DÉVELOPPEMENT DURABLE

POURQUOI LES PRODUITS LOCAUX SONT-ILS L'AVENIR DES RESTAURANTS ET CANTINES ?

COMPTE-RENDU TABLE RONDE

10 DÉCEMBRE 2015, OPÉRA DE LAUSANNE

L'alimentation est au cœur des problématiques de durabilité. Heureusement, la prise de conscience croissante des enjeux environnementaux et sanitaires qu'elle présente a permis de la mettre à l'agenda politique.

Grâce à la «Stratégie du Conseil d'Etat pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective» (2014), qui s'appuie notamment sur la loi vaudoise sur l'agriculture et son article 23 (exemplarité de l'Etat), les jalons et les objectifs sont aujourd'hui clairement posés. Or les obstacles sont encore nombreux : fonctionnement traditionnel des institutions, immaturité du territoire vaudois et faible capacité d'approvisionnement, formation des cuisiniers peu étoffée et manque de main d'oeuvre pour travailler les produits, habitudes tenaces des consommateurs, etc.

En charge de la mise en oeuvre de la Stratégie, l'Unité de développement durable a souhaité réunir des acteurs représentatifs de la diversité des domaines impliqués dans la promotion des produits locaux et de saison dans la restauration collective afin qu'ils puissent échanger sur les préoccupations de chacun d'entre eux. Précédant la table ronde, le séminaire organisé dans l'après-midi du 10 décembre a permis d'évoquer de nombreuses bonnes pratiques et d'identifier des pistes d'action. Le compte-rendu du séminaire peut être téléchargé sur www.vd.ch/durable, rubrique «Alimentation».

Pour poursuivre la réflexion, la table ronde a réuni différents représentants de la filière ; de la graine à l'assiette ! Le présent compte-rendu synthétise les débats et échanges instructifs de cette soirée durant laquelle chacun a pu donner son point de vue sur les facteurs de réussite d'une restauration collective en phase avec les principes de développement durable.

INTERVENANTS DE LA TABLE RONDE

- **FERNAND CUCHE**
  Ancien Conseiller national et ancien Conseiller d'État neuchâtelois
  Représentant du monde paysan

- **OSCAR TOSATO**
  Conseiller municipal, Directeur de l'Enfance, de la jeunesse et de la cohésion sociale de la Ville de Lausanne
  Représentant d'une Commune active pour la promotion d'une restauration collective durable

- **GILLES MEYSTRE**
  Président de Gastro Vaud
  Représentant des cafetiers-restaurateurs et du secteur de la formation

- **THIERRY MICHEL**
  Directeur hôtelier de la Fondation Beau-Site Montreux, qui gère une cuisine centralisée pour 4 EMS et la livraison de repas à des crèches.
  Représentant des gestionnaires/gérants de restaurants collectifs

- **PHILIPPE LIGRON**
  Maître d'enseignement Senior - Arts Pratiques à l'École hôtelière de Lausanne, Président de Lausanne à table, Ambassadeur de Max Havelaar et Animateur de Bille en tête (RTS)
  Représentant de nombreux organismes et actions en lien avec l'alimentation durable

- **SYLVIE VOJTEK**
  Directrice de la Fondation Les Églantines, à Vevey, qui s'engage concrètement pour le développement durable, notamment en matière d'alimentation
  Représentante d'une institution

- **JOËLLE FAVRE**
  Modération
  Rédactrice en cheffe adjointe, 24heures

DÉPARTEMENT DES INFRASTRUCTURES ET DES RESSOURCES HUMAINES

Unité de développement durable
Place de la Riponne 10
1014 Lausanne

Tél. +41 21 316 73 24
viviane.keller@vd.ch
www.vd.ch/durable

Bienvenue et introduction

Nuria Gorrite, Conseillère d'État, cheffe du département des infrastructures et des ressources humaines de l'État de Vaud

L'alimentation est un besoin physiologique, essentiel au bon fonctionnement de notre organisme. Loin de nous concerner exclusivement, notre façon de nous nourrir est traversée par de nombreux enjeux qui dépassent largement le lieu de consommation finale : pollutions dues aux cultures intensives, conditions de travail sur certains lieux de récolte et pauvreté dans certains pays producteurs, impacts sur la santé de nos pratiques alimentaires, bien-être animal, capacité de faire face à la croissance tout en préservant notre qualité de vie et nos paysages... Voici un aperçu du large horizon qu'ouvre la question de l'alimentation aujourd'hui et qui suscite notre appétit intellectuel !

Pour esquisser des pistes de réflexion et d'actions sur ces nombreux enjeux qu'il nous faut relever aujourd'hui, l'Unité de développement durable du Département des infrastructures et des ressources humaines a souhaité réunir des personnalités de tous bords, pour échanger des points de vue sur l'alimentation durable.

Comment agir pour devenir plus responsable dans nos habitudes de consommation et nos modes de production ? Comment privilégier les produits locaux et de saison ? Une question d'actualité qui est au centre de l'engagement du Canton de Vaud pour le développement durable. Une étude menée en 2013 a confirmé l'immense potentiel d'amélioration en matière de restauration collective.

La théorie est relativement simple ; mais en pratique, des impulsions doivent être données, et des choix faits pour inciter l'ensemble des acteurs à passer à l'action. Grâce aux députés Messieurs Ferrari et Montangero, deux postulats ont pu être adoptés : l'un qui ancre le principe d'exemplarité dans la loi sur l'agriculture vaudoise (LVLArg) ; l'autre qui a donné naissance à une Stratégie du Conseil d'Etat pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective.

Répondant à son devoir d'exemplarité, le Canton de Vaud a ainsi décidé de donner corps à son engagement et d'inciter à l'inflexion pérenne des pratiques en cours dans les restaurants collectifs publics. La Stratégie se décline en 4 axes, soit :

1. La formation des cuisiniers et des responsables des achats, pour leur donner les outils nécessaires pour faire évoluer les pratiques d'achats alimentaires.

2. Une promotion de l'outil Beelong pour réaliser des diagnostics des achats et, ainsi, permettre la cartographie des points d'amélioration.

3. Un renforcement du lien entre les producteurs et les consommateurs, car les enjeux s'incarnent ici, dans leur mise en réseau par le biais de plateformes notamment.

4. Une réflexion sur un modèle d'appel d'offres qui valorise davantage les efforts faits par des prestataires de service pour promouvoir les produits de proximité. Par cet instrument, l'Etat de Vaud veut faciliter la tâche aux communes qui souhaitent privilégier les produits locaux dans le ravitaillement des restaurants collectifs sous leur responsabilité.

Viser une alimentation sûre, saine et équilibrée dans la restauration collective est devenu un objectif politique, porté par un volontarisme assumé et partagé par les différents services de l'Administration. Cela nécessite un engagement fort, qui ne trouve sa raison d'être qu'à deux conditions : premièrement que l'alimentation soit durable, au sens basique du terme ; c'est-à-dire qu'il s'agisse d'un effort constant, que le changement de pratiques soit pérenne et l'action continue. Dans un deuxième temps, cela nécessite également que l'exemple soit suivi et relayé par d'autres.

Grâce au panel représentatif des différentes professions et acteurs impliqués dans ce changement de paradigme, nous espérons que la table-ronde d'aujourd'hui fera avancer le débat, naître des idées et tracera quelques sillons de l'alimentation collective durable.

Table-ronde

Fernand Cuche, Thierry Michel, Oscar Tosato, Philippe Ligron, Sylvie Vojtek, Gilles Meystre, Joëlle Favre

L'organisation de cette table-ronde est un signal clair que le politique entend privilégier la qualité plutôt que le prix le plus bas. Pourquoi est-ce important que le monde paysan entende ce message ?

Fernand Cuche :

Je suis fort agréablement surpris de voir comment les choses ont pu évoluer depuis les années 70, où ce genre de débats avait déjà lieu, mais dans des bistrots de campagne, entre une poignée de convaincus. Aujourd'hui, nous sommes invités par les pouvoirs publics, dans un cadre magnifique, pour aborder les différents enjeux de l'alimentation durable et échanger entre tous les maillons de la chaîne. Voir autant de personnes réunies, avec des fonctions reconnues et aptes à porter ces valeurs est, pour moi, un beau moment, émouvant car attendu depuis longtemps.

« Ce soir, des réflexions sont menées sur les moyens de rétablir le lien de confiance et de proximité entre la paysannerie et les acheteurs. »

Cette table-ronde est le témoin d'un tournant fort pour les agriculteurs. Car depuis les années 90, la politique agricole fédérale leur a demandé de produire en respectant l'environnement, en veillant à se diversifier et à entretenir les paysages – une panoplie de missions qui mettait de côté l'acte de production en soi. Ce soir, le débat est recentré : le paysan est à nouveau considéré comme un outil mis au service de valeurs définies ensemble et des réflexions sont menées sur les moyens de rétablir le lien de confiance et de proximité entre la paysannerie et les acheteurs. Entendre une instance cantonale qui souligne le fait que le marché est diversifié, différencié et doit être capable d'évoluer pour répondre aux besoins de tous, loin de la perception unilatérale portée par l'Organisation du Commerce, me procurent un immense plaisir.

Pour des établissements de restauration d'une certaine taille, et dans certaines filières plus particulièrement, faire se rencontrer l'offre et la demande n'est pas évident. Comment peut-on travailler à résoudre ces difficultés et quelles peuvent être les avantages d'une plateforme qui met en lien producteurs et acheteurs ?

Thierry Michel :

La Fondation Beau-Site, qui génère environ 150'000 repas par an, a fait deux diagnostics Beelong qui nous ont interpellés sur nos pratiques en matière d'approvisionnement. Même si des potentiels d'amélioration ont été précisément pointés, la taille de notre établissement et notre volume d'achat excluent la possibilité de travailler en direct avec les producteurs.

« Cette façon de procéder nous permet de continuer à travailler avec notre boulanger et notre boucher très locaux. »

Nous avons donc privilégié le travail avec des grossistes, sur la base de listings de provenance suisse ou vaudoise, selon la saison. Cette façon de procéder nous permet de continuer à travailler avec notre boulanger et notre boucher très locaux, acquis au principe de proximité. Nous ne sommes qu'au début du processus et il reste encore beaucoup de chemin à faire. Quant aux plateformes, à mon sens, une seule d'entre elles ne sera pas suffisante pour structurer l'offre à l'échelle du canton. Même si je n'ai pas les réponses aujourd'hui, je pense qu'il en faudra plusieurs pour réussir à répondre efficacement à la diversité des établissements, du terroir et des envies des producteurs et des acheteurs.

Etant donné que la balle est aussi dans le camp des producteurs, les soutiens de l'Etat pour l'innovation et l'organisation (transport, logistique) sont-ils suffisants ?

Fernand Cuche :

Il me semble que l'Etat joue déjà son rôle, par exemple en organisant ce type de table ronde ! La prise de conscience a été faite, et le travail réalisé. J'observe aujourd'hui que c'est aussi aux producteurs, aux organisations paysannes, aux centres de recherches et de vulgarisation agricole de s'intéresser aujourd'hui davantage à cette nouvelle problématique.

Il faut prendre la balle au bond et passer de l'acte de produire à une réflexion sur « comment vendre ». Afin d'inciter les producteurs à amorcer le virage de l'agriculture de proximité, il faut réinventer le marché et être attentif à la demande en produits locaux – car elle existe.

Lorsque les Communes concèdent la gestion de leurs restaurants scolaires, ne se privent-elles pas d'un levier d'action important ? Vu les exigences élevées posées dans la Stratégie de la Ville de Lausanne, quel message la Municipalité peut-elle faire passer aux autres Communes pour qu'elles conservent ce pouvoir d'incitation et l'exercent à bon escient ?

Oscar Tosato :

Pour une Commune, le premier pas est de définir des ambitions concordantes et des règles partagées par les conseillers communaux et les membres de l'exécutif. C'est ainsi, grâce à la sensibilisation des politiques, que le changement pourra être porté et que des repas bons, sains, équilibrés et confectionnés majoritairement avec des produits locaux pourront être servis dans les restaurants collectifs publics.

« Une Commune peut inciter à l'utilisation de l'outil Beelong qui favorise le dialogue et l'implication des cuisiniers dans le changement. »

Le positionnement d'une Commune et ses choix politiques devraient systématiquement être bénéfiques pour le plus grand nombre, à tous les niveaux, et constituer une réponse au défi actuel de cohabitation entre agriculture et ville.

Que peuvent-elles faire concrètement ? Plusieurs choses, selon leur situation, leur taille, leurs moyens à disposition, etc. Par exemple, une Commune peut agir en soutenant des initiatives allant dans le bons sens, en accordant un prix d'achat équitable aux producteurs engagés afin d'assurer leur viabilité économique ou de leur permettre de répondre à de nouvelles contraintes logistiques et organisationnelles. Elle peut également inciter à l'utilisation de l'outil Beelong qui favorise le dialogue et l'implication des cuisiniers dans le changement.

Au niveau financier, la Ville de Lausanne mobilise le fonds du développement durables pour financer sa Stratégie. En se montrant ouverte aux idées émanant du Conseil communal et autres acteurs pour stimuler l'innovation sociale et économique, mais aussi grâce à ses sept domaines agricoles, elle s'est donnée les moyens de soutenir activement les producteurs en agriculture biologique et de proposer des actions pédagogiques diverses.

L'essentiel est d'avoir des ambitions claires et des objectifs précis afin d'impliquer réellement les différents partenaires dans ce virage vers davantage de durabilité et de proximité. En soi, ils sont majoritairement partants pour privilégier la qualité, bien que cela représente un certain prix. Le rôle et la responsabilité des autorités, à l'échelon communal, se résument surtout à donner un coup de pouce financier pour faire démarrer le projet.

Les chefs de cuisine sont un maillon essentiel de la chaîne : leur sensibilité à l'alimentation durable et leur engagement en termes d'achats sont des facteurs incontournables d'une réorientation réussie de la restauration collective vers plus de durabilité. En pratique et dans les faits, leur formation de base est-elle calibrée pour les éveiller à ces différents enjeux ?

Philippe Ligron :

Une grande erreur serait de sous-estimer l'intérêt des jeunes pour l'agriculture et l'alimentation durables. Par exemple, en 2012, l'Ecole hôtelière de Lausanne a créé un jardin en permaculture. Tout d'abord sceptique, j'ai été stupéfait de l'enthousiasme et de l'intérêt des étudiants qui se sont rapidement appropriés le projet et se sont beaucoup investis.

« Le virage alimentaire doit être porteur de sens et de curiosité. »

L'éducation a donc tout son rôle à jouer, surtout si on la projette dans l'avenir et que l'on donne aux jeunes l'opportunité de connaître et savoir apprécier les produits de qualité. Les éveiller à une alimentation saine et durable, basée sur des produits locaux de qualité est d'autant plus important que leurs futurs clients attendront ce genre de prestations !

Le virage alimentaire doit être porteur de sens et de curiosité, avec un fort accent mis sur le facteur humain, j'en suis personnellement convaincu. Travailler et tisser des liens de confiance avec un artisan qui pratique son métier avec passion, qui vous explique le processus de production de la denrée achetée et qui vous suggère des idées de recettes donne un autre goût, une nouvelle saveur au produit.

C'est ainsi que l'amour porté par l'artisan à son métier se ressent dans l'assiette. En plus, grâce à la production locale, la suppression des intermédiaires permet d'avoir un coût acceptable et de rétribuer plus dignement le producteur.

La Fondation Les Eglantines, à Vevey, est une structure relativement petite, qui sert 120 repas par jour. Comment la démarche de recherche de qualité des produits et l'engagement pour le développement durable sont-ils mis en œuvre ? Et de quels types de soutiens auriez-vous besoin pour faciliter la mise en œuvre d'actions louables dans votre établissement ?

Sylvie Vojtek :

L'engagement de l'Institution dans une démarche d'Agenda 21 répondait à mes convictions personnelles, soit la nécessité d'avoir une approche globale qui permette de prendre en considération les besoins spécifiques des personnes handicapées et d'améliorer leur bien-être. D'autre part, étant donné que le bâtiment sera reconstruit en 2016 et répondra au label Minergie ECO, il s'agissait de rechercher une cohérence globale entre la qualité du contenant et le fonctionnement de l'Institution.

« Offrir des repas sains est un moyen efficace pour prévenir certains problèmes de santé chez les personnes handicapées. »

Au niveau de la sensibilisation des collaborateurs au développement durable, elle n'est pas évidente à cause de la grande diversité des profils professionnels (environ 30 professions différentes pour 50 employés). Cela demande de cibler l'information sur des enjeux spécifiques en lien avec l'exercice quotidien de leur métier.

En ce qui concerne l'alimentation plus spécifiquement, offrir des repas sains et équilibrés est l'une de mes priorités, car il s'agit d'un moyen efficace pour prévenir certains problèmes de santé chez les personnes handicapées, tels que les escarres. Les premiers pas de la démarche ont été de réaliser une analyse Beelong et de développer la collaboration des Eglantines avec des acteurs locaux, de Noville et de la région. Ainsi, la culture d'herbes aromatiques fait le bonheur des résidents et facilite aussi la mixité et l'insertion sociale des pensionnaires dans la vie de quartier.

Enfin en termes de soutien, la recherche de fonds pour initier la mise en œuvre d'un Agenda 21 n'a pas été très difficile. Avec un projet bien ficelé, des objectifs clairement énoncés et des mesures bien structurées, les acteurs publics sont plutôt ouverts à subventionner ce genre de démarche.

Pour les Eglantines, il a été très précieux de pouvoir également compter sur un soutien extérieur – celui de l'Unité de développement durable du Canton de Vaud en l'occurrence – pour mettre en oeuvre certains pans de la démarche et faire avancer les choses.

Au niveau de la formation, comment transmettre et partager avec les restaurateurs établis et ceux en devenir, des valeurs telles que la qualité et la proximité du produit ?

Gilles Meystre :

Parfois, j'aimerais évoluer dans le domaine public où les impulsions sont bien plus simples à donner ! Car dans le domaine privé, le public cible n'est pas captif et donc, c'est avant tout le marché qui dicte la logique – avec une marge de manœuvre très différente, bien plus étroite.

« Il serait souhaitable que les apprentis utilisent davantage de produits locaux. »

Un des leviers à notre disposition est d'agir au niveau de la formation des restaurateurs et des apprentis, en accompagnant cette sensibilité grandissante pour le produit et les liens de confiance avec les producteurs. Dans le CFC de cuisine, il serait souhaitable que les apprentis utilisent davantage des produits locaux, afin qu'ils acquièrent le réflexe de la proximité. Pour les restaurateurs déjà en place, c'est bien plus compliqué : là où le bât blesse, c'est qu'aucune approche des produits sous l'angle de la qualité et de la proximité ne leur est proposée.

Les cours pour l'obtention de la patente ont été fortement réduits mais grâce à l'adoption d'un postulat déposé par Frédéric Haenni, mon prédécesseur, la formation passera prochainement de 10 à 26 jours, avec 3 journées spécifiquement dédiées aux produits du terroir. Cette démarche, totalement volontaire de la part de Gastro Vaud et qui tranche avec l'attentisme constaté dans certains autres cantons, devrait participer à rétablir la connaissance des produits locaux, liquides et solides.

Enfin, pour les établissements qui souhaitent démontrer leur attachement et leur engagement pour le développement durable, ils peuvent volontairement entreprendre une démarche de labellisation, telle que celle proposée par EcoCook qui permet d'orienter globalement les pratiques du restaurant vers davantage de durabilité (ressources, produits, déchets, communication, etc.). Les retombées ne sont pas négligeables au niveau marketing étant donné que le grand public se montre toujours plus sensible aux valeurs véhiculées - équité, éco-responsabilité, respect et qualité du produit.

Les potentialités d'amélioration des restaurateurs et cuisiniers dans le secteur privé sont donc importantes. Le défi est de réussir, malgré les freins économiques, légaux et autres, à les sensibiliser plus généralement au développement durable et à instituer sur ce réflexe du local.

Un Label « Pays de Vaud » devrait prochainement voir le jour. Est-il vraiment nécessaire et ne représente-t-il pas une charge de travail supplémentaire pour les agriculteurs ?

Fernand Cuche :

On est dans une période charnière, dans laquelle les réseaux doivent se réinventer pour tendre vers des modes de vie plus durables. Dans le domaine de l'alimentation, si le label est nécessaire en tant que jalon, balise ou repère dont les agriculteurs et les consommateurs ont besoin pour réorienter leur comportement, alors allons-y ! J'ose espérer que nous ne nous arrêterons pas aux contradictions soulevées et que nous ne butterons pas sur des points de désaccords, tels que la définition de la proximité. Derrière ce label, il faut surtout voir une réponse au besoin exprimé par les agriculteurs de voir leur engagement pour la proximité reconnu, et pour les consommateurs, un moyen de mieux se repérer sur les étals des supermarchés.

Finalement, qu'importe la notion « cantonale » véhiculée par le label –l'approche pourrait d'ailleurs être élargie à la Suisse romande – l'important étant davantage l'ancrage des bons réflexes chez le consommateur plutôt que la délimitation du concept de proximité. Nous pourrions d'ailleurs élargir la réflexion et nous inspirer d'exemples de projets d'exploitations canadiennes gérées en coopératives et qui permettent de ravitailler des milliers de personnes.

Débat

Pour □nir, abordons une question sensible : privilégier les produits locaux implique-t-il un important surcoût ?

Philippe Ligron :

Cela dépend totalement de comment on considère le produit, avec une approche strictement axée sur le prix de vente ou avec une approche plus large, prenant en compte des externalités telles que la qualité du produit (tant gustative que nutritionnelle), son goût, l'impact sur l'environnement du mode de production, des émissions de CO_2 dues au transport, etc.

« La relation de con ance établie avec le producteur n'a pas de prix ! »

Si l'on ne considère pas uniquement le prix au kilo, le recours à des produits locaux n'est pas plus cher et permet en outre de réduire le gaspillage et les déchets. Prenez l'exemple du poulet : si vous achetez du poulet importé, vous payerez également l'emballage, ainsi que l'eau contenue dans le produit.

Si vous optez pour des produits fermiers locaux, ils coûteront certes plus cher au kilo, mais sans emballage et avec une chair ferme, goûteuse et de qualité bien supérieure. Et la relation de confiance établie avec le producteur, elle, n'a pas de prix !

Intervention de Jacques Henchoz

Directeur suppléant du Service de l'agriculture et de la viticulture du Canton de Vaud

Cette table ronde a permis de con□rmer le fort consensus qui existe sur la nécessité de mieux promouvoir les produits locaux dans la restauration collective. Cette démarche participe à répondre activement à des dé□s de santé publique, d'environnement, d'agriculture et de soutenabilité de l'économie locale. Grâce aux exigences élevées de sa loi cantonale sur l'agriculture, au soutien actif à la promotion de l'économie agricole et à sa stratégie pour une restauration collective durable, le Canton de Vaud a privilégié une approche globale et une cohérence d'ensemble.

Une des grandes dif□cultés de transposition de cette vision dans les faits réside dans l'approvisionnement des établissements de tailles très différentes, avec des contraintes et des besoins très diversi□és. Ce frein n'est pas anodin et comprend beaucoup d'enjeux, notamment sur la mobilisation des différents producteurs du canton. Actuellement, nous travaillons à la création de réseaux et de plateformes susceptibles de répondre en partie à ces dif□cultés logistiques de production et livraison des restaurants collectifs. Il est également essentiel de valoriser et de soutenir les producteurs qui s'engagent volontairement dans cette démarche et qui font preuve d'initiative, d'esprit entrepreneurial et novateur.

Concernant le futur label «Pays de Vaud□», sa création répond à un souhait des grossistes de mieux pouvoir localiser les produits et veut donner aux consommateurs les moyens de pouvoir se □er à une certi□cation du lieu de production de la denrée. Actuellement, un cahier des charges est en train d'être élaboré et, à terme, la volonté des autorités est que l'intérêt pour cette marque dépasse le secteur de la restauration collective pour percoler dans les établissements privés et la sphère individuelle.

Intervention de Laurence Cretegny

Députée au Grand Conseil et paysanne

Label ou pas label ? Avec ma casquette de paysanne, je ne suis pas acquise à cette idée de créer un nouveau label. Il me semble que le travail supplémentaire induit pour les producteurs est sous-estimé, sans qu'il soit par ailleurs une garantie de qualité du produit ! Et le label, comme toujours, coûtera – aux producteurs qui doivent l'acheter, et au consommateur au moment de la vente.

Concernant l'idée de la plateforme, elle me paraît certes louable, mais qui accompagnera les producteurs dans ce nouveau métier et dans l'acquisition de ces compétences davantage logistiques que pratiques ?

Réponse de Fernand Cuche :

A mon sens, il faut recentrer le débat autour des réels défis que posent le virage vers une restauration collective durable, ce qui demande de prendre davantage de recul dans l'analyse de la situation. Les véritables questions, avant de savoir qui va payer l'étiquette du label sont : par quels chemins passer pour que la production des agriculteurs suisses soucieux de la qualité soit mise en valeur, reconnue et reconnaissable ? Comment organiser ces nouveaux réseaux de distribution pour qu'ils fonctionnent et facilitent la transition vers davantage de proximité et de qualité ? Quant au label en lui-même, il faut le considérer uniquement comme un instrument – provisoire ou non – qui a le mérite d'améliorer l'information donnée au consommateur sur l'origine du produit et de faire de la transparence un avantage concurrentiel certain.

Réponse de Gilles Meystre :

Cette remarque trouverait sûrement écho dans le domaine de la restauration privée où les réticences sont marquées face à l'intégration de nouvelles contraintes et aux nouveaux coûts induits. Avec la tête et les mains dans les casseroles, difficile pour les cuisiniers de prendre du recul et d'essayer de comprendre, puis d'adhérer à cette nouvelle vision élaborée par des penseurs considérés encore comme des bureaucrates. Pour inciter les restaurateurs à soutenir une approche durable de l'alimentation, une des premières choses à faire est sans aucun doute de simplifier les termes utilisés et les législations ! Ici, le message à faire passer aux politiques est qu'à force d'imposer de nouvelles contraintes, on coupe l'envie aux cuisiniers et tenanciers d'en faire plus, spontanément, et non par la contrainte.

Réponse de Nuria Gorrite :

Je tiens à rappeler que, dans le rapport du Conseil d'Etat sur la Stratégie, le label « Pays de Vaud » est évoqué dans le chapitre relatif ... à la société civile ! Au fond, ce n'est pas l'Etat qui s'improvise porteur de label ; ce sont les représentants de la société civile qui l'ont suggéré au Service de l'agriculture et de la viticulture. Ils se sont fait le relais des consommateurs qui, confrontés à une jungle de labels, demandent plus de transparence, de traçabilité et d'éthique pour responsabiliser leurs actes d'achats. Concernant spécifiquement l'organisation de ce label – en gros « qui paie quoi » – c'est au monde agricole de participer à la définition des règles et à promouvoir cette marque comme ils le souhaitent également. Répondant à cette demande, et respectant son rôle d'acteur subsidiaire, l'Etat s'est montré prêt à financer sa création, à l'inscrire dans une démarche globale, à lui conférer des valeurs et un positionnement fort.

A vous, producteurs, d'être les porteurs d'une autre manière de vendre vos produits, de vous engager de façon volontaire dans la commercialisation du label et d'en tirer les bénéfices !

Réponse d'Oscar Tosato :

Posons-nous une simple question : qui, aujourd'hui, achète un vin sans étiquette ? Des œufs sans mention du type d'élevage (en batterie, au sol ou en plein-air) ?

Alors pourquoi ce raisonnement ne pourrait-il pas être transposé aux carottes, volaille et autres produits, si cela n'implique pas un coût irrationnel ?

Aujourd'hui, la provenance et le mode de culture sont des informations jugées importantes par le consommateur et ce label a au moins le mérite d'y répondre en misant sur la transparence. Bien sûr, il ne faut pas créer une usine à gaz mais ce label on doit le considérer pour ce qu'il a de bien, à savoir de faciliter l'identification d'une région et la reconnaissance des producteurs qui travaillent selon des principes de respect du produit et des terres, de bonnes conditions de travail et de réflexion sur les enjeux de demain

Intervention de Martine Meldem

Députée Verts libéraux, anciennement paysanne

Il y a 15 ans, j'ai développé ma ferme surtout grâce à la vente directe, sans aucun appui du Canton. Nous avons rassemblé les produits et les producteurs pour faire de la livraison directe, créé les premiers labels et mis en place les premiers cahiers des charges. Aujourd'hui, vient cette idée d'ajouter encore un label qui renseignerait spéci□quement sur la provenance du produit. A mon sens, je pense qu'avant tout, il serait préférable de premièrement reconnaître les autres labels et démarches créés par les agriculteurs eux-mêmes, sinon il y aura, à coup sûr, des résistances à son implantation.

Pour moi, la réussite de la transition de l'agriculture se joue également à un autre niveau, celui de l'accompagnement des producteurs. Si on veut qu'ils soient à même d'adhérer au changement et à relever ce dé□de taille, il faut les sensibiliser aux différents enjeux et leur apprendre à gérer les différentes facettes du métier, dont la distribution. Car pour travailler à l'échelle locale en contact direct avec des particuliers, les agriculteurs ont besoin d'acquérir beaucoup de compétences, notamment logistique et de gestion, qui ne sont pas suf□samment transmises par les établissements de formation. Car s'inscrire dans des réseaux de proximité est bien plus complexe que de produire pour un prix dé□ni par le marché.

La réorientation du monde paysan ne passera que par une meilleure formation des producteurs à des métiers devenus complexes et multi-facettes. Sans ce soutien, je doute que le virage se fasse de façon harmonieuse et aboutie…

Réponse de Fernand Cuche :

Je pense qu'on est sur la bonne voie, étant donné l'engagement des collectivités publiques dans la voie du local, de la transparence et de la traçabilité, mais aussi le fait que l'on tend à s'affranchir définitivement d'une vision purement utilitariste, sur le court-terme. Le Canton de Vaud a décidé de jouer la carte de la transparence. A lui de gérer habilement cette période de transition, également au niveau de la formation des agriculteurs et autres producteurs de demain !

Intervention de Roger Alain
Cuisinier, Gimel

Un des enseignements d'aujourd'hui est la nécessité de mieux former les cuisiniers. Or, pour moi, on se trompe de cible! Les cuisiniers savent pratiquer leur métier ; leur problème est que les équipes ont tellement été réduites qu'il n'y a plus assez de main d'œuvre pour travailler des produits du terroir, livrés bruts. Dans les années 80, la volonté publique de réduire les coûts a lourdement impacté la restauration collective. Au temps où j'ai fait mon apprentissage, nous pouvions compter sur douze commis ; aujourd'hui, les cuisiniers sont, la plupart du temps, seul devant leurs fourneaux.

Réponse de Thierry Michel :

Effectivement, tout le monde a sa part de responsabilité et l'Etat également. Pourtant, il ne faut pas s'arrêter aux décisions du passé et toujours regarder vers l'avenir. Aujourd'hui, nous devons nous demander comment inciter les cuisiniers à opter pour des produits locaux, sans que cela implique une surcharge de travail ingérable.

Si les solutions doivent être déclinées et adaptées pour répondre aux caractéristiques de chaque établissement, il y a des leviers d'action communs, tels qu'un meilleur agencement des cuisines, un espace suffisant pour stocker les produits et suffisamment de main d'œuvre pour les travailler.

Pour des établissements de grande taille, fournissant plus de 300 repas, une solution possible est de s'approvisionner auprès de grossistes livrant des produits de 4ème gamme (déjà travaillés, prêts à l'emploi), mais de provenance locale.

Conclusion du Nuria Goritte
Conseillère d'Etat

Si le virage pour une restauration collective durable est amorcé, l'on constate aujourd'hui que les questions sont encore nombreuses et qu'il y a beaucoup d'aspects et d'acteurs à considérer.

Les facteurs de succès sont également multiples, tels que le besoin de reconnaissance du monde paysan qui s'engage pour la qualité et la proximité, et la mutation nécessaire de la profession via une formation ad hoc des cuisiniers et responsables d'établissements.

Le séminaire et la table ronde d'aujourd'hui ont eu le mérite de donner voix au chapitre à tous, de cibler les potentiels freins et divergences de points de vue, mais aussi de confirmer l'enthousiasme grandissant pour ce changement de paradigme alimentaire.

Ce qui motive le Canton de Vaud à continuer sur cette voie – et à être convaincu que c'est la bonne – est l'envie générale et exprimée aujourd'hui de réussir à rassembler autour de l'amour du produit, de nos paysages et de la conscience que nous vivons dans une société capable de se remettre en question et sur un terroir aux mille richesses.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

DÉPARTEMENT DES INFRASTRUCTURES ET DES RESSOURCES HUMAINES

canton de vaud

UNITÉ DE DÉVELOPPEMENT DURABLE
Place de la Riponne 10
1014 Lausanne

Viviane Keller
+41 (0)21 316 73 24
viviane.keller@vd.ch

Impressum
Lausanne, Juin 2016
Unité de développement durable, Département des infrastructures et des ressources humaines

Rédaction et mise en page : Camille Rol, equiterre