REPONSE DU CONSEIL D'ETAT

à la simple question Marion Wahlen - Les cuisines du CHUV privilégient-elles la production indigène ?

Rappel de la simple question

Dans un contexte où la thématique du climat s'inscrit à l'agenda, les mesures pour éviter les transports inutiles et un fort soutien à l'agriculture indigène prennent tout leur sens.

Le CHUV ayant une centrale d'achat pour ses cuisines, il me semble important de poser la question suivante :

Dans les achats alimentaires destinés aux cuisines du CHUV, existe-t-il des règles d'approvisionnement local et si oui qu'elles sont-elles ?

Réponse du Conseil d'Etat

En préambule, le Conseil d'Etat tient à rappeler que le CHUV est soumis à la loi sur les marchés publics, qui implique que tous les pays signataires des accords sur les marchés publics (y compris la Suisse) ne peuvent pas privilégier une production locale sur ce seul critère. Toutefois, la politique pratiquée au CHUV sur les achats alimentaires, à savoir via des procédures sur invitation, permet de favoriser au maximum les fournisseurs locaux.

Le CHUV a ainsi la volonté claire de privilégier, lorsque c'est possible, la culture indigène et de saison.

Afin de soutenir cette volonté de travailler avec des produits locaux, les cadres des cuisines du CHUV et le responsable des achats alimentaires, ont participé en 2016 à une formation sur les achats locaux. Une journée de réflexion sur les achats locaux a également été organisée en mars 2019 à Marcelin.

Pour les mets proposés dans ses restaurants, le CHUV s'efforce ainsi de mettre en avant des produits locaux, tel que des fraises ou des cerises suisses en saison, des pommes suisses toute l'année, mais aussi du jus de pomme de Marcelin ou des produits du terroir tels que la saucisse au choux, le saucisson vaudois ou les tartes à la crème, fabriquées sur place.

Cependant, pour certains produits, comme par exemple la volaille, le lapin ou les poissons d'eau douce, la production indigène ne permet pas de répondre aux contraintes de quantités du CHUV.

De plus, d'autres produits sont, par définition, des produits d'importation car ils ne sont pas fabriqués en quantité suffisante en Suisse. C'est le cas notamment de la mozzarella, du cheval ou des poissons d'eau de mer. Toutefois, ces produits ont été réduits dans les plans de menus de ces dernières années.

Par ailleurs, il est important de préciser que l'alimentation des patients est également soumise à de nombreuses contraintes. En premier lieu, il est essentiel de garantir un apport énergétique suffisant et équilibré, en lien avec la problématique de santé. Les portions doivent être calibrées et comme les quantités produites d'un menu peuvent excéder 500 portions, cela représente une importante contrainte pour le fournisseur.

Enfin, afin de privilégier une certaine variété et créativité, notamment pour les patients en longs séjours, le CHUV se doit d'utiliser des produits qui ne sont pas de saison.

Pour l'année 2018, la provenance des achats alimentaires du CHUV se détaille comme suit :

Familles de produits	**Vaud**	**Suisse**	**Etranger**
Fruits et légumes frais – période estivale	50%	20%	30%
Fruits et légumes frais – période hivernale	20%	10%	70%
Fruits et légumes surgelés		60%	40%
Yogourts	10%	72%	18%
Lait, beurre, crème, margarine	29%	69%	2%
Fromages (dont mozzarella et Grana Padano)	22%	3%	75%
Œufs	13%	55%	32%
Viande fraîche		71%	23%
Charcuterie	10%	89%	1%
Volaille et lapin		10%	90%
Poissons		1%	99%
Boulangerie	49%	51%	

La part destinée à la production indigène est en progression par rapport à 2016. La Direction générale du CHUV souhaite que ces progrès se poursuivent au cours de ces prochaines années, dans la limite des contraintes exprimées précédemment.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 3 avril 2019.

La présidente :	Le chancelier :
N. Gorrite	*V. Grandjean*