

STRATEGIE DU CONSEIL D'ETAT POUR POUVOIR LES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Guidé par les principes du développement durable, le Conseil d'Etat considère que sa concrétisation passe par sa promotion auprès des collectivités, des milieux économiques, des régions, du monde associatif et, plus largement, des ménages et des individus. L'Etat ne saurait en effet atteindre seul des objectifs significatifs sans une volonté de tous. C'est dans cet esprit qu'est diffusée la Stratégie pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective.

Contexte

Lors de l'adoption de l'Exposé des motifs du projet de la loi sur l'agriculture vaudoise en juillet 2009, le Conseil d'Etat s'était déjà 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." Aujourd'hui, la Stratégie du Conseil d'Etat pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective confirme cet engagement.

La présente stratégie vise, par le biais de l'incitation et de la sensibilisation, la promotion des produits locaux et de saison dans la restauration collective au-delà des manifestations soutenues par l'Etat et des établissements sous responsabilité directe de l'administration cantonale. Ainsi, les principaux acteurs également concernés par cette démarche sont les communes et les entités parapubliques, telles que les EMS, les établissements sociaux-éducatifs, les hôpitaux et les milieux de l'accueil de jour des enfants.

Avantages des produits locaux et de saison

Du point de vue social, le type d'aliments consommés influence considérablement la santé d'une population. L'accès pour tous à une nourriture saine et responsable est un gage d'équité sociale. L'acte de produire ou de manger ensemble peut également avoir un effet positif sur la cohésion sociale. Du point de vue économique, l'agriculture répond aux besoins alimentaires de la population. Le soutien à une rencontre de la production locale avec la consommation de proximité va dans ce sens, tout en offrant des solutions durables et équitables au secteur agricole. Du point de vue environnemental, le mode de production des aliments influe sur la qualité des sols et de l'eau, ainsi que sur le bon traitement des animaux. Par ailleurs, la provenance et le type d'aliments achetés par les consommateurs jouent un rôle sur la consommation énergétique et sur les émissions de CO₂ dues au transport et aux techniques de production utilisées ici ou ailleurs.

Principes

Le Conseil d'Etat tient à affirmer que l'objectif de recourir davantage à la production agricole locale et de saison dans la restauration collective, ne saurait ignorer l'intégration simultanée d'autres objectifs d'intérêt public, en particulier concernant la santé, les finances publiques et l'environnement.

Le Conseil d'Etat est également attaché au principe d'une démarche progressive, basée sur des démarches volontaires. Alors que liberté d'action est laissée aux instances décisionnelles, des outils opérationnels spécifiques sont mis à disposition du personnel de cuisine. L'ensemble s'articule autour d'une dynamique de sensibilisation importante comme vecteur du changement au sein de tous les établissements concernés.

Pour la restauration collective dépendant directement ou indirectement des collectivités publiques, les principes généraux suivants guideront l'action des acteurs concernés par cette démarche :

- Approvisionnement auprès de l'agriculture sise à saison ou des fournisseurs locaux qui en sont les clients intermédiaires ;

- Choix de produits issus de production agricole durables (prestations écologiques requises, productions intégrée, extensive ou biologique, détention très respectueuse des animaux, Swissness, commerce équitable, Suisse Garantie, marques régionales de terroir, appellations d'origine AOP ou de provenance IGP, désignations publiques Montagne ou Alpage, etc.) ;
- Produits sains et repas équilibrés en fonction des besoins de la clientèle et des usagers ;
- Maîtrise des coûts et offre de repas adaptée aux besoins et possibilités de la clientèle ;
- Réduction de l'empreinte écologique et des facteurs favorisant le changement climatique.

Recommandations du Conseil d'Etat

Les établissements de restauration gérés directement par l'Etat

Dans l'esprit de promouvoir des démarches exemplaires en termes de durabilité dans la restauration collective, les services ayant la responsabilité de restaurants en gestion directe sont appelés à initier une démarche d'amélioration en s'appuyant sur les outils existants et promus ci-après.

Restaurants en gestion concédée, concession de l'Etat et manifestations ponctuelles

Pour l'élaboration de nouveaux contrats de gestion concédée en matière de restauration, le Conseil d'Etat émettra une directive ayant trait à l'introduction obligatoire d'une clause incitative destinée à favoriser l'approvisionnement en local, tant dans les appels d'offres que dans les conditions générales des contrats y relatifs. Le cadre légal des marchés publics sera respecté. Il en sera de même dans le cas de concession d'Etat. S'agissant de manifestations ponctuelles subventionnées, le Conseil d'Etat entend conditionner désormais le soutien financier à un approvisionnement préférentiel de la restauration en produits locaux.

Recommandations aux communes, aux organismes subventionnés et autres entités parapubliques

Ce volet nécessite une attention particulière car toute action de l'Etat interfère ici avec le statut d'autonomie alloué ou garanti aux communes, respectivement aux établissements concernés dans un contexte de collaboration à chaque fois très différent. S'agissant des communes et du réseau d'accueil de jour des enfants, le Conseil d'Etat les encourage, sur une base volontaire, à initier une démarche en s'appuyant sur la sensibilisation, l'information, la formation ainsi que sur les outils promus dans le cadre de cette stratégie. Il en est de même pour les entités parapubliques ou tout autre organisme subventionné. L'objectif est que l'ensemble de ces acteurs soient informés de la Stratégie afin qu'ils puissent décider de manière autonome des démarches qu'ils souhaitent entreprendre.

Accompagnement de la démarche dès 2015

L'achat de produits locaux et de saison dans la restauration collective fait déjà partie des pratiques des nombreuses entités publiques et parapubliques. Toutefois il existe encore une bonne marge d'amélioration. L'accompagnement prévu dès 2015 a pour objectifs de rendre opérationnel la stratégie du Conseil d'Etat, de renforcer les bonnes pratiques et de promouvoir fortement les avantages de tels achats.

Seront notamment mis en œuvre :

- Offre de formation pour les chefs de cuisine et les acheteurs ;
- Information et sensibilisation des responsables et des clients ;
- Opérations volontaires de coaching en cuisine ;
- Campagne d'information motivante auprès des producteurs locaux ;
- Soutien financier et administratif pour les projets collectifs de gestion de l'offre.

Objectif global moyen : atteindre au minimum 10% d'approvisionnement direct de la restauration collective publique dans le canton auprès des producteurs locaux

Evaluation périodique de l'avancement de la démarche

L'évaluation périodique de l'avancement de la démarche permettra de faire un bilan en fin de législature en regroupant les résultats collectés par les entités concernées.