective a été analysé. Un document de cadrage proposant différentes stratégies, axées notamment sur la prise en compte des besoins de la restauration collective, a été livré au Canton de Vaud. Les résultats sont en cours d'analyse.

Axe 4 : Appel d'offres modèle

L'objectif d'établir un appel d'offres intégrant des critères de durabilité avec un accent sur l'approvisionnement en produits locaux et de saison a été atteint. Lors de la passation de marchés de restauration collective, l'intégration du développement durable dans les appels d'offres vise à donner plus de poids à la saisonnalité, aux modes de production durables et à la proximité du lieu de production des denrées. Cette action concerne spécifiquement les restaurants collectifs fonctionnant en gestion concédée et, donc, les prestataires de services mandatés par les institutions publiques ou parapubliques. L'appel d'offres modèle est mis à disposition des communes et entités parapubliques intéressées. Un groupe de travail sur les cafétérias a été constitué au sein de la DGEP. Plusieurs appels d'offres ont déjà été lancés entre 2016 et 2018 sur la base du nouveau modèle. Celui-ci permet de tenir compte des engagements concrets des prestataires de restauration collective en faveur des produits locaux et de saison.

Axe 5 : Sensibilisation des acteurs de la restauration collective

La mise en œuvre de la Stratégie du Conseil d'État est promue auprès des différents acteurs concernés au sein des communes, auprès des directions des entités publiques et parapubliques ainsi qu'auprès des producteurs vaudois, des cuisiniers, des acheteurs de denrées alimentaires et des grossistes qui livrent les produits dans les cuisines. Afin de faire connaître la stratégie et de traiter de la question des produits locaux et de saison dans la restauration collective, différents événements ont été organisés par l'UDD et la DGAV.

Un séminaire et une table ronde ont été suivis par près de 80 participants dont des acteurs de la filière qui ont présenté leurs expériences. Les points de vue des producteurs, des cuisiniers, des collectivités et des consommateurs ont été abordés et des outils pratiques de logistique (plateforme d'achat), d'évaluation, de communication au public et d'accompagnement aux cuisiniers ont été présentés.

Dans le cadre d'un salon sur la gastronomie, une table-ronde sur la question de la « traçabilité » des produits a été organisée. Les objectifs étaient d'informer les grossistes de manière officielle sur la stratégie du Conseil d'État et de démontrer que la traçabilité du « local » nécessite l'implication de tous les acteurs de la chaîne commerciale pour être garantie. Il s'agissait également de savoir quel était la perception des produits locaux et de récolter des informations sur les moyens d'améliorer les ventes et la visibilité des produits vaudois. Environ 60 grossistes ont répondu à l'invitation. Différents témoignages d'entreprises engagées à fournir des informations sur la traçabilité des produits ainsi que les outils mis en place pour assurer les informations ont permis d'ouvrir le débat. Cette rencontre a été l'occasion de prendre connaissance des préoccupations des grossistes et des difficultés à améliorer leur prestation de traçabilité.

2. *Qu'est-ce que le canton a entrepris pour distribuer des produits sains et locaux dans son administration, dans le parapublic ainsi que dans les évènements qu'il organise, subventionne et autorise ?*

La distribution proprement dite des produits dans la restauration collective n'est pas du ressort de l'Etat. En effet, le rôle de celui-ci n'est pas de se substituer aux acteurs du marché. En revanche, l'Etat a eu des discussions avec des entreprises actives dans ce secteur afin de les sensibiliser aux aspects mentionnés. L'Etat a également soutenu la mise sur pied de la plateforme ChefAdvisor qui permet d'offrir une vitrine pour les producteurs et les distributeurs de denrées alimentaires auprès des restaurateurs de la région. En parallèle, plus de 160 établissements publics de restauration collective ont suivi le diagnostic Beelong depuis son introduction.

3. *Est-ce que cette stratégie a également pour objectif de bannir les produits à base d'huile de palme dans les services de l'Etat et ceux qu'il subventionne*

Une sensibilisation à l'huile de palme est réalisée dans le cadre des cours de formation pour les cadres, cuisiniers et chefs actifs dans la restauration collective. Il n'est cependant pas du ressort de l'Etat de s'immiscer dans la gestion des cuisines. De plus, la loi sur les denrées alimentaires n'interdit pas l'utilisation d'huile de palme et l'Etat de Vaud ne dispose pas de bases légales pour en réduire l'utilisation.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 2 octobre 2019.

La présidente :

N. Gorrite

Le chancelier :

V. Grandjean