

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Une table ronde et des recommandations pour inciter la restauration collective à utiliser des aliments locaux

Inciter les responsables des cantines et des restaurants à privilégier les achats de produits locaux est un des objectifs du Conseil d'Etat. Dans le cadre de la mise en oeuvre de cette stratégie, l'Unité de développement durable du Département des infrastructures et des ressources humaines (DIRH) organise une table ronde: «Pourquoi les produits locaux sont l'avenir des restaurants cantines?» Plusieurs spécialistes débattront de cette question ce jeudi, après une introduction des enjeux par la conseillère d'Etat Nuria Gorrite, cheffe du DIRH. Cette journée sera aussi l'occasion de rappeler la série de recommandations émises par le Conseil d'Etat pour réduire l'impact écologique lié à l'alimentation et soutenir l'économie locale.

Déjà actif dans les domaines de l'aménagement du territoire, des constructions, de la mobilité et du recours accru aux énergies renouvelables, le Canton souhaite en faire plus au niveau de l'alimentation, responsable de 30% de notre empreinte écologique. Afin de limiter ces impacts et soutenir l'économie locale le Conseil d'Etat a émis plusieurs recommandations à l'intention des restaurants collectifs gérés directement par l'Etat et encourage les communes, les organismes subventionnés et autres entités parapubliques à les suivre. Une stratégie cantonale fondée sur le principe de l'incitation et de la sensibilisation et visant à encourager les comportements favorisant le recours aux produits locaux et de saison a été adoptée.

Dès lors, l'Unité de développement durable propose d'accompagner les entités publiques et parapubliques dans la mise en place d'une alimentation écologiquement, socialement et économiquement responsable. Cet appui comprend notamment une offre de formation pour les cuisiniers, un soutien financier pour effectuer des diagnostics des achats alimentaires ainsi que des campagnes d'information et sensibilisation. Cet engagement en faveur d'une restauration collective durable sera abordé à l'occasion d'une table ronde. Fernand Cuhe, ancien conseiller d'Etat neuchâtelois, Gilles Meystre, président de Gastrovaud, Oscar Tosato, municipal lausannois, Thierry Michel, directeur hôtelier de la Fondation Beau-Site de Montreux, Philippe Ligrion, maître d'enseignement à l'Ecole hôtelière de Lausanne et Sylvie Vojtek, directrice de la Fondation Les Eglantines à Vevey, répondront à la question

«pourquoi les produits locaux sont-ils l'avenir des restaurants et cantines?». Ce débat sera animé par Joëlle Fabre, rédactrice en chef adjointe à 24 Heures et aura lieu ce jeudi 10 décembre de 18h à 20h au salon Alice Bailly de l'Opéra de Lausanne. Entrée libre.

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

Lausanne, le 09 décembre 2015

DIRH, Viviane Keller, Unité de développement durable, 021 316 73 24