

## COMMUNIQUÉ DU CONSEIL D'ETAT

### **L'État de Vaud s'engage pour une restauration collective saine et durable**

**Face aux défis environnementaux et de santé publique, le Conseil d'État renforce son engagement pour une alimentation saine et durable dans la restauration collective. Dans le cadre du Plan climat vaudois, il demande au Grand Conseil un crédit d'investissement de 3,5 millions de francs pour mettre en œuvre un programme global de promotion régionale, de synergies des infrastructures, de critères d'achats, d'équilibre nutritionnel ou encore de réduction des pertes alimentaires. Les moyens sollicités financeront différentes mesures d'impulsion et des projets pilotes dans ces domaines, y compris dans les écoles. L'État marque ainsi sa volonté d'exemplarité en matière de restauration collective. A cette occasion, le Conseil d'Etat répond à trois interventions parlementaires sur ce thème.**

Dans le canton de Vaud, l'alimentation représente environ 17% des émissions de gaz à effet de serre (GES). À l'échelle suisse, l'impact environnemental de l'alimentation équivaut à celui de l'habitat. Dans ce contexte, la restauration collective représente un levier à fort impact dans de nombreux domaines d'intérêt public, qu'il s'agisse de la protection de l'environnement, de la promotion de l'économie agricole, de la santé ou encore du bien-être animal. Chaque année en effet, près de quatre millions de repas sont servis dans les bâtiments administratifs cantonaux, établissements de l'enseignement postobligatoire, hôpitaux, prisons, etc.

« Promouvoir une restauration collective durable » constitue dès lors une mesure emblématique du Plan climat vaudois, pour laquelle le Conseil d'État a déjà réservé une enveloppe de 3,5 millions de francs. La stratégie qui en découle incarne la volonté d'exemplarité de l'État de Vaud dans sa politique climatique et s'inscrit dans la continuité de ses actions pour favoriser les produits locaux et de saison. Elle répond en outre à différentes interventions parlementaires.

#### **Une stratégie structurée autour de six axes clés**

La stratégie de restauration collective vaudoise présentée ce jour par la cheffe du Département des finances et de l'agriculture, Valérie Dittli, et son collègue du Département de l'enseignement et de la formation professionnelle, Frédéric Borloz, sur le site commun de Marcelin repose sur six axes :

1. *Promotion des produits locaux et de saison* pour valoriser l'économie de proximité en consommant prioritairement les produits végétaux et animaux de notre région.
2. *Synergies et infrastructures* pour optimiser la production des repas dans les cuisines de l'administration cantonale et coordonner les partenaires de la chaîne logistique.
3. *Critères d'achats pour les aliments* pour s'approvisionner dans le respect des principes écologiques, éthiques et sociaux.
4. *Offre alimentaire équilibrée* pour proposer au quotidien des menus sains et durables.
5. *Réduction des pertes alimentaires* pour limiter autant que possible le gaspillage alimentaire et réduire les déchets en cuisine.
6. *Garanties de critères solidaires et sociaux* pour assurer la rémunération correcte des producteurs et participer à la lutte contre la précarité alimentaire dans le canton.

Ces orientations concernent en priorité les repas servis dans les cantines et restaurants de l'administration cantonale où la nouvelle stratégie s'appliquera directement. Pour les établissements en gestion concédée, les adaptations se feront par les appels d'offres. Certaines mesures pourront concerner également les communes sur une base volontaire.

Les moyens sollicités financeront par exemple le développement de formations spécifiques pour les cuisinières et cuisiniers ainsi que l'accompagnement des établissements. Des mesures concrètes testeront ou généraliseront de nouveaux procédés sur le terrain ou les bonnes pratiques existantes, avec le personnel de cuisine et les intermédiaires de la logistique et de la transformation. Des analyses techniques et des audits évalueront l'impact de ces changements.

### La démarche « Cuisinons notre région », un engagement fort

La mise en œuvre de cette stratégie s'appuie sur une « Charte de la restauration collective vaudoise », dévoilée à la même occasion. Élaboré avec de nombreux partenaires de la restauration collective, ce document fixe des objectifs ambitieux, dont notamment 100% de viande d'origine vaudoise ou suisse et au moins 50% de l'offre hebdomadaire végétarienne. Cette charte est rédigée sous l'égide de la démarche intercantonale « Cuisinons notre région », qui a pour but de promouvoir la proximité des produits, la durabilité des menus et l'équilibre nutritionnel des repas dans la restauration collective.

### Des bonnes pratiques transmises à tous les jeunes

Le Département de l'enseignement et de la formation professionnelle (DEF) est particulièrement concerné par cette stratégie. D'un côté, il est responsable de la restauration pour une vingtaine de lieux de formation postobligatoire. De l'autre, il forme les cuisinières et cuisiniers de demain au sein de l'École professionnelle de Montreux. Cette double casquette est bien illustrée par le Centre d'orientation et de formation professionnelles (COFOP) dont les apprenties et apprentis gèrent les repas au sein de 8 établissements. En s'impliquant dans la promotion d'une restauration collective durable dans les lieux de formation, le DEF touche donc à la fois les jeunes qui consomment et qui cuisinent. Des audits ont déjà été menés et d'autres suivront

pour évaluer les pratiques, par exemple dans le domaine des achats alimentaires, et cerner les points d'amélioration.

Le Canton espère aussi emmener dans son sillage ses différents partenaires, et notamment les communes qui gèrent les repas des élèves de l'école obligatoire. Une enveloppe de 250'000 francs est prévue pour soutenir des démarches visant à reprendre certaines mesures cantonales et à améliorer la gestion des restaurants scolaires de manière générale, par exemple en introduisant des contenants réutilisables. Des montants ont aussi été réservés pour sensibiliser les élèves de l'obligatoire et du postobligatoire à l'importance d'une alimentation saine et durable par le biais de différents projets pédagogiques.

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

Lausanne, le 16 janvier 2025

### **RENSEIGNEMENTS POUR LA PRESSE UNIQUEMENT**

DFA, Valérie Dittli, conseillère d'Etat, [021 316 20 01](tel:0213162001)

DEF, Frédéric Borloz, conseiller d'Etat, [021 316 30 65](tel:0213163065)

### **LIEN(S)**

[EMPD \(financer une restauration collective durable\) + rapports sur les postulats Jobin et Bezençon](#)

### **TÉLÉCHARGEMENT(S)**