

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

Exposé des motifs et projet de décret accordant au Conseil d'Etat un crédit d'investissement de CHF 3'515'000 pour financer une restauration collective durable (mesure emblématique du PCV-24) et Rapports du Conseil d'Etat au Grand Conseil

Sur le postulat Philippe Jobin « Une journée « 100% locale » dans la restauration collective » (21_POS_43) et

Sur le postulat Jean-Luc Bezençon « Pour le respect de la liberté individuelle des consommateurs » (20_POS_9)

1. PREAMBULE

La commission ad hoc chargée d'examiner l'objet en titre était composée de Mmes Claire Attinger-Doepper, Cendrine Cachemaille, Céline Misiego, Anna Perret, Than-My Tran-Nhu, et de MM. Loïc Bardet, Jean-Luc Bezençon, Florian Despond, Pierre Fonjallaz, Jacques-André Hauray, Philippe Jobin, Cédric Weissert, et était présidée par M. Bernard Nicod remplaçant Sergei Aschwanden, excusé. Elle a siégé les 13 mars, 2 mai et 13 mai 2025 au Parlement, à Lausanne.

Ont participé aux travaux de la commission : durant les trois séances, Mme Valérie Dittli, Cheffe du département des finances et de l'agriculture (DFA), et MM. Guillaume De Buren, chef de l'Office cantonal de la durabilité et du climat (OCDC), et Baptiste Bays, chef de projet alimentation à l'OCDC, ainsi que, le 13 mars 2025, Mme Gaëlle Keim déléguée à la durabilité du Département de l'enseignement et de la formation professionnelle (DEF). M. Rémi Muyldermans et Mme Marie Poncet Schmid ont tenu le secrétariat de la commission ; la commission les remercie vivement pour leur travail.

La commission ad hoc a été nantie des documents suivants :

- texte adopté par le Conseil d'Etat
- Charte de la restauration collective¹
- modification des points V (graphique, p. 13) et VII (tableau p. 26) de l'exposé des motifs (cf. ci-dessous, point 6. Proposition du Conseil d'Etat de modification de la répartition des dépenses, et annexe).

2. PRÉSENTATION DE L'EMPD – POSITION DU CONSEIL D'ÉTAT

Dans le canton de Vaud, l'alimentation équivaut à environ 17 % des émissions de gaz à effet de serre et, sur le plan suisse, l'impact environnemental de ce secteur équivaut à celui de l'habitat. À ce titre, la restauration collective constitue un levier important dans de nombreux domaines tels la protection de l'environnement, la promotion de l'économie agricole, la santé publique et le bien-être animal. Un chiffre est cité, qui montre l'opportunité d'agir : 4 millions de repas sont servis dans les établissements de l'Administration cantonale vaudoise, des écoles, des hôpitaux et des prisons.

Cette stratégie est ancrée dans l'article 23 de la Loi sur l'agriculture vaudoise et dans la première stratégie de restauration collective durable de 2014. Elle est également une mesure emblématique du Plan climat vaudois et fait partie du Programme de législature. L'OCDC a conçu des mesures transversales avec cinq départements²

¹ Lien Internet: <https://www.portail.vd.ch/institutions/siel/#/affaires/faed7061-112c-4c3d-a2b6-c0f9c6f7afed>

Lien Intranet: <https://portail.etat-de-vaud.ch/institutions/siel/#/affaires/faed7061-112c-4c3d-a2b6-c0f9c6f7afed>

² Le DFA, le DEF, le DSAS, le DEIEP et le DJES.

et huit directions générales³ ainsi qu'avec Vaud Promotion pour la mise en valeur des produits locaux. Cela a permis d'élaborer un plan de restauration collective sous un angle très large. De plus, l'OCDC a également instauré une coordination avec trois offices de la Confédération⁴ et plusieurs communes. Concernant le financement, il s'agit d'une mesure d'impulsion permettant d'implémenter de bonnes pratiques, non d'un budget comprenant des charges pérennes.

La stratégie s'articule en 6 axes : 1) la promotion des produits locaux et de saison. 2) l'optimisation des synergies et des infrastructures de production des repas, soit l'adaptation des cuisines de l'État aux normes. 3) le respect des critères d'achat pour les aliments énoncés dans la charte. 4) la mise en œuvre d'une offre alimentaire équilibrée. 5) la réduction des pertes alimentaires. 6) la garantie de critères solidaires et sociaux, à savoir la lutte contre la précarité alimentaire.

La Charte de la restauration collective vaudoise, adoptée par le Conseil d'État, complète la stratégie. Elle concrétise l'adhésion de l'État de Vaud à la démarche intercantonale « Cuisinons notre région » initiée par les cantons de Fribourg et du Valais et adoptée par la plupart des cantons latins. La charte vaudoise a quatre objectifs : la promotion des produits locaux et de saison, le respect des objectifs de durabilité dans la restauration collective, la promotion d'une alimentation décarbonée et l'offre en repas sains et équilibrés. De plus, elle fixe les objectifs que les établissements devront atteindre. Elle sera rendue obligatoire pour tous les établissements de l'administration cantonale vaudoise et sera proposée aux organismes subventionnés et aux communes qui souhaiteraient y adhérer.

Le gouvernement a souhaité développer une approche pragmatique de la consommation de viande dans le but de soutenir les producteurs locaux. Puisque certaines filières importent près de 50 % de leurs produits, la quantité de viande va légèrement diminuer. De plus, l'État entend privilégier la consommation d'une viande à moindre impact, viande suisse ou provenant d'un rayon de 100 km et produite de manière respectueuse de l'environnement et du bien-être animal. L'État ne cherche pas à alimenter un clivage entre pro et anti-viande.

Le projet va débiter par un état des lieux, puisque le département ignore la part de produits locaux ou la quantité de viande industrielle utilisées par les établissements de restauration collective. Le projet prévoit également de former les cuisiniers sur des thématiques liées à la durabilité de l'alimentation comme la cuisine végétarienne ou des bas morceaux de l'animal. Finalement, il prévoit d'accompagner les établissements de l'État afin de leur fixer des objectifs personnalisés.

En conclusion, cette stratégie est le seul instrument prévu au sein de l'État concernant **la demande en produits**. Cela va renforcer le flux et l'écosystème économique. Le volume des 4 millions de repas par année consommés dans les établissements étatiques constitue un levier intéressant pour un changement de comportement ; les structures hors de ce cercle sont invitées à en prendre connaissance voire à l'adopter pour renforcer la demande et le changement de comportement en approvisionnement en denrées alimentaires.

3. AUDITION DE VAUD PROMOTION

La commission a auditionné deux représentants de Vaud Promotion, Sylvain Chevalley et Philippe Rochat, le 2 mai 2025 :

Vaud certifié d'ici compte actuellement 1765 produits. Le label, accrédité par l'Organisme Intercantonal de Certification, garantit le respect de certaines proportions en matière première. Pour les produits non composés : 100 % de matière première agricole vaudoise ; pour les produits composés : 80 % minimum de matière première agricole vaudoise et 20 % de matière agricole suisse ; pour les produits transformés : 66 % valeur ajoutée générée dans le canton de Vaud.

Vaud Promotion travaille selon quatre axes, pour les produits certifiés d'ici : Certification & communauté ; Développement de marché ; Communication et promotion ; Partenariats stratégiques. Les principaux partenaires sont les producteurs et les transformateurs. Ensuite, des partenariats existent avec différentes entités : Office des vins vaudois (OVV), Appellation d'Origine Protégée (AOP) et Indication géographique protégée (IGP) vaudoises ; Regiogarantie Romandie, label porté par l'Association suisse des produits régionaux ; bouchers-charcutiers, boulangers, restaurateurs. Le développement du marché repose sur deux

³ La DGAV, la DGS, la DGE, la DGEP, les cuisines du CHUV et du SPEN, l'unité promotion santé et prévention en milieu scolaire de la DGEJ, la DGIP et la DGCS.

⁴ L'OFAG, l'OFEV et l'OSAV.

partenariats : épicerie locales, grossistes, voire grande distribution ; restauration privée et collective, cette dernière représentant un potentiel très intéressant pour écouler les produits certifiés d'ici.

Les canaux de vente diffèrent selon le volume de production. Pour les produits transformés, le fait que 66 % de la valeur ajoutée doit être générée dans le canton de Vaud oblige à maintenir une économie locale solide. Il y a besoin de boulangeries, boucheries, fromageries, moulins (ils sont trois à fournir de la farine Vaud certifiée d'ici), conditionneurs, transformateurs et transporteurs, entre lesquels des synergies sont indispensables.

La restauration collective via cet EMPD ouvre des opportunités de marché. Vaud Promotion peut créer des outils pour simplifier l'accès aux produits, offrir une meilleure disponibilité, regrouper l'offre, optimiser les outils de travail et former les personnes pour valoriser les produits. Il existe une diversité de produits très intéressante, mais il reste difficile d'entrer dans certains canaux de distribution. Les grossistes préfèrent avancer les produits sur lesquels leur marge est plus grande. Ainsi, la demande du domaine de la consommation en produits locaux les obligera à se tourner vers le label Vaud certifié d'ici pour fournir les produits. Pour les restaurateurs, le label assurera un accès plus facile et rapide ainsi que la traçabilité.

Les producteurs entrés dans le label attendent des parts de marché. Le projet du Conseil d'État et l'obligation de proposer des produits régionaux permettront de répondre à ces demandes. Il convient de réfléchir à des outils fonctionnels et pragmatiques pour les vendeurs et les restaurateurs afin de rendre les produits plus accessibles et garantir la durabilité des projets. À l'inverse, le subventionnement de produits, sur une période, pour baisser les prix, ne constituerait pas une piste durable. Vaud Promotion fait et fera toujours partie du groupe de travail sur le projet de restauration collective et collabore de façon étroite et bénéfique avec l'OCDC. Le label servira de garantie de traçabilité.

La discussion avec la commission permet de préciser des éléments notamment sur la filière de transformation et la mise sur le marché des produits. Il existe un commerce de produits bruts entre grossistes qui rassemblent les offres pour répondre aux besoins de restaurateurs. C'est là qu'actuellement, des pertes de traçabilité peuvent survenir. Avec le label, celle-ci sera clarifiée.

Parmi les manifestations que Vaud Promotion propose aux producteurs pour se présenter figurent les marchés de Noël à Montreux et Vevey et la Fête de la tulipe à Morges. Trente partenariats sont établis avec des épicerie qui garantissent un nombre de produits Vaud certifiés d'ici dans leur assortiment. La croissance se constate d'année en année et l'objectif est de gagner encore en ampleur dans ces lieux. Un nombre de 14 grossistes ont été contactés en 2024, avec peu de retours toutefois, en raison de la faible demande de la restauration collective.

La distribution des produits aux restaurateurs, complexe, représente un défi de taille. Il faut s'appuyer sur l'existant, mobiliser les partenaires grossistes et transporteurs et travailler ensemble, plutôt qu'instaurer un système distinct Vaud certifié d'ici, le nombre de produits n'étant pas suffisant pour en assurer la rentabilité. Le projet du Conseil d'État pourrait amener les partenaires grossistes à se fédérer.

Il existe la plateforme e-direct où chaque producteur peut inscrire son produit et en demander la labellisation. Une fois certifié, le produit est automatiquement publié sur le site vaud.ch. Cela doit être amélioré et consolidé. Il manque un lien direct pour que le client puisse passer sa commande au producteur ou au grossiste. Il n'est donc pas aisé, pour les responsables des cuisines de restauration collective, de savoir où se fournir en produits VAUD certifiés d'ici. Valais a tenté d'installer un tel système, sans succès ; et le canton de Fribourg en a créé un, simplifié.

L'aspect local peut être respecté au-delà des frontières cantonales, car le projet du Conseil d'État prévoit un périmètre de 100 km.

À l'heure actuelle, le label concernant les repas sains et équilibrés (axe 4) n'a pas été choisi. L'aspect local des produits revêt une importance particulière dans l'EMPD. Toutefois, cuisiner uniquement des produits Vaud certifiés d'ici ne respecterait pas forcément la pyramide alimentaire, est-il répondu à un.e commissaire demandant si l'obtention du label certifié d'ici permettait de se dispenser d'un label ciblé sur l'équilibre alimentaire. Un.e commissaire note qu'une alimentation saine est considérée sous trois angles : 1) la pyramide alimentaire ; 2) la qualité des aliments. Les produits régionaux sont très intéressants à ce titre également pour autant que la pyramide alimentaire soit respectée ; 3) l'environnement (présence de résidus de pesticides). Les produits – céréales, pommes – sont analysés pour vérifier leur qualité et l'absence de pesticides et fongicides notamment, dans le respect du cahier des charges IP Suisse, et peuvent dès lors être qualifiés de produits sains.

Les personnes auditionnées notent d'ailleurs que Vaud Promotion est à bout touchant concernant l'ajout de critères de durabilité pour les produits certifiés d'ici, en collaboration avec l'OCDC, sur les plans de l'entreprise et du produit.

En conclusion, les représentants de Vaud Promotion appellent de leurs vœux la concrétisation rapide du projet afin de pouvoir créer des outils efficaces. Ils souhaitent des conditions-cadres d'application les plus simples et faciles d'utilisation qu'il soit, permettant aussi de stocker et d'analyser les données.

4. DISCUSSION GÉNÉRALE

Cinq commissaires déclarent des intérêts en tant : qu'exploitant labellisé Vaud certifié d'ici ; que viticulteur bio ; qu'employé d'Agora qui tient le secrétariat de la marque « regio.garantie romandie » incluant le label Vaud certifié d'ici ; que nutritionniste et experte des systèmes alimentaires ; qu'ayant travaillé à l'élaboration du plan de restauration collective durable de la Ville de Lausanne.

Dans l'ensemble, la commission salue le projet. De nombreux produits utilisés dans la restauration collective du Canton proviennent de l'étranger et sont donc plus gourmands en CO₂ que les produits locaux, note un·e commissaire. Les marchés publics restent difficiles à décrocher pour des producteurs locaux, alors que certains gros distributeurs achètent des produits à l'étranger. Le label Vaud certifié d'ici assurera le suivi global des produits et leur traçabilité. Une autre commissaire mentionne un passage de l'exposé des motifs affirmant que 80 % des maladies non transmissibles sont liées à l'alimentation (p. 7). L'idée que cet investissement pourra faire tache d'huile est intéressante, mais la modestie du projet est regrettable. M. le chef de l'OCDC répond que ce qui sera mis en place sera directement utile au-delà de l'État, notamment aux communes et organismes prestataires. Le nombre de repas impactés passerait ainsi de 4 à 18 millions. Ensuite, la discussion générale a concerné les points principaux suivants :

Audits

Le projet de décret servira principalement à réaliser des audits, relève un·e commissaire. Or, les rapports nécessaires ont déjà été publiés : rapport de la Cour des comptes de 2009 et rapport publié d'Agriidea de 2012. M. le chef de l'OCDC répond que le projet ne réalisera que des audits utiles. En effet, l'objectif est de produire une base de travail pour l'accompagnement au long cours des établissements et de cibler les mesures pertinentes et d'utiliser les moyens de manière efficace. L'OCDC n'a aucune intention d'imposer des audits et de produire quantité de documents. Toutefois, certains audits sont nécessaires, quand ils concernent l'état de conservation de certains établissements, ou s'intègrent à des mesures opérationnelles. Les sommes mentionnées pour les audits seront utilisées uniquement si les établissements ou les communes y voient la nécessité.

Un·e commissaire estime que la demande de renouvellement des cuisines devrait venir des cuisiniers eux-mêmes, lesquels recevront une formation les rendant attentifs au fait que leur installation ne fonctionne pas bien. M. le chef de l'OCDC relève la nécessité d'accéder à une connaissance technique des cuisines (ventilation, types de chauffage, d'électricité ou de gaz utilisé), un audit que les cuisiniers ne peuvent pas réaliser eux-mêmes. Mme la conseillère d'État rappelle que les cuisines concernées par ce projet sont celles de l'État.

Charte de la restauration collective vaudoise

Surtout au vu de la situation financière actuelle, la question se pose de savoir pourquoi la charte a été rédigée de toutes pièces alors que les textes des autres cantons participants sont similaires. De plus, de nombreux objectifs de la charte sont déjà pris en compte dans de nombreux établissements cantonaux. M. le chef de l'OCDC répond que les principes de toutes les chartes cantonales sont les mêmes, mais celle du Canton est la plus adéquate pour répondre à ses enjeux spécifiques. En effet, l'enjeu est de favoriser la consommation de produits vaudois via la restauration collective avant les produits du reste de la Suisse puis de l'étranger. Cela explique que l'on ne puisse pas adopter telle quelle la charte d'un autre canton. De plus, la démarche « Cuisinons notre région » émet des principes non contraignants – manger local, sain et respecter les principes du développement durable. Par la suite, les cantons l'appliquent comme ils le souhaitent. Par exemple, Fribourg a des objectifs moins ambitieux avec peu d'objectifs chiffrés tandis que Vaud va plus loin dans la promotion

des produits locaux et des enjeux écologiques. Mme la conseillère d'État rappelle que la rédaction et l'adoption de la charte sont de la compétence du gouvernement.

Un·e commissaire demande si l'on ne devrait pas plutôt parler de directive, puisque le Conseil d'État entend imposer des éléments, alors qu'une charte suppose un accord librement consenti entre deux partenaires. La charte fribourgeoise relève d'une démarche volontaire, alors que celle du canton de Vaud est imposée à plusieurs établissements. Un·e autre commissaire relève que la charte comprend des principes sujets à questionnements comme l'agriculture régénérative. Mme la conseillère d'État rappelle alors que prévoir une « charte » est aussi inspiré des actions des cantons voisins. Dans notre canton, elle s'adresse et s'applique aux établissements de restauration collective de l'administration cantonale vaudoise aussi bien en gestion directe que concédée (1^{er} cercle des établissements). Et elle est proposée de manière volontaire à des partenaires tiers comme les communes, les organismes prestataires, voire à des privés (entreprises). Une charte peut être unilatérale. L'important est que les établissements disposent d'un document clair, concis et facilement utilisable pour la concrétisation des mesures. La finalité est que les structures soient soumises peu à peu à la charte, lors du renouvellement des contrats. Des restaurants collectifs ont d'ores et déjà demandé d'adopter la charte. Plus le volume croît, plus la dynamique et l'effet d'entraînement seront importants. Par ailleurs, les collègues fribourgeois ont relevé la qualité de l'articulation de l'EMPD.

Alimentation végétarienne et bio

Le projet prévoit seulement 50 % d'alimentation végétarienne alors que selon la Société suisse de nutrition, deux à trois portions de viande par semaine suffisent déjà, note un·e commissaire qui demande, dès lors, les raisons de ce taux. La Confédération recommande un minimum de 50 % de repas végétariens, lui répond-on. L'université de Grenoble a prévu une proportion de seulement 30 % de repas végétariens, ce qui lui a permis de diminuer de 22 % ses émissions de gaz à effet de serre. Les personnes qui souhaitent consommer de la viande tous les jours doivent pouvoir le faire.

Ce·tte même commissaire demande aussi pourquoi le projet prévoit seulement 15 % de produits bio alors que presque 20 % de la production agricole du canton de Vaud est biologique. M. le chef de projet répond qu'ils se sont basés sur les recommandations de la Confédération, notamment le guide de l'OSAV (minimum de 10 % de produits bios) et de l'OFEV (15%). La Ville de Lausanne a fixé un taux de 15 % de produits bios dans son plan de restauration. Cet objectif a été fixé en coordination avec Bio Vaud pour qui cela a semblé réalisable.

Pour un·e autre commissaire, la part de bio est suffisante, car elle correspond à la part biologique de la production agricole vaudoise.

M. le chef de l'OCDC répond à un·e commissaire qu'il y aura systématiquement une option végétarienne et une option avec viande ; ainsi, il sera possible de manger un plat végétarien chaque jour. De plus, l'idée est de mettre en place une formation sur la cuisine végétarienne et de tous les morceaux de l'animal ; cela permettra de proposer de la viande et des plats avec un moindre impact environnemental.

M. le chef de projet explique que l'agriculture régénérative partage des caractéristiques avec la permaculture, mais se concentre davantage sur la santé des sols. L'agriculture régénérative peut (dans certains cas) autoriser l'utilisation de pesticides. L'accent est mis sur la régénération des sols, en particulier sur leur teneur en humus. Un·e commissaire affirme que la provenance des produits issus de l'agriculture biologique est aisée à contrôler, puisqu'un label existe, ce qui n'est pas le cas de l'agriculture régénérative.

Provenance des produits et label Vaud certifié d'ici

Un·e commissaire souligne que la charte fribourgeoise définit les critères de provenance régionale selon trois cercles, le premier étant une provenance attestée du canton de Fribourg ou de moins de 50 km de l'établissement. À son avis, ces critères pourraient être repris intégralement dans la charte vaudoise. En effet, il existe un label lié à la provenance : Vaud certifié d'ici. M. le chef de projet répond que l'annexe 2 de la charte fribourgeoise est la source d'inspiration de l'article 2 qui mentionne un rayon kilométrique. De plus, Vaud promotion est intégré à toutes les discussions liées à ce projet. Mme la conseillère d'État ajoute que leurs produits labellisés auront sans doute un accès privilégié, mais que cet accès ne peut pas être exclusif.

Un·e commissaire note plusieurs décalages en lien avec l'objectif de promouvoir des produits locaux ; l'exposé des motifs indique que 60 % des produits utilisés devront être des produits locaux ; or, l'article 2 de la charte indique que 60 % des produits doivent être des « produits suisses » ce qui n'est pas la même chose. Au même

article, la charte indique que les produits provenant d'un rayon de moins de 100 km doivent être privilégiés, mais seulement « dans la mesure du possible (...) ». M. le chef de projet répond qu'il est très difficile de savoir si un produit provient du canton de Vaud ou d'un autre canton, mais qu'il est très simple de retracer une origine suisse. L'article a été formulé de la sorte pour des raisons pratiques.

Un·e commissaire rappelle que le label Vaud certifié d'ici est le seul label garantissant une provenance régionale. Dans certains cas, il suffit que la viande soit conditionnée en suisse pour qu'un label présente la viande comme étant suisse alors que celle-ci peut être produite à l'étranger.

Mme la conseillère d'État rappelle que le projet agit sur la demande, non sur l'offre. De même, l'objectif est de s'appuyer sur le label Vaud certifié d'ici, qui reçoit par ailleurs de l'argent de l'État. M. le chef de l'OCDC ajoute que les personnes qui travaillent pour ce label collaborent avec l'administration. Il y a simplement un choix légistique de ne pas créer une situation dans laquelle un seul label exclut tous les autres produits.

Un·e commissaire souligne qu'avec le plan de restauration collective de Lausanne, les cuisiniers reçoivent l'argent nécessaire pour acheter des produits locaux et biologiques. La question se pose donc de savoir de quelle manière, dans le plan vaudois, les cuisiniers pourront avoir les moyens de mettre en œuvre le projet, alors que le prix des produits à l'achat sera plus élevé. M. le chef de l'OCDC répond qu'au vu de l'argent à disposition pour le plan climat et les besoins pour produire un effet sur le choix des menus, l'argent est plus utile notamment dans la formation des cuisiniers, une mesure plébiscitée par les acteurs en présence.

Concurrence et marchés publics

Des commissaires relèvent la difficulté à se limiter aux fournisseurs locaux tout en respectant les règles des marchés publics. Il leur est expliqué que l'OCDC a reçu les avis du Centre de compétences sur les marchés publics du canton de Vaud (CCMP-VD) et d'un professeur de droit de l'Université de Fribourg, spécialiste dans les marchés publics. Il s'avère que la marge de manœuvre de l'État comporte des zones grises. En indiquant que les denrées doivent être produites dans un rayon de 100 km, il s'agit de protection de l'environnement, puisqu'on limite les émissions de gaz à effet de serre. En revanche, en indiquant que des produits suisses ou Vaud certifiés d'ici doivent être cuisinés, il s'agit de protectionnisme, contraire aux accords internationaux. Cette question sensible a été tranchée politiquement.

Garantie de critères solidaires et sociaux (axe 6)

Cet axe vise à garantir aux producteurs un revenu minimal et aux consommateurs à bénéficier des mesures, explique M. le chef de l'OCDC. Lors de la préparation de l'EMPD, des entités sociales ont été contactées, en particulier la Centrale alimentaire de la région lausannoise (CARL) et Caritas. L'augmentation de la précarité a un impact sur leurs besoins en denrées alimentaires. Ainsi, dans le but d'augmenter le volume de denrées à distribuer, la CARL a demandé que les grossistes la préviennent en cas de surplus ou de retour de marchandises pour qu'elle les récupère. Un autre projet pourrait être développé avec la Fondation Mère Sofia, qui sert des repas aux personnes en situation de précarité. Certains établissements de restauration collective, comme le SPEN et le CHUV, génèrent de grandes quantités de déchets alimentaires, qui pourraient être valorisés et vendus à prix réduit plutôt que transformés en biogaz. Des options de mesures ont été discutées, mais des questions notamment quant au respect de la chaîne du froid et des normes d'hygiène doivent être réglées par le chimiste cantonal. L'association Table couvre-toi a aussi été contactée. Un·e commissaire donne un autre exemple d'action : les producteurs VAUD+ de sa région donnent les invendus à La Halte à Morges, qui permet aux personnes en difficulté de s'approvisionner.

Réduction des pertes alimentaires

Un·e commissaire salue la volonté d'accompagner les cuisiniers sur la réduction des déchets produits. Et demande comment pourrait être envisagée la mise en œuvre d'une plateforme commune permettant de regrouper les achats et diminuer les prix. Le canton du Valais a mis en place une plateforme de regroupement des produits et d'achat, mais cela a coûté beaucoup d'argent et été un échec, lui est-il répondu. Le projet vaudois porte plutôt l'idée de développer une plateforme de recensement des producteurs locaux afin que les restaurateurs sachent où se fournir.

M. le chef de projet précise que les pertes alimentaires pèsent 2,8 millions de tonnes sur le plan suisse, incluant 780 tonnes par an gaspillées par les ménages. 13 % proviennent de l'agriculture, 27 % de la transformation, 4 % du commerce de gros, 4 % du commerce de détail, 14 % de la restauration et 38 % des ménages.

Gestion des données

Cette question, abordée par les représentants de Vaud Promotion, est reprise par M. le chef de l'OCDC. Si, par les contraintes apportées sur la demande, la clientèle exige des produits Vaud certifiés et leur traçabilité, les pratiques des grossistes se transformeront. Il faut cesser de dépenser de l'énergie et des sommes importantes pour des décomptes sur les bulletins de livraisons des produits locaux. Les grossistes peuvent déjà fournir ces données.

Finalement, pour un·e commissaire, les cantons auraient intérêt à collaborer entre eux, par exemple concernant la formation pour cuisiner l'entier des morceaux de l'animal. Il serait intéressant de connaître les raisons pour lesquelles le canton de Vaud ne s'est pas basé sur le plan de restauration collective durable de la Ville de Lausanne. Mme la conseillère d'État répond que l'on s'est inspiré. Toutefois, le plan lausannois finance une somme correspondant au nombre d'assiettes servies. Cela ne sera pas le cas pour le projet vaudois qui découle d'un budget d'investissement. M. le chef de l'OCDC ajoute que les collaborations sont au cœur des discussions intercantionales. De plus, l'objectif est que les formations soient rentables. Le Canton va donc payer le socle avec cet investissement dans l'idée de développer une formation romande.

Un·e commissaire souhaite une collaboration plus marquée entre l'État et la marque regiogarantie puisque cette dernière est en partie financée par de l'argent public.

5. EXAMEN POINT PAR POINT DE L'EXPOSÉ DES MOTIFS

Seuls les points ayant fait l'objet d'une discussion sont reportés ci-dessous.

Remarque : la charte n'est pas soumise à l'approbation du Grand Conseil.

I. Préambule

Le point sur les Mesures emblématiques, tableau 1, p. 5, est identique à toutes les mesures emblématiques du Plan climat vaudois. Un préfinancement de 209 millions CHF au total est prévu pour les mesures. La discussion se mène par EMPD ; on ne peut pas modifier les montants.

V. Axes de la future stratégie et mesures prévues

Un·e commissaire estimant que l'on perd des moyens financiers avec les audits et que les mesures concrètes sont insuffisamment dotées, souhaite modifier la répartition des montants pour accéder à 58 % de mesures concrètes et 16 % d'études et audits :

- Axe 4, mesure « Evaluation de l'impact des mesures mises en place » : 80'000 CHF à mettre dans la mesure « Suivi des établissements ».
- Dans les « Mesures proposées organismes prestataires », « Audits » : 92'000 CHF à mettre dans les mesures concrètes.
- Dans les « Mesures proposées DEF », le « Financement d'audits pour restaurants scolaires communaux » : 180'000 CHF à mettre dans des mesures concrètes adaptées au coaching et aux besoins spécifiques de chaque cuisine.

Plusieurs commissaires doutent de la pertinence de supprimer des montants pour les audits, notamment ceux qui concernent les restaurants scolaires communaux, car ils permettent de cibler les mesures concrètes.

Mme la conseillère d'État ainsi que les représentants de l'OCDC entendent la demande de réduire les montants dédiés aux audits et de renforcer l'accompagnement et les mesures concrètes. *À la suite de cette discussion, le département proposera une nouvelle répartition des montants (cf. point 6.).*

5.1 Axe 1 : Promotion des produits locaux et de saison

Un·e commissaire demande si l'OCDC a analysé la plateforme genevoise liée à un Programme de développement régional agricole (PDRA), avec une centrale d'achat pour les légumes. M. le chef de projet, connaissant cette plateforme, explique que l'OCDC s'est basé, toutefois, sur les plateformes de recensements développées dans les cantons du Valais et de Fribourg.

5.4 Axe 4 : Offre alimentaire équilibrée

Un·e commissaire se montre critique face aux 55'000 CHF prévus pour le financement de formations dans la mesure où les personnes sont déjà formées. Il s'agit d'un ou deux jours de formation sur la pyramide

alimentaire et la manière de cuisiner de manière saine et équilibrée, répond M. le chef de projet. Cette formation est utile au vu des menus parfois encore proposés dans les restaurants, malgré les recommandations, et de la nécessité de proposer davantage de plats végétariens, ajoutent des commissaires.

5.5 Axe 5 : Réduction des pertes alimentaires et des déchets

Un·e commissaire, travaillant dans la vente, relève la nécessité de travailler davantage avec les chaînes de récupération, comme Table couvre-toi, plutôt que les applications comme *Too good to go* qui donnent peu de résultats.

VII. Besoins financiers pour le déploiement des mesures

Un·e commissaire souhaite diminuer le montant des ressources humaines prévues pour le projet qui se monte, dans le décret, à 600'000 CHF pour 1 ETP en CDD pendant 4 ans. Il est inacceptable que chaque projet du Conseil d'État nécessite un ou plusieurs nouveaux ETP. Plusieurs commissaires s'expriment en faveur de la diminution, 600'000 CHF représentant tout de même 1/6^e du budget du projet. Ils ne mettent pas en cause la nécessité d'une personne pour gérer le projet ; ils critiquent de manière générale, même quand il s'agit de soutien à l'agriculture, l'engagement systématique d'un ou de plusieurs ETP à chaque projet du Conseil d'État. Pour le présent EMPD, il convient de trouver une solution pour ne pas créer ce poste, par exemple, en recherchant au sein de l'État la personne compétente pour cette fonction (rochades internes) ou en utilisant l'ETP libéré par un départ à la retraite, par exemple. Il en va d'une question de cohérence entre les discussions sur le budget annuel de l'État et celles sur des décrets, afin de ne pas augmenter le nombre de postes à l'État. Le problème est que des CDD passent en CDI, et donc dans le budget, sans que cela se remarque. Il s'agira de soustraire les 600'000 CHF de l'ETP au montant global indiqué dans le décret. Le Conseil d'État utilisera la somme restante comme il l'entend. En conclusion, un amendement est annoncé à l'article 1 du décret (cf. point 7.1).

Mme la conseillère d'État et l'administration, sensibles à la question financière, soulignent malgré cela la nécessité de l'ETP. La fonction nécessite des compétences, un réseau spécifique sur le plan intercantonal et un travail intense. Le financement de cette tâche confiée par le Conseil d'État est limité dans le temps. L'OCDC comprend seulement 8,7 ETP déjà fortement sollicités et dont aucun ne pourrait prendre en charge le projet. Sans ETP, il n'y aura aucune possibilité de concrétiser les mesures au sein de l'OCDC.

Cet investissement est préfinancé et n'aura aucun impact dans le budget si ce n'est quant aux charges d'amortissement (environ 12'000 CHF). L'ETP en CDD ne comptera pas dans l'augmentation des postes inscrits au budget de l'année suivante. L'augmentation des postes à laquelle les commissaires font référence n'a donc rien à voir. C'est dans quatre ans, quand l'on examinera l'évolution du projet, qu'il faudra réagir si le poste est pérennisé dans le budget.

Des voix s'élèvent contre la proposition : supprimer 600'000 francs de l'ETP rend inutiles les 2 millions restants. De plus, les économies indirectes amenées par cet EMPD, notamment en matière de santé publique, seront inexistantes. Pour un tel projet, 1 ETP supplémentaire est raisonnable. Pendant quatre ans, une personne en contrat d'auxiliaire a élaboré ce texte et ce projet que tout le monde salue, remarque un·e commissaire. Si l'on diminue le montant de 600'000 CHF, l'on ne pourra pas concrétiser le projet. Un·e commissaire adhère à ces propos et trouve, par ailleurs, fort regrettable que le Canton conclue des contrats aussi précaires. Finalement, un·e commissaire s'étonne de la demande d'une partie de la commission de ne pas engager d'ETP, alors qu'elle salue le projet, qui soutient l'agriculture vaudoise.

Un·e commissaire note que des ressources financières sont déjà allouées au poste, actuellement. Si le poste est mis au concours et qu'une autre personne est choisie, ce seront deux ans de perdus.

VIII. Rapport du Conseil d'État au Grand Conseil sur le postulat de Jean-Luc Bezençon et consorts intitulé « Pour le respect de la liberté individuelle des consommateurs » (20_POS_9)

Cf. point 10.

IX. Rapport du Conseil d'État au Grand Conseil sur le postulat de Philippe Jobin et consorts intitulé « Une journée « 100% locale » dans la restauration collective » (21_POS_43)

Cf. point 10.

6. PROPOSITION DU CONSEIL D'ÉTAT DE MODIFICATION DE LA RÉPARTITION DES DÉPENSES

À la suite des remarques de plusieurs commissaires sur la trop grande importance des audits, l'administration propose à la commission, lors de la troisième séance, une nouvelle répartition des dépenses prévues : celles des études et audits sont réduites de 26 à 16 % et celles des mesures concrètes sont augmentées de 48 à 58 % ; celles de suivi et de gestion sont inchangées. Cela, sans toucher au cœur du projet. Les sept audits prévus dans l'EMPD (points V, graphique p. 13 et VII, tableau p. 26, de l'EMPD) ont été réexaminés :

1. État des infrastructures des cuisines de l'ACV et des synergies possibles (85'000 CHF)

Indispensable et inchangé.

- Suite à l'audit de la Cour des comptes de 2009 qui relève que certaines cuisines de l'ACV nécessitent « des besoins en investissements de renouvellement à court ou moyen terme »
- Situation « critique » confirmée par nos prestataires (par ex. Eldora)
- Coordination étroite avec la DGIP sur cette mesure.

2. Recensement des capacités de transformation et des synergies (80'000 CHF)

Indispensable et inchangé.

- Identifier où se trouvent les ateliers de transformations (de type légumerie) sur le territoire vaudois, ainsi que les volumes traités.
- Travailler avec les producteurs et les grossistes afin que davantage de produits vaudois soient : Conditionnés dans ces ateliers (par ex. 4e gamme, très prisée par la restauration collective) ; Servis dans les établissements de restauration collective du canton

3. Impact environnemental des achats dans l'ACV (300'000 CHF)

Alternative recherchée

- État des lieux des pratiques de la restauration collective vaudoise (part du local, part des produits durables, etc.)
- Identifier des marges de progression pour chaque établissement
- Fixer des objectifs individuels et adaptés
- Suivre la progression
- Alternative moins onéreuse recherchée (réculte des données)

4. Évaluation de l'impact des mesures mises en place

Transformation en une mesure concrète

- En cas de labellisation, évaluer les effets de la labellisation sur les menus servis au terme des 5 ans.

4. Coaching des établissements de l'ACV (80'000 CHF)

5. Audits pour les organismes prestataires

6. Financement d'audits pour restaurants scolaires communaux

Transformation en une mesure concrète

5. Coaching des organismes prestataires (92'000 CHF)

6. des restaurants scolaires communaux (180'000 CHF)

Les mandataires se rendraient physiquement dans les établissements et les conseilleraient sur différentes thématiques.

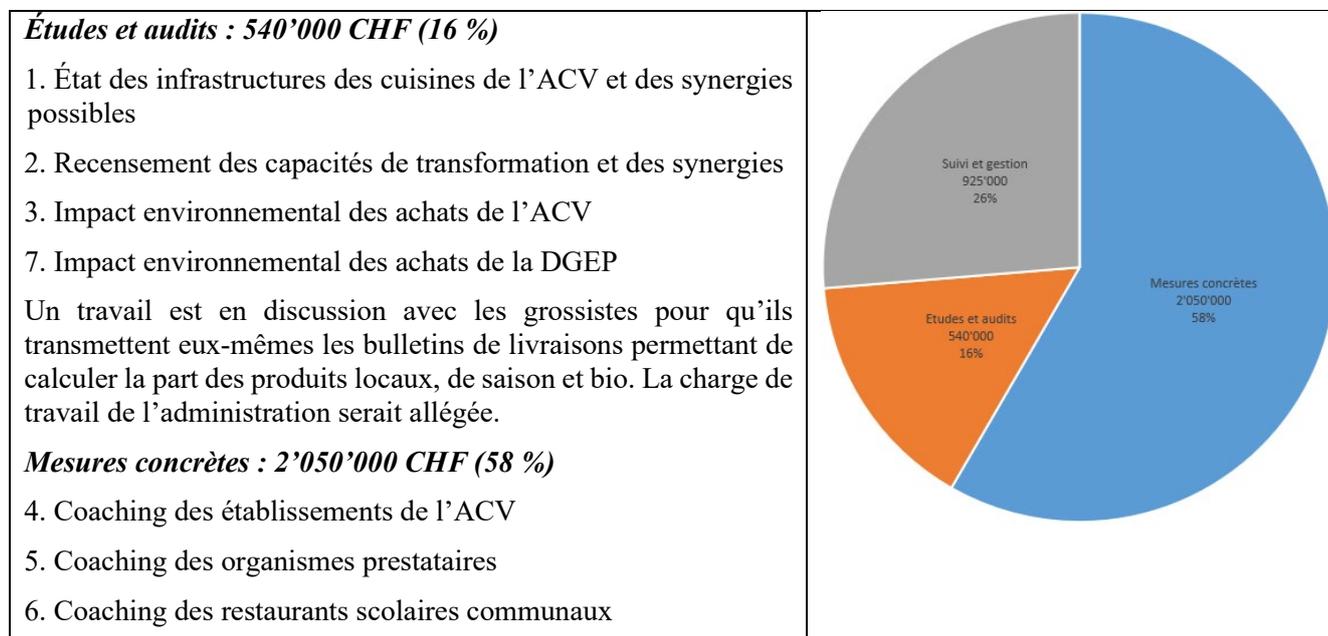
7. Impact environnemental des achats des sites DGEP en gestion concédée (75'000 CHF)

Alternative recherchée

- État des lieux des pratiques de la restauration collective vaudoise (part du local, part des produits durables, etc.)

- Identifier des marges de progression pour chaque établissement
- Fixer des objectifs individuels et adaptés
- Suivre la progression
- Alternative moins onéreuse recherchée

En conclusion, au vu du réexamen des audits, les évolutions possibles sont les suivantes :



Un·e commissaire salue la proposition du Conseil d'État, tandis qu'un·e autre aurait préféré la diminution pure et simple du crédit, sans bascule vers les mesures concrètes. Les crédits d'investissement pour les mesures emblématiques du Plan climat vaudois découlent d'un préfinancement mis de côté à la fin 2022, à la suite d'un excédent dans les comptes, explique Mme la conseillère d'État. Les deux générations des plans climat ont été financées avec des préfinancements de 173 et 209 millions respectivement. Les mesures d'impulsion des plans climat sont donc préfinancées et ne chargent pas le budget de fonctionnement de l'État sauf les mesures tarifaires (p. 4 de l'EMPD). Si l'on diminue le crédit, l'argent accordé pour le plan climat restera dans le préfinancement de ce dernier et le Conseil d'État décidera plus tard de son attribution. À la fin des quatre ans du crédit, peut-être qu'une partie de l'argent ne sera pas dépensée. Un bilan sera effectué. Finalement, l'accompagnement des établissements est une mesure concrète nécessaire pour la réalisation du projet. Le commissaire n'est pas convaincu : les préfinancements pourraient être inscrits dans la comptabilité générale. Mme la conseillère d'État répond que par la suite, au vu de la situation financière du Canton, ce mode de financement pourrait être questionné, en effet.

À un·e commissaire qui s'interroge sur l'impact des modifications proposées par le Conseil d'État, il est expliqué qu'il y aura certes une certaine perte dans la documentation de l'efficacité, mais que l'efficacité des mesures n'est pas remise en cause.

La nouvelle répartition des dépenses proposée par le Conseil d'État (études et audits 540'000 CHF, 16 % ; mesures concrètes 2'050'000, 58 %) est acceptée par 11 voix et 2 abstentions.

7. DISCUSSION SUR LE PROJET DE DÉCRET ET VOTES

7.1. COMMENTAIRES, AMENDEMENTS ET VOTE

Article 1

Amendement n°1

Un·e commissaire dépose un amendement pour réduire le crédit d'investissement de CHF 480'000, qui se monterait alors à CHF 3'035'000, par la suppression des financements des « Audits de l'impact environnemental des achats alimentaires » (CHF 300'000) – à l'axe 3 et d'audits pour les restaurants scolaires

communaux dans les mesures proposées par le Département de l'enseignement et de la formation (DEF) (CHF 180'000).

¹ *Un crédit d'investissement de CHF ~~3'515'000~~ 3'035'000 est accordé au Conseil d'État pour financer la stratégie sur la restauration collective.*

L'auteur de l'amendement signale que le projet fribourgeois est beaucoup moins coûteux (CHF 140'000 sur dix ans). Mme la conseillère répond que la comparaison ne tient pas : ce canton est aussi en train de développer son propre projet et, pour le moment, la stratégie sera déployée dans les établissements sur une base volontaire.

Des commissaires s'opposent à l'amendement – l'accompagnement est indispensable pour changer les habitudes – et M. le chef de l'OCDC rappelle que selon la nouvelle proposition de répartition des dépenses (cf. point 6.), les audits pour restaurants scolaires communaux seront transformés en une mesure concrète.

Amendement n°2

Un second amendement à l'article 1 est déposé par un·e autre commissaire pour réduire le crédit d'investissement de CHF 600'000 et ne pas engager l'ETP en CDD sur 4 ans (cf. point 5.) ; le crédit d'investissement se monterait alors à CHF 2'915'000.

¹ *Un crédit d'investissement de CHF ~~3'515'000~~ 2'915'000 est accordé au Conseil d'État pour financer la stratégie sur la restauration collective.*

Un·e commissaire pose cinq questions sur le rôle de cet ETP, auxquelles répond l'administration :

1. Le projet étant d'envergure, mais avec une enveloppe relativement petite, cela nécessite-t-il une coordination particulière ? L'ETP correspond à une nouvelle prestation demandée par le Conseil d'État à la suite du postulat Montangero. Ce travail a nécessité quatre ans de travail et une coordination entre cinq départements. Aucune personne dans l'administration ne peut reprendre cette tâche.

2. L'ETP garantit-il la mise en œuvre des 6 axes ? Le projet a été négocié avec les partenaires, notamment des autres départements. Certains axes sont plus faiblement dotés en financement que d'autres, résultant d'arbitrages. Les dépenses ont été prévues et réparties au mieux dans un but d'efficience.

3. L'ETP assurerait-il les coordinations intercantionales et intercommunales sont-elles ? Les coordinations intercantionales ont été créées lors de l'élaboration du projet, notamment l'élargissement de « Cuisinons notre région » à toute la Suisse latine, dont le moteur est le canton de Vaud. Les effets de la stratégie seront bénéfiques. Par exemple, dans la Broye, grâce au rayon de 100 km, l'on se fournira auprès des producteurs fribourgeois. La stratégie vaudoise est la plus ambitieuse et cohérente dans son ensemble.

4. L'ETP assurerait-il l'interface avec les partenaires ? Cet ETP maintient les liens avec les partenaires et est la clé pour produire des effets avec peu de ressources. Il n'y aura aucun d'impact sans des organismes comme Vaud Promotion, Gastro Vaud ou Prométerre, dont les directions ont déjà été étroitement associées et qui saluent le fait que le Canton s'appuie sur elles. Sans l'ETP, les partenariats s'arrêtent.

5. Sans l'ETP, la mise en œuvre du projet risque-t-elle d'être fragmentée et moins efficace ? Le projet ne pourrait pas être réalisé sans l'ETP.

Il y aura aussi une coordination entre les communes, au vu de leur diversité. Par exemple, Lausanne, qui développe sa propre stratégie, n'aura sans doute pas besoin de soutien. Finalement, l'on vise une harmonisation entre cantons et communes en travaillant sur la demande.

Plusieurs commissaires s'opposent à l'amendement, bien que certain·es estiment nécessaire de réfléchir à l'efficience de l'État.

Mme la conseillère d'État estime que la discussion sur les mesures d'économie et les postes de travail (en CDI) doit avoir lieu dans le cadre du budget. En fait, il est proposé par la diminution du montant, de remplacer l'ETP en CDD par un CDI, puisqu'il souhaite que le poste soit trouvé à l'interne, par exemple lorsqu'une personne part à la retraite.

Vote sur l'amendement n°1 (CHF ~~3'515'000~~ 3'035'000)

L'amendement n°1 est refusé lors d'un vote en deux temps :

- *par 7 voix contre 5 et 1 abstention concernant la suppression des financements des « Audits de l'impact environnemental des achats alimentaires » à l'axe 3 (300'000 CHF) ;*
- *par 6 voix contre 5 et 2 abstentions concernant la suppression des audits pour les restaurants scolaires communaux dans les mesures proposées par le Département de l'enseignement et de la formation (DEF) (180'000 CHF).*

Vote sur l'amendement n°2 (CHF ~~3'515'000~~ 2'915'000)

L'amendement n°2 est refusé par 6 voix contre 3 et 4 abstentions.

Vote sur l'article 1

L'article 1 est accepté par 10 voix contre 1 et 2 abstentions.

Article 2

Vote sur l'article 2

L'article 2 est accepté par 11 voix et 2 abstentions.

Article 3

Amendement n°3

Un amendement est déposé, car, selon son auteur, l'engagement des établissements à transmettre les informations figure déjà dans la charte. Avec une telle phrase, l'administration peut exiger des listes d'aliments et des statistiques de la part de cuisiniers, alors que ce n'est pas leur travail. Le décret ne serait pas affaibli par cette suppression. Deux commissaires adhèrent à la proposition. Pour l'un, les propos selon lesquels l'OCDC (alinéa 2) ou le DEF (alinéa 3) « fixe les conditions d'octroi, alloue et assure le suivi des aides versées » suffisent. L'autre commissaire veut limiter les tâches administratives. Pour un·e troisième commissaire, opposé à la suppression de la phrase, il est normal que les bénéficiaires des aides renseignent le Canton.

² *L'Office de la durabilité et du climat assure le contrôle et le suivi de la Stratégie sur la restauration collective, d'un montant de CHF 2'660'000. Dans ce cadre, il fixe les conditions d'octroi, alloue et assure le suivi des aides versées. ~~Les bénéficiaires des subventions lui fournissent tous documents et renseignements nécessaires à cet effet.~~*

³ *Le Département de l'enseignement et de la formation professionnelle assure le contrôle et le suivi des mesures complémentaires pour l'alimentation scolaire, d'un montant de CHF 855'000. Dans ce cadre, il fixe les conditions d'octroi, alloue et assure le suivi des aides versées. ~~Les bénéficiaires lui fournissent tous documents et renseignements nécessaires à cet effet.~~*

C'est une phrase standard, explique M. le chef de l'OCDC, et de toute manière, la loi sur les subventions fixe des obligations de documenter le service responsable. La suppression de la phrase n'aura aucun impact sur l'efficacité de la mise en œuvre du projet.

Vote sur l'amendement n°3 (« ~~Les bénéficiaires lui fournissent tous documents et renseignements nécessaires à cet effet~~ », alinéas 2 et 3)

L'amendement est accepté par 9 voix contre 2 et 2 abstentions.

Vote sur l'article 3 amendé

L'article 3 amendé par la commission est accepté par 12 voix et 1 abstention.

Article 4

Vote sur l'article 4

L'article 4 est accepté à l'unanimité.

8. VOTE FINAL SUR LE PROJET DE DÉCRET

En vote final, le projet de décret est accepté à l'unanimité.

9. ENTRÉE EN MATIÈRE SUR LE PROJET DE DÉCRET

La commission recommande au Grand Conseil l'entrée en matière sur ce projet de décret à l'unanimité.

10. RAPPORTS DU CONSEIL D'ÉTAT AU GRAND CONSEIL

Rapport du Conseil d'État au Grand Conseil sur le postulat de Jean-Luc Bezençon et consorts intitulé « Pour le respect de la liberté individuelle des consommateurs » (20_POS_9)

Position du postulant

Le postulant exprime son étonnement quant à l'intégration du rapport à son postulat dans l'EMPD. En effet, son postulat demandait au Conseil d'État de garantir le libre-choix des consommateurs entre produits et mets carnés et non carnés dans les lieux de consommation, propriétés de l'État ou subventionnés par l'État, sur l'ensemble du territoire vaudois. Or, dans l'EMPD, la liberté de choix n'est pas garantie, selon lui, et chercher à limiter les quantités de viande consommée est critiquable. Il s'inquiète du fait que les recommandations liées à la pyramide alimentaire pourraient dicter la charte et réduire la possibilité de manger de la viande. Pourtant, il acceptera le rapport, étant rassuré par la volonté du Conseil d'État de ne pas interdire la viande, mais d'encourager la consommation de viande locale produite dans le respect des animaux.

Discussion

Mme la conseillère d'État rappelle que la pyramide alimentaire et les quantités de viande sont issues de préconisations de la Confédération et qu'il s'agit de moyennes de poids. Le restaurant du MCBA auquel faisait référence le postulat appartient au 3^e cercle des établissements, qui n'est pas directement lié à l'État. Les recommandations de la pyramide alimentaire sont basées sur des études médicales et environnementales, signale un·e commissaire.

Vote

Le rapport du Conseil d'État au Grand Conseil sur le postulat de Jean-Luc Bezençon et consorts intitulé « Pour le respect de la liberté individuelle des consommateurs » (20_POS_9) est accepté à l'unanimité.

Rapport du Conseil d'État au Grand Conseil sur le postulat de Philippe Jobin et consorts intitulé « Une journée « 100% locale » dans la restauration collective » (21_POS_43)

Position du postulant

Le postulant se déclare satisfait de la réponse apportée à son intervention via ce projet. En effet, l'idée était de valoriser la production agricole régionale et de renforcer les circuits courts de distribution des produits, afin d'assurer la pérennité des entreprises sur le moyen et long terme et de s'inscrire dans la durabilité.

Vote

Le rapport du Conseil d'État au Grand Conseil sur le postulat de Philippe Jobin et consorts intitulé « Une journée « 100% locale » dans la restauration collective » (21_POS_43) est accepté à l'unanimité.

Granges-près-Marnand, le 26 août 2025

*Le rapporteur :
(Signé) Bernard Nicod*

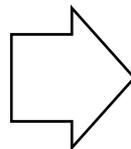
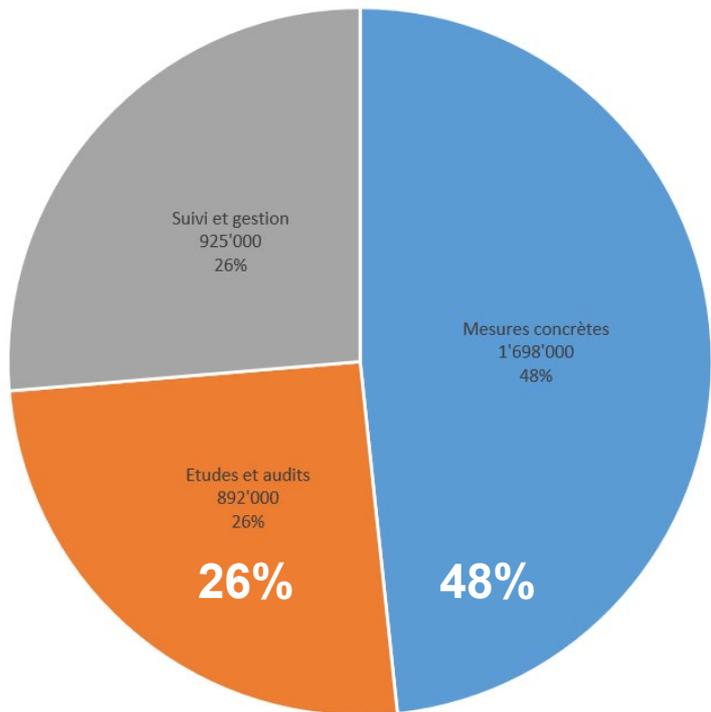
Annexe : mentionnée

Nouvelle stratégie vaudoise sur la restauration collective durable

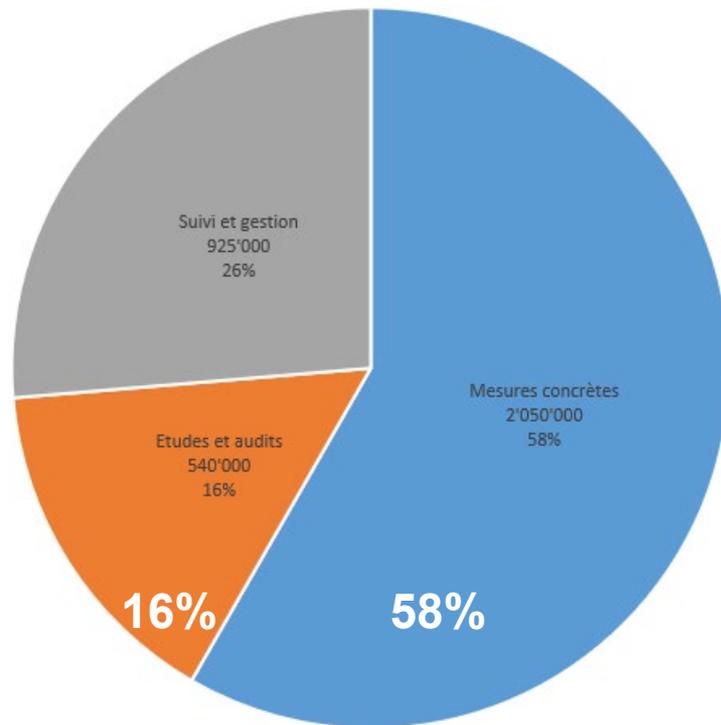
Office cantonal de la durabilité et du climat (OCDC)

13.05.2025

Prévu dans l'EMPD

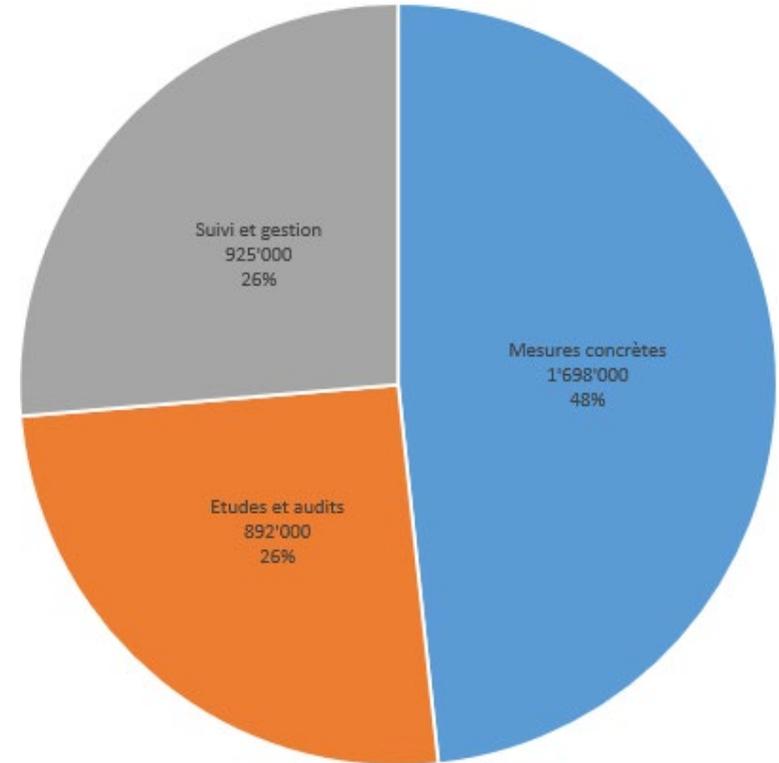


Evolution possible



Etudes prévues dans l'EMPD

1. Etat des infrastructures des cuisines de l'ACV et des synergies possibles
2. Recensement des capacités de transformation et des synergies
3. Impact environnemental des achats de l'ACV
4. Evaluation de l'impact des mesures mises en place
5. Audits pour les organismes prestataires
6. Financement d'audits pour restaurants scolaires communaux
7. Financement d'audits pour sites DGEP en gestion concédée



1. Etat des infrastructures des cuisines de l'ACV et des synergies possibles (85'000 CHF)

Indispensable et inchangé

- Suite à l'audit de la Cour des comptes de 2009 qui relève que certaines cuisines de l'ACV nécessitent «*des besoins en investissements de renouvellement à court ou moyen terme*»
- Situation «critique» confirmée par nos prestataires (par ex. Eldora)
- Coordination étroite avec la DGIP sur cette mesure.

2. Recensement des capacités de transformation et des synergies (80'000 CHF)

Indispensable et inchangé

- Identifier où se trouvent les ateliers de transformations (de type légumerie) sur le territoire vaudois, ainsi que les volumes traités.
- Travailler avec les producteurs et les grossistes afin que davantage de produits vaudois soient :
 - Conditionnés dans ces ateliers (par ex. 4^{ème} gamme, très prisé par la restauration collective)
 - Servis dans les établissements de restauration collective du canton

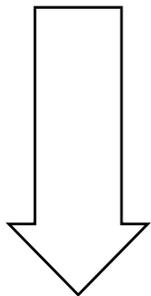
3. Impact environnemental des achats dans l'ACV (300'000 CHF)

Alternative recherchée

- Etat des lieux des pratiques de la restauration collective vaudoise (part du local, part des produits durables, etc.)
- Identifier des marges de progression pour chaque établissement
- Fixer des objectifs individuels et adaptés
- Suivre la progression
- **Alternative moins onéreuse recherchée**

~~4. Evaluation de l'impact des mesures mises en place (80'000 CHF)~~

- En cas de labellisation, évaluer les effets de la labellisation sur les menus servis au terme des 5 ans.

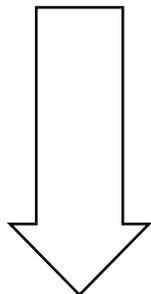


Transformation en
une mesure concrète

4. Coaching des établissements de l'ACV (80'000 CHF)

~~5. Audits pour les organismes prestataires
(92'000 CHF)~~

~~6. Audits pour les restaurants scolaires
communaux (180'000 CHF)~~



Transformation en
une mesure concrète

**5. Coaching des organismes prestataires
(92'000 CHF)**

**6. des restaurants scolaires communaux
(180'000 CHF)**

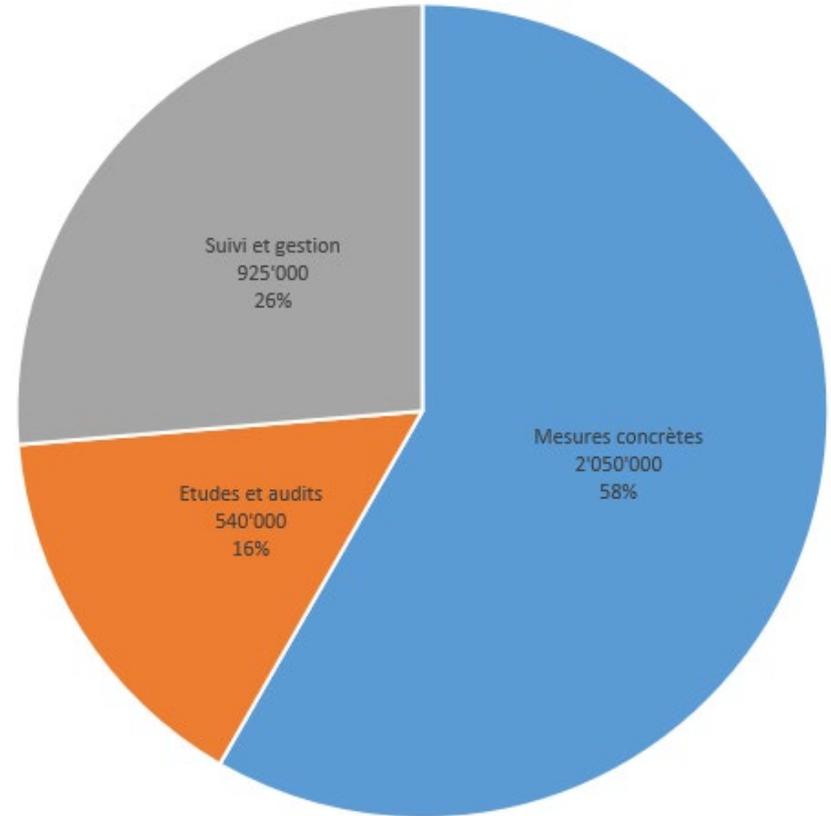
7. Impact environnemental des achats des sites DGEP en gestion concédée (75'000 CHF)

Alternative recherchée

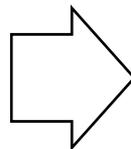
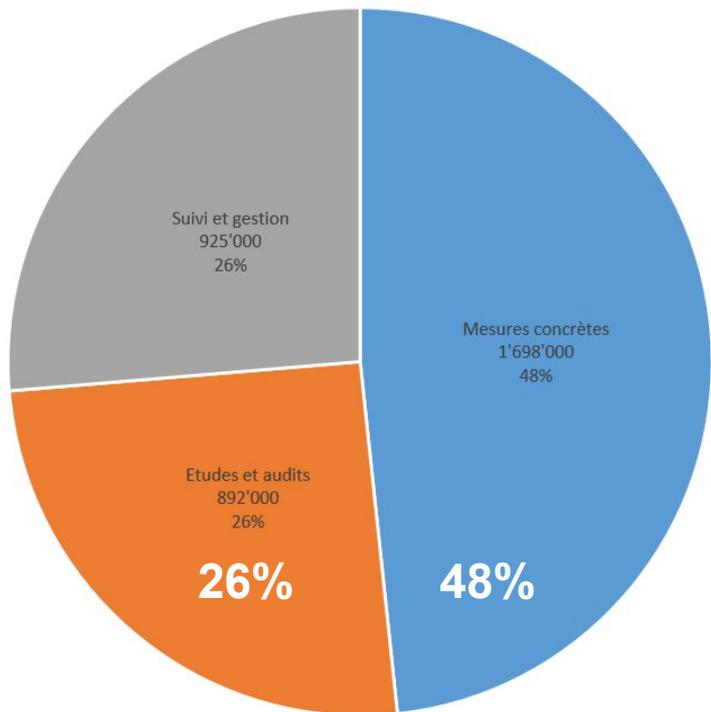
- Etat des lieux des pratiques de la restauration collective vaudoise (part du local, part des produits durables, etc.)
- Identifier des marges de progression pour chaque établissement
- Fixer des objectifs individuels et adaptés
- Suivre la progression
- **Alternative moins onéreuse recherchée**

Evolutions possibles

1. Etat des infrastructures des cuisines de l'ACV et des synergies possibles
2. Recensement des capacités de transformation et des synergies
3. Impact environnemental des achats de l'ACV
4. Coaching des établissements de l'ACV
5. Coaching des organismes prestataires
6. Coaching des restaurants scolaires communaux
7. Impact environnemental des achats de la DGEP



Prévu dans l'EMPD



Evolution possible

