

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

Motion Philippe Jobin et consorts au nom du groupe UDC - Une journée "100% locale" dans la restauration collective.

1. PREAMBULE

La Commission thématique de la politique familiale s'est réunie en visio-conférence au travers du logiciel *Webex Teams* le lundi 27 avril 2020. Sous la présidence de Monsieur le Député Felix Stürner, elle était composée de Mesdames les Députées Claire Attinger Doepper, Céline Baux, Delphine Probst, Anne-Lise Rime ; ainsi que de Messieurs les Députés Sergei Aschwanden, Nicolas Bolay, Sébastien Cala, Jean-Rémy Chevalley, Jean-Claude Glardon, Philippe Jobin, Axel Marion, Olivier Mayor (remplaçait Sabine Glauser Krug), Pierre-François Mottier, Maurice Neyroud (remplaçait Pierre Volet) et Werner Riesen.

Ont également participé à cette séance Monsieur le Conseiller d'Etat Philippe Leuba, Chef du Département de l'économie, de l'innovation et du sport (DEIS) ; ainsi que Monsieur Jacques Henchoz, Chef *ad interim* de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV)

Monsieur Florian Ducommun, Secrétaire de la commission, a rédigé les notes de séance et en est sincèrement remercié.

2. POSITION DU MOTIONNAIRE

En préambule le motionnaire estime que son objet tombe à point nommé puisque depuis le début de la crise sanitaire liée à la COVID-19, une forte augmentation des ventes de produits locaux a été constatée. Les cahiers des charges sont désormais assez importants dans les différents types de production, en particulier parmi les produits labellisés, par exemple *IP-Suisse*, *SwissGAP*, *Demeter*, ou encore les *Prestations écologiques requises* (PER).

Ces labels garantissent la provenance des produits, ainsi qu'une continuité tant hygiénique que qualitative dans la transformation desdits produits.

A ce titre, la définition du terme « local » est importante. Une récente étude intitulée « Consommation locale dans la métropole lémanique »¹, indique en page vingt :

« De manière générale et tout type d'acteurs confondus, il s'avère que la perception des produits locaux est principalement que ceux-ci permettent de :

- 1) Favoriser de développement économique d'une région ;
- 2) Soutenir les acteurs locaux ;
- 3) Promouvoir un terroir. »

¹Beelong Sàrl, [Consommation locale dans la métropole lémanique](#), pdf., 2018, 39 pages

En outre, il est indiqué au chapitre 3.4.4 (Enseignements), en page vingt-quatre :

« De manière générale, la perception de l'ensemble des acteurs concernant les produits locaux et leur usage de la dénomination «local» suit les tendances suivantes :

- a. La consommation locale a pour principaux objectifs de favoriser le développement économique d'une région, de soutenir les acteurs locaux et de promouvoir un terroir.
- b. La proximité fait principalement référence au lieu de production des matières premières, mais le lieu d'élaboration est lui aussi important.
- c. La proximité se traduit par un périmètre géographique défini par des frontières politiques, principalement cantonales ou nationales, sauf pour les producteurs qui comprennent ce périmètre sous la forme d'un rayon kilométrique de moins de 50 km.
- d. La provenance des matières premières et le lieu d'élaboration sont souvent confondus et communiqués de manière non dissociée.
- e. La proximité est souvent subjectivement associée à d'autres notions positives telles que les circuits-courts, la création de valeur, la fraîcheur, la qualité, le savoir-faire. »

Le motionnaire considère qu'il y a dès lors une réelle plus-value pour l'agriculture vaudoise d'entrer de plein pied dans le marché du 100% local, avec une journée hebdomadaire dans les entités étatiques.

Par la suite, deux paragraphes tirés d'un rapport intitulé « Valorisation des produits des filières agricoles vaudoises »² sont cités par le motionnaire.

« La loi sur l'agriculture vaudoise prévoit désormais de donner un plus grand poids à la promotion directe et ciblée des produits agricoles par projet, ce qui donne une plus grande responsabilité aux producteurs eux-mêmes «dans l'intérêt d'un maintien maximal de la valeur ajoutée au niveau de la production primaire». (page 24) »

« Il appartient désormais aux professionnels, dans leurs entreprises et filières, et aux Pouvoirs Publics cantonaux, dans leur politique d'accompagnement, de mettre en œuvre les projets les plus à même d'améliorer la valeur ajoutée et son partage équitable entre les acteurs, en veillant à consolider l'acquis et à renforcer les avantages concurrentiels des filières agricoles vaudoises. (page 3) »

S'agissant du nombre de repas qui pourraient être servis, le motionnaire en évalue la quantité entre 60'000 et 63'000 par jour. Cela touche les hôpitaux et cliniques, les établissements médico-sociaux (EMS), les écoles sous la responsabilité des communes, le secondaire II, ainsi que l'enseignement supérieur.

Par conséquent, les produits locaux mettent en avant le développement durable au travers de la livraison courte, tout en garantissant la traçabilité des produits ainsi que leur qualité.

3. POSITION DU CONSEIL D'ETAT

En guise d'introduction, le Chef du Département de l'économie, de l'innovation et du sport (DEIS) note que le Conseil d'Etat ne s'est évidemment pas encore déterminé sur cet objet parlementaire puisqu'il n'en est qu'au stade de la prise en considération.

Aussi, précise-t-il que sa présentation va prendre comme fil conducteur les réponses aux questions transmises à l'administration par une Députée avant la séance.

Est-il possible de nous faire un état des lieux des actions mises en place, à ce jour, par le Canton qui visent à promouvoir les produits locaux dans la restauration collective ?

Depuis 2015, l'administration s'est préoccupée de cette question liant l'activité de l'agriculture de proximité vaudoise et la restauration collective. Sur le territoire cantonal, cette dernière soit s'exerce directement, soit par concession – dans le deuxième cas de figure la société la plus connue se nomme *Eldora SA*.

² AGRIDEA, [Valorisation des produits des filières agricoles vaudoises](#), pdf., 2011, 228 pages

L'essentiel des restaurants collectifs en mains de l'Etat sont généralement sous concession octroyée, qu'il s'agisse du secteur de l'enseignement au sens large ou encore des hôpitaux et des EMS. L'ensemble des acteurs, à savoir les cuisinières et cuisiniers des restaurants publics ou parapublics, ainsi que les représentants du monde agricole, ont ainsi été réunis depuis 2015, afin de réfléchir à cette problématique.

A l'heure actuelle, plus de 50% des produits servis dans les restaurants collectifs sont locaux. Il est donc possible de constater une prise de conscience des cuisinières et cuisiniers, qui est le fruit, d'une part, de la formation offerte par *Gastrovaud* qui comprend un module sur la traçabilité et l'agriculture de proximité, d'autre part, de la mise en réseau évoquée auparavant qui a également contribué à favoriser la consommation locale. Dans cet esprit, la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV) a attribué un mandat de CHF 130'000.- annuels sur trois ans pour mettre en place l'ensemble de cette politique.

Néanmoins, quelques problèmes ont pu être constatés dans le fait d'obliger, sous une forme ou une autre, une consommation locale. Les grandes structures, telles que le CHUV par exemple, doivent avoir la garantie de fournitures, notamment quantitatives, étant donné qu'elles ne peuvent pas travailler avec des fluctuations d'approvisionnement, ce qui est donc quasiment impossible sans passer par un grossiste.

En outre, une plateforme d'échanges s'avérerait indispensable si la volonté était d'aller plus loin dans ce domaine, soit une possibilité donnée aux agriculteurs de proposer des produits aux cuisinières et cuisiniers de la restauration collective en vue de conclure des offres. Au départ, l'association *Prometerre* souhaitait mettre en place une telle plateforme, mais les coûts de maintenance se sont révélés excessifs en regard du nombre d'acteurs intéressés par ladite plateforme, ainsi qu'en raison de sa réactualisation quotidienne, voire hebdomadaire, indispensable au vu des fluctuations des quantités et des prix.

Pour l'heure, aucune méthode permettant de centraliser l'offre et la demande locale au moyen d'un outil aux coûts raisonnables ou à la réactivité adaptée n'a été trouvée.

Une formation particulière, touchant cette thématique, est-elle dispensée aux cuisiniers, responsables d'achats des structures de restauration collective ?

Cette question trouve réponse dans un des paragraphes ci-dessus.

Le Canton de Fribourg a modifié sa Loi sur l'agriculture (unanimité du Grand Conseil en date du 7 février 2018) notamment à l'article 3, alinéa 1, lettres g) à i). Une telle modification est-elle envisageable ?

Le Conseiller d'Etat constate que cet article n'est pas contraignant et qu'il s'agit d'une incitation, notamment la lettre i) qui vise à « *donner la priorité aux produits durables et de proximité dans l'offre de la restauration collective publique* ».

Au terme de ces explications, la Députée à l'origine des questions remercie le Conseiller d'Etat pour les réponses apportées.

4. DISCUSSION GENERALE

Au début de la discussion qui s'ensuit, le motionnaire précise que les quantités de légumes et de fruits sont largement suffisantes en pleine saison, grâce à une organisation extrêmement claire au niveau de la production et de la transformation. S'agissant des coûts d'acheminements des produits finis pour arriver chez les consommateurs, il considère que les producteurs doivent prendre les choses en mains et proposer des facilités de façon à pouvoir livrer en fonction des volumes demandés.

Le Conseiller d'Etat de lui répondre que les études faites par le Département démontrent que l'approvisionnement constitue une difficulté majeure puisque la planification des repas par les entités de restauration collective s'effectue sur plusieurs mois. Selon lui, le motionnaire exprime donc à juste titre le fait que la profession doit s'organiser en ce sens. Par conséquent, il convient de s'assurer que le système permette à l'ensemble des acteurs de respecter l'éventuelle obligation – demandée au travers de la motion – qui serait ainsi décrétée.

Une Députée se dit ravie des propos tenus par le Conseiller d'Etat et le motionnaire quant aux aspects locaux et durables, même si elle ne partage pas l'idée de la forme contraignante de la motion. En matière de restauration collective, la Ville de Lausanne s'est fixée des objectifs sur l'ensemble de la semaine, à savoir offrir aux enfants des assiettes contenant 70% de produits de proximité (provenant d'un rayon de maximum 70 kilomètres), mais aussi d'atteindre 30% de produits labellisés. En outre, elle indique que plusieurs journées hebdomadaires sans viande ou sans poisson sont proposées chaque mois, tout en soulignant que la notion de qualité nutritionnelle est importante. La commissaire se dit dès lors favorable à une réflexion relative à la politique d'alimentation dans la restauration collective, mais celle-ci doit intégrer différents aspects et pas uniquement la notion de journée locale vaudoise.

Etant du même avis que le motionnaire en ce qui concerne les produits régionaux, un commissaire n'est toutefois pas convaincu par la forme de la motion – tout comme il ne l'a pas été par la motion du Député Jean Tschopp intitulée « Une journée hebdomadaire végétarienne dans la restauration collective » –, car pour lui il n'est pas envisageable d'imposer quoi que ce soit en matière d'alimentation. En tant que gérant d'une exploitation agricole, viticole et maraîchère, le commissaire pratique la vente directe et a pu constater l'explosion de la demande depuis le début de la crise de la COVID-19. C'est donc une opportunité qu'il ne faut pas laisser passer, en continuant d'offrir des produits locaux, en élargissant leur gamme, tout en augmentant le nombre de points de vente. Imposer une journée 100% locale serait dès lors contre-productif, il craint en effet que les restaurateurs, hormis durant ladite journée hebdomadaire, ne se fournissent en produits étrangers tous les autres jours de la semaine. Dès lors, une transformation de la motion en postulat serait opportune puisque cela permettrait à l'administration de se pencher sur l'ensemble des pistes de réflexions et des questionnements apparus au cours de cette séance.

Un troisième Député souhaiterait en savoir davantage sur la plateforme d'échanges mentionnée auparavant par le Chef du DEIS, plus particulièrement en ce qui concerne les aspects financiers. Œuvrant au sein d'une organisation internationale, il a pu remarquer que le contrat de prestation détermine quelque peu les plats proposés en cantine collective. De fait, un même prestataire offre des assortiments très différents dans un autre organisme international : il est ainsi possible de mettre à disposition un plat 100% local tous les jours. L'Etat pourrait donc jouer un rôle dans cette problématique en favorisant de manière graduelle les aspects liés à la localité, à la saisonnalité ou encore à l'agriculture biologique.

En réponse à cette demande de précision, le représentant du gouvernement indique que cette plateforme était au départ entièrement payée par l'Etat. A la fin du subventionnement, il s'est avéré qu'aucun organisme ne voulait reprendre à son compte la contribution financière étatique. Selon lui, le secteur primaire doit cependant mettre en place un tel outil, car c'est la seule manière pour que les producteurs se l'approprient et le rendent performant. L'objectif est double, à savoir promouvoir le secteur primaire et une alimentation plus saine. Il est donc nécessaire de trouver un juste équilibre entre les demandes multiples des consommatrices et consommateurs (local, biologique, végétarien, sans viande ni poisson, spécificités liées aux régimes alimentaires ou à des pratiques religieuses) et l'offre des producteurs. Enfin, le Chef du DEIS souligne que le prix du menu à la cantine scolaire est un facteur important pour nombre de familles.

S'agissant de la plateforme d'échanges, le motionnaire rejoint les propos du Conseiller d'Etat, étant donné qu'il est indispensable que la profession se donne les moyens d'aller de l'avant dans ce dossier.

Même s'il partage la volonté du motionnaire d'inciter à la consommation de produits locaux, un quatrième commissaire considère que cette proposition est trop contraignante ; dans ce sens il appuiera une transformation de cet objet parlementaire en postulat.

Une cinquième intervenante remercie le motionnaire pour le dépôt de cet objet parlementaire et estime qu'une proposition revenant à offrir régulièrement des produits locaux dans la restauration collective serait plus pertinente que d'instaurer une journée unique hebdomadaire. Dès lors, elle indique soutenir également une transformation de la motion en postulat.

Craignant, comme le deuxième intervenant, le fait que les restaurateurs ne se fournissent en produits locaux qu'un seul jour par semaine, un sixième commissaire se dit contre l'instauration de journées hebdomadaires spécifiques. Il convient par conséquent de valoriser plutôt que d'obliger ; la présente motion devrait donc être transformée en postulat.

En cas de transformation de la motion en postulat, un septième Député appuiera son renvoi au Conseil d'Etat parce qu'il serait dommage de ne pas creuser davantage cette problématique. A cet égard, il regrette que la motion de Monsieur Jean Tschopp susmentionnée n'ait pas été prise en considération par la Commission, car il existe un bel équilibre entre ces deux objets parlementaires.

Un huitième et dernier intervenant trouve que les demandes de cette motion sont trop contraignantes et soutiendra une transformation de cet objet parlementaire en postulat.

A l'issue des débats, le motionnaire indique aux membres de la commission accepter de transformer sa motion en postulat.

5. VOTE DE LA COMMISSION

La commission recommande au Grand Conseil de renvoyer au Conseil d'Etat la motion transformée en postulat à l'unanimité des membres ayant participé à la visio-conférence.

Moudon, le 25 octobre 2020.

*Le rapporteur :
(Signé) Felix Stürner*