



**Bureau d'information  
et de communication**

Rue de la Barre 2  
1014 Lausanne

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

ETUDE « PRODUITS DE PROXIMITÉ DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE » -  
VOLET VAUDOIS

### **Constat: l'utilisation de produits locaux est une pratique qui a déjà cours dans la restauration collective publique**

**L'état des lieux qui ressort de l'étude mandatée par les cantons romands «Produits de proximité dans la restauration collective» montre que la place de ces produits dans la restauration collective publique est bien meilleure qu'on le suppose. L'étude propose également des pistes pour renforcer et systématiser cette tendance. Le Conseil d'Etat se fondera largement sur le volet vaudois de cette étude pour répondre à plusieurs interventions parlementaires sur le sujet.**

A la demande du Département de l'économie et du sport, l'Association suisse pour le développement de l'agriculture et de l'espace rural (AGRIDEA) a étudié la place des produits de proximité dans la restauration collective sous autorité publique dans le canton de Vaud. Cette étude, coordonnée au niveau romand et commandée en vue d'appliquer l'article 23 de la loi sur l'agriculture vaudoise, permettra notamment de documenter les rapports demandés au Conseil d'Etat par les postulats des députés Yves Ferrari et Stéphane Montangero, qui abordent la question des produits locaux et la valorisation du patrimoine culinaire vaudois.

L'étude a permis de découvrir que de nombreux responsables de cuisine, sans instruction précise de leur hiérarchie, sont convaincus de l'intérêt de s'approvisionner «en local» et mettent cette conviction en pratique au quotidien. La politique de ravitaillement de nombreux établissements de restauration collective est en effet souvent du ressort des chefs de cuisine, qui doivent toutefois la concilier avec les exigences spécifiques de leur clientèle (hôpitaux, EMS, écoles, unités d'accueil parascolaires, centres professionnels, etc.), ainsi qu'avec la maîtrise des coûts et l'incidence de ces derniers sur le prix des repas.

Dans les établissements hospitaliers ou médico-sociaux, là où existent des pratiques affirmées des chefs des achats ou des chefs de cuisine en faveur des produits de

proximité, elles ne sont jusqu'à présent pas communiquées aux patients, ni au personnel. L'étude relève toutefois qu'il y a souvent confusion entre fournisseurs locaux et produits locaux, la compréhension des notions de «local» ou «de proximité», ainsi que leur probable coût supplémentaire, n'étant pas traduits dans un sens commun, ni établis précisément.

L'étude propose enfin plusieurs pistes pour renforcer le recours aux produits de proximité: une formation des chefs de cuisine, accompagnée d'une sensibilisation des commanditaires et des responsables des institutions sur la question, en cohérence avec les objectifs cantonaux du développement durable; l'introduction d'une clause relative à un niveau minimum d'approvisionnement en produits de proximité lors des appels d'offres pour l'attribution de marchés publics (achats de denrées) ou dans les contrats de concession de restaurants par les collectivités publiques vaudoises; l'exploitation du potentiel important de développement de l'offre de produits de proximité issus de l'agriculture du canton de Vaud.

Bureau d'information et de communication de l'Etat de Vaud

Lausanne, le 22 novembre 2012

DECS, Frédéric Brand, chef du Service de l'agriculture, 079 372 82 32