

POSTULAT

Urgence climatique : un bilan intermédiaire de la stratégie « restauration collective » est nécessaire pour évaluer l'objectif de provenance locale des aliments et introduire le bien-être animal

Faisant suite aux manifestations de jeunes de ce début d'année 2019 et aux divers stimuli visant à sensibiliser la population à l'état écologique de la planète, notre Parlement a adopté le 19 mars dernier, à une écrasante majorité (110 oui, 10 non et 13 abstentions), la résolution de notre collègue Laurent Miéville (Vert'Libéral) déclarant l'urgence climatique. Dans ce sens, il convient d'intégrer les conséquences des dérèglements climatiques et la nécessité d'agir rapidement dans différents domaines de la vie quotidienne. Dont celui de l'alimentation.

Ainsi, et même si l'impact de l'alimentation sur le climat, complexe à modéliser, est au cœur de débats scientifiques et politiques, différentes études chiffrent à plus de 20% l'impact des émissions de gaz à effet de serre imputables au système alimentaire mondial, notamment celles du Groupe d'experts international sur l'évolution du climat (GIEC)¹ ou de la Conférence des Nations unies sur le commerce et le développement (CNUCED). Les manières d'aborder le domaine étant toutefois fort disparates, pour l'instant, la plupart des rapports et décisions politiques s'appuient donc uniquement sur l'impact de la production agricole, ce qui fait fi de l'ensemble de la chaîne de production alimentaire, de distribution et de transport, sans oublier les déchets ainsi produits.

Ainsi, de la même manière qu'il y a 25 ans, personne ne pouvait imaginer les restaurants sans fumée que nous connaissons aujourd'hui, de la même manière il est quasi certain que nos repas ou les menus servis dans les crèches, cantines et autres restaurants du personnel seront, dans 10 ou 15 ans, fort différents que ceux servis actuellement. Pour accompagner au mieux ces futurs changements, il faut les anticiper au maximum.

Or, le 1^{er} novembre 2014, le Conseil d'état adoptait sa « stratégie pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective² », répondant en cela aux postulats Yves Ferrari et du soussigné, textes déposés en 2011 et demandant que la question de l'approvisionnement des établissements dans le secteur de la restauration collective publique soit ciblée sur les produits locaux et de saison issus de l'agriculture vaudoise³.

¹ Cf. Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC), Special Report: Global Warming of 1.5°, octobre 2018; <https://www.ipcc.ch/sr15/>

² Cf. https://www.vd.ch/fileadmin/user_upload/themes/environnement/developpement_durable/projet_alimentation/strategie_CE_alimentation_VD_2014.pdf

³ Cf. http://www.publidoc.vd.ch/guestDownload/direct/Texte%20adopt%C3%A9%20par%20CE%20-%20Postulat%20Ferrari.pdf?path=/Company%20Home/VD/CHANC/SIEL/antilope/objet/CEGC/Rapport%20du%20CE/2014/08/490573_197_Texte%20adopt%C3%A9%20par%20CE%20-%20Postulat%20Ferrari_20141128_1167810.pdf

Par ailleurs, aux questions purement climatiques sont venues se greffer également les préoccupations d'une population toujours sensible aux produits de terroir, à la provenance proche des aliments et au bien-être animal. Ainsi par exemple, le scandale des cas de maltraitance et de cannibalisme dans une porcherie vaudoise, a amené une série de mesures complémentaires rapides de la part du Conseil d'Etat vaudois, avec son programme « paille et soleil »⁴.

Ces divers éléments posés, constatant qu'en quelques années bon nombre de paradigmes ont totalement changé et que les priorités et perceptions de la population se sont modifiées, les soussignés estiment qu'il y a urgence à savoir si la stratégie adoptée le 1^{er} novembre 2014 est toujours la bonne, si elle peut atteindre en l'état ses objectifs et comment elle pourrait être améliorée dans le contexte cité.

Les soussignés demandent donc que le Conseil d'Etat procède, à l'occasion des 5 ans de l'adoption de celle-ci, soit pour novembre 2019, à un bilan intermédiaire de sa stratégie pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective. Il est demandé entre autres de passer au crible les 4 axes stratégiques posés actuellement (diagnostic Beelong, formation des cuisiniers, appels d'offre pour les cuisines en gestion concédée et pour la livraison de repas, création de plateformes logistiques locales) et de tenir comptes des avancées scientifiques et technologiques effectuées ces dernières années.

Ce passage en revue systématique doit permettre d'évaluer si ces 4 axes sont toujours pertinents, s'ils doivent être complétés ou modifiés, notamment en examinant de quelle manière il est tenu compte du bien-être animal. Il doit surtout clarifier si le but d'atteindre au minimum 10% d'approvisionnement direct de la restauration collective publique dans le canton auprès des producteurs locaux d'ici la fin de la législature est possible. Cela permettra également, dans le cas contraire, d'indiquer quelles mesures supplémentaires rapides le Conseil d'Etat entend prendre pour y parvenir. Et cela permettra enfin, si l'objectif devait déjà être atteint, d'en fixer un nouveau, plus ambitieux, qui correspondra mieux à l'urgence climatique, aujourd'hui enfin reconnue par notre canton.

Stéphane Montangero (PS)

Jean Tschopp (PS)

Yves Ferrari (Verts)

Claire Richard (V.lib)

Jérôme Christen (PDC-VD libre)

Yvan Luccarini (EP)

Demande de renvoi direct au CE

⁴ Cf. <https://www.bicweb.vd.ch/frame.aspx?pPage=/communiqu.aspx?pObjectID=637209>