

REPONSE DU CONSEIL D'ETAT

à l'interpellation Anna Perret et consorts au nom Les Verts – Lait Lactalis et lentilles de Chine : compatible avec la stratégie de promotion des produits locaux et de saison dans la restauration collective vaudoise ? (23_INT_184)

Rappel de l'interpellation

Dans certaines crèches du canton de Vaud, des parents ont signalé que leurs enfants boivent du lait Lactalis et mangent des lentilles venant de Chine. Bien que l'accueil de la petite enfance ne soit pas du ressort du canton, ce sont des situations que nous rencontrons aussi dans la restauration collective gérée par les instances du canton de Vaud.

Or, depuis 2014, le canton de Vaud s'est engagé pour une restauration collective durable, en chargeant les départements et les services, dans le cadre de leurs missions, d'œuvrer en faveur de l'augmentation de la consommation de produits de proximité et de saison dans la restauration collective, conformément à la stratégie cantonale.

A noter, que cette stratégie est en cours d'actualisation comme annoncé par le Conseil d'Etat dans son rapport au postulat Montangero (19_POS_154) de mars 2021. Rapport qui conclut au fort soutien du Conseil d'Etat à la mise en place de circuits courts et au souhait de renforcer sa politique d'incitation à l'utilisation de produits locaux et de saison.

Malheureusement, la réalité est tout autre : les produits locaux ont du mal à rentrer dans la restauration collective car les budgets alimentaires alloués sont trop faibles. Un exemple : d'une discussion avec un groupe fournissant la restauration collective, il est ressorti que le budget journalier alloué pour 3 repas et 2 collations est de 12,90 frs pour les personnes âgées. Cela est d'autant plus choquant qu'il s'agit d'une population avec des besoins très spécifiques, comme une alimentation riche en protéines. Comment peut-on mettre en place un approvisionnement local avec des budgets si faibles ? C'est mission impossible.

Au vu de ce qui précède, je souhaite questionner le Conseil d'Etat sur les points suivants :

Quel est le pourcentage de produits locaux visé par le Conseil d'Etat pour les repas et collations servis dans la restauration collective ?

1. Est-ce que le Conseil d'Etat a pris en compte le prix des produits locaux pour calculer les budgets alloués pour les repas et collations proposés dans le cadre de la restauration collective ?
2. Est-ce que le Conseil d'Etat est prêt à ajuster ces budgets afin que les fournisseurs de la restauration collective puissent effectivement acheter et utiliser les produits locaux dans leurs menus à hauteur du pourcentage indiqué dans la stratégie ?
3. Est-ce que le Conseil d'Etat prévoit de sensibiliser et de former le personnel, dont les cuisinières et les cuisiniers, afin de faciliter l'utilisation de produits locaux dans les menus ?

Souhaite développer.

*(Signé) Anna Perret
et 25 cosignataires*

Réponse du Conseil d'Etat

L'interpellation questionne l'utilisation des produits locaux dans la restauration collective et les moyens pour parvenir à une augmentation de ces produits dans les restaurants gérés par l'Etat. L'utilisation des produits locaux constituant l'axe premier de l'*EMPD Restauration collective durable* (24_LEG_159), plusieurs leviers sont prévus afin d'augmenter cette part de local dans les repas.

1. *Quel est le pourcentage de produits locaux visé par le Conseil d'Etat pour les repas et collations servis dans la restauration collective ?*

De nombreux restaurants collectifs de l'Etat de Vaud ont déjà pris des mesures visant à favoriser l'utilisation de produits locaux dans leur restauration. Afin d'aller encore plus loin, dans le cadre de la nouvelle stratégie sur la restauration collective, le Conseil d'Etat fixe l'objectif chiffré de 60% à atteindre en termes de produits suisses par tous les établissements de l'administration cantonale vaudoise dans la *Charte de la restauration collective vaudoise*.

2. *Est-ce que le Conseil d'Etat a pris en compte le prix des produits locaux pour calculer les budgets alloués pour les repas et collations proposés dans le cadre de la restauration collective ?*

Afin de mettre en place la nouvelle stratégie sur la restauration collective, le Conseil d'Etat a alloué un montant de 3.515 millions de CHF dans le cadre du plan climat 2024. Des mesures d'impulsion sont ainsi prévues (par exemple, des cours sur la cuisine du terroir afin de sensibiliser les cuisiniers et de leur donner des outils concrets). Plusieurs leviers ont également été identifiés afin de faire diminuer la pression sur les coûts des repas et pouvoir utiliser davantage de produits locaux :

- Organisation de cours sur la cuisine des bas-morceaux de l'animal (Nose-to-tail), moins onéreux que les morceaux dit « nobles »
- Organisation de cours sur la cuisine zéro déchets, afin de valoriser l'intégralité des ingrédients utilisés
- Réduction progressive de la taille des portions de viande et de poisson (souvent des produits chers)
- Augmentation de la part de produits de saison (souvent meilleurs marchés que les produits cultivés sous serre chauffée et/ou importés en avion)
- Meilleure maîtrise du gaspillage alimentaire.

Cette stratégie donne ainsi des impulsions pour la mise en place de bonnes pratiques visant la diminution du coût de production des repas, et à terme, un changement durable et profond. Il ne prévoit toutefois pas de mesures de subventionnement direct. Par ailleurs, il faut relever qu'il n'est pas envisageable d'utiliser l'*EMPD Restauration collective durable* pour créer un subventionnement des produits locaux puisque d'une part, les montants disponibles par repas seraient insuffisants pour produire une incitation réelle et que d'autre part, un soutien limité dans le temps pourrait générer un besoin pérenne auquel cet EMPD ne peut pas répondre.

3. *Est-ce que le Conseil d'Etat est prêt à ajuster ces budgets afin que les fournisseurs de la restauration collective puissent effectivement acheter et utiliser les produits locaux dans leurs menus à hauteur du pourcentage indiqué dans la stratégie ?*

Le Conseil d'Etat met en place des mesures d'impulsion visant à un changement de pratique durable. Il ne prévoit pas de mesures de soutien financier direct, qui ne permet pas de changer pérennément le système, ainsi que mentionné dans la réponse précédente.

4. *Est-ce que le Conseil d'Etat prévoit de sensibiliser et de former le personnel, dont les cuisinières et les cuisiniers, afin de faciliter l'utilisation de produits locaux dans les menus ?*

Oui, il s'agit d'une mesure prioritaire. La formation des cuisiniers et cuisinières de l'Etat de Vaud est un levier très utile, qui fonctionne et qui est demandé par différentes entités. Un montant dans l'EMPD a été réservé pour ces formations.

Conclusion

Le Conseil d'Etat vaudois entend favoriser l'utilisation de produits locaux dans sa restauration collective en passant par plusieurs leviers afin d'instaurer un changement profond de pratique qui soit durable et pérenne. A cette fin, le Conseil d'Etat soumet au Grand Conseil son *EMPD Restauration collective durable*.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 18 décembre 2024.

La présidente :

C. Luisier Brodard

Le chancelier :

M. Staffoni