

**RAPPORT DE LA COMMISSION
chargée d'examiner l'objet suivant :**

**Rapport du Conseil d'Etat au Grand Conseil sur le postulat Martial de Montmollin et consorts –
Faisons mousser la bière (16_POS_165)**

1. PREAMBULE

La commission s'est réunie le vendredi 13 mai 2022, à la Salle du Bulletin, Rue Cité-Devant 13, à Lausanne. Celle-ci était composée de Madame la Députée Sylvie Pittet Blanchette ainsi que de Messieurs les Députés Jean-François Cachin, Philippe Cornamusaz, Jean-Claude Glardon, Yann Glayre, Claude Matter, Léonard Studer et Jean-François Thuillard. Monsieur le Député Yves Paccaud a été confirmé dans son rôle de président-rapporteur.

Ont également participé à cette séance Philippe Leuba, Chef du Département de l'économie, de l'innovation et du sport (DEIS) ; ainsi que Monsieur Pascal Hottinger, Chef de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV).

Monsieur Florian Ducommun, Secrétaire de commissions parlementaires au Secrétariat général du Grand Conseil (SGC), a rédigé les notes de séance et en est vivement remercié.

2. POSITION DU CONSEIL D'ETAT

Tout en se réjouissant à titre liminaire de l'émergence de brasseries locales et artisanales, le Chef du DEIS souhaite compléter le présent rapport. Les désignations « vin d'honneur » et « fromage d'excellence » relèvent d'une démarche impulsée dès 2012 par le Gouvernement en s'inspirant quelque peu de ce qui existait ailleurs – par exemple en Angleterre avec les produits estampillés « *By Appointment To Her Majesty the Queen* », ce qui leur confère une forme de notoriété commerciale. Rien de tel n'existait dans le canton de Vaud et c'est pourquoi la question d'une démarche en ce sens s'est posée.

Le Conseil d'Etat s'est ensuite interrogé sur des produits susceptibles d'être primés et ce, en lien avec l'identité vaudoise. Les choix se sont alors portés sur le vin et le gruyère, lesquels doivent répondre à des critères très précis et correspondre à un cahier des charges détaillé. En outre, il est précisé que les membres du Conseil d'Etat ne sont pas des expert-e-s en fromages et/ou en vins et ne font d'ailleurs pas appel à un jury de spécialistes afin de précisément laisser place à la subjectivité du Gouvernement vaudois.

Tel qu'indiqué en page 3 du rapport, « *si la zone de production de la matière première nécessaire pour faire du vin est clairement définie, la provenance des divers composants d'une bière est beaucoup plus difficile à établir* ». Outre le fait que la production de houblon vaudois est très limitée, il conviendrait de déterminer ce qu'est une bière vaudoise et de bien définir – en termes de critères qualitatifs – quelles marques pourraient postuler à un éventuel concours, tout comme il convient de souligner le fait que le spectre des styles de bière est extrêmement large – *Wheat Beer, Pilsner, Pale Ale, Bock, Stout*, etc.

Toutefois, le Conseil d'Etat n'est pas définitivement fermé à l'idée de mettre en place un tel concours pour la bière, notamment si les brasseries et microbrasseries locales parviennent à se fournir intégralement en matières premières issues du canton de Vaud.

3. POSITION DU POSTULANT / OU AUTRES

Indiquant en préambule avoir réceptionné un courriel de la part du postulant qui ne fait plus partie du Grand Conseil, un député fait lecture du texte ci-après aux membres de la Commission :

« A l'époque où je l'avais déposé, les petites brasseries étaient en plein développement et permettaient d'entrevoir un développement d'un marché local de la bière qui pourrait entraîner un débouché pour des nouvelles cultures (ou plutôt des redécouvertes) agricoles vaudoises, tels que le malt et le houblon. Ceci me semblait devoir être soutenu par l'Etat et la désignation d'une bière d'excellence aurait permis de donner de la visibilité à l'important travail réalisé non seulement par les brasseurs mais par toute la filière en commençant par les producteurs.

Plusieurs années plus tard, le paysage des brasseries vaudoises est arrivé à l'âge adulte. Certaines ont disparues, mais d'autres qui n'étaient à l'origine qu'une idée folle entre amis sont devenues des marques connues et reconnues.

Plus encore, on voit se développer une filière vaudoise et des bières 100% du canton.

Même si l'imaginaire vaudois a beaucoup mis en avant la production viticole, on brassait selon toute vraisemblance de la bière bien avant que les romains importent les pieds de vignes dans nos contrées. Et les régions qui n'ont pas la chance d'avoir le climat approprié à la culture de la vigne, ont été pendant longtemps des endroits de consommation de bière.

Boisson d'apéritif tout autant que le vin, la bière a toute sa place dans notre histoire et sur nos tables. La seule raison que je vois au refus de ma proposition est une sorte de compétition de l'apéro entre le vin et la bière, mâtiné d'une touche d'élitisme, vu que le vin est souvent considéré comme une boisson plus noble alors que la bière serait une boisson plus simple, pour ne pas dire populaire.

Cette image de la bière a beaucoup changé ces dernières années et cette boisson est devenue un domaine d'un raffinement qui peut perdre les moins experts.

Quant à la compétition entre vin et bière, je peux témoigner après avoir effectué de multiples expériences de terrain que les deux boissons se prêtent parfaitement à un apéro réussi.

J'espère donc que la commission soutiendra les producteurs locaux de bière et de malt et qu'ainsi pour l'apéro de départ des conseillères et conseillers d'Etat sortants, les invités pourront lever leur verre à leur santé indifféremment du breuvage qu'il contient. »

Le Chef du DEIS souhaite toutefois souligner le fait qu'il n'y a pas de compétition ou d'élitisme entre la bière et le vin dans l'esprit du Conseil d'Etat.

4. DISCUSSION GENERALE

Un député effectue une intervention au goût de terroir, en s'inspirant du poète et chansonnier vaudois Jean Villard Giles :

« On a un bien joli canton :

Des veaux, des vaches, des moutons,

Des chamois, du brochet, du cygne,

Des lacs, des vergers, des forêts,

Même un glacier aux Diablerets,

Du tabac, du blé, de la vigne.

Du fromage AOP Gruyère,

Du vacherin Mont-d'Or, du papet,

Du boutefas, du pâté vaudois,

Du chasselas - avec un morceau d'Étivaz en écoutant du Mozart.

Mais un jour un bon député vaudois postulat :

"Et nos bière, où sont-elles ?"

Il se référerait, bons sens vaudois, à nos micro-brasseurs.

*Le Conseil d'État étudia la chose,
Goûta sans doute le postulat et peut-être aussi quelques Vaudoises,
Bières 100 % locales brassées par une entreprise du Jorat,
Gouta, on l'espère, sans avoir besoin d'un Doliprane.*

*Il reconnut une culture locale,
Oublia peut-être l'orge bio produite à Puidoux et le houblon de Grandcour,
Se dit : "Que oui, il y a !"
Apprécia le dynamisme économique de la branche,
Mais ne goûta pas l'idée d'honorer chaque année un petit brasseur.*

*Qui ne veut, ne veut !
On n'en fera pas un casus belli,
Avec ou sans critères qualitatifs.*

*Et ma foi, c'est tout à l'honneur du bon député vaudois d'avoir mis en avant,
Le breuvage populaire, frais, pétillant, alcoolisé juste ce qu'il faut, désaltérant, à la première gorgée
indicable,
Et avec cette petite pointe d'amertume qui nous dit déjà qu'on n'y reviendra un jour.*

*Pour conclure, on prend acte de la réponse du Conseil d'État avec un petit regret et,
Sans base légale, on vous dit,
Santé ! »*

Relevant qu'il s'agit d'un sujet pétillant tout en buvant beaucoup de belles paroles ce matin, un député ne peut que confirmer l'amour que porte le Conseiller d'Etat ici présent à la boisson qu'est la bière puisqu'il a pu ramener et faire goûter deux bouteilles depuis le Rwanda. Aussi, il acceptera la réponse du Conseil d'Etat au Grand Conseil sur le postulat.

Suite à une question posée par une Députée, le Chef de la DGAV indique que la quantité d'orge transformée en malt – en l'occurrence à Bavois – est extrêmement marginale. Néanmoins, il souhaite souligner le fait que la priorité en Suisse n'est pas à la bière mais au pain étant donné que le degré d'autosuffisance alimentaire du pays se montait à 57% en 2019. Dès lors, il vaut mieux continuer à importer du malt de l'étranger afin de se concentrer sur l'agriculture productrice et nourricière, sachant que le canton de Vaud a perdu 3900 ha de cultures de blé au cours de ces 10 dernières années.

Tout en indiquant soutenir les propos introductifs tenus par le Conseiller d'Etat, un commissaire estime que les brasseurs du canton pourraient organiser eux-mêmes un concours pour se distinguer s'ils étaient organisés en Interprofession. De plus, la bière est selon lui un produit davantage lissé et standard que ne le sont le vin ou le fromage, dont les saveurs évoluent chaque année.

Le Chef du DEIS observe que les parts de marché de la bière artisanale sont bien plus faibles que celles des bières issues de grands groupes industriels.

Un Député rebondit sur les propos précités en relevant que le peu de variation dans les saveurs des bières tient au marché actuel de la bière, lequel est dominé par trois grands groupes industriels. À cet égard, il cite le nom du statisticien anglais William Sealy Gosset – embauché par la brasserie *Guinness* à la fin du XIX^{ème} siècle – qui a inventé le test de Student à des fins de contrôle de qualité et de stabilisation du goût de la bière.

Le président demande si les concours du « vin d'honneur » et du « fromage d'excellence » sont ouverts aux participant-e-s, et par extension aux gagnant-e-s, des années précédentes, ce à quoi l'administration lui répond par l'affirmative.

5. VOTE DE LA COMMISSION

Acceptation du rapport

La commission recommande au Grand Conseil d'accepter le rapport du Conseil d'Etat à l'unanimité des membres présents.

Morges, le 15 septembre 2022

*Le rapporteur :
(Signé) Yves Paccaud*