



Restauration

Manger local à la cantine, c'est bon pour les paysans vaudois



Dans les cuisines du CHUV, qui a la même centrale d'achat que les HUG, 40% des produits sont régionaux. PHILIPPE MAEDER
Isabelle Biolley

L'Etat veut faire œuvre de pionnier en incitant ses cuisiniers à servir des produits locaux. Pas suffisant, selon le Vert Yves Ferrari

Manger sain et équilibré, c'est bon pour la santé. Manger local, cela fait du bien à la planète et aux paysans vaudois. Le Canton a fait sien le credo du Vert Yves Ferrari et du socialiste Stéphane Montanero, auteurs de deux postulats demandant de diminuer l'empreinte écologique de l'alimenta-

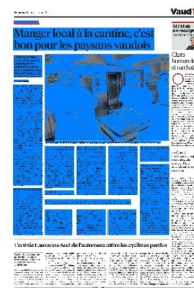
tion et de favoriser la production locale.

Dans sa réponse, le Conseil d'Etat présente son plan d'action pour encourager cette pratique dans tous les restaurants collectifs publics et parapublics. Une intention qui n'est pas nouvelle: elle figure depuis 2010 dans la loi sur

Hauptausgabe

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 32'577
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 540.012
N° d'abonnement: 1085158
Page: 17
Surface: 69'094 mm²

l'agriculture. L'enjeu est d'importance puisque au moins 18 millions de repas sont servis chaque année dans ces établissements: écoles (8 millions), EMS et institutions socio-éducatives (8 millions), hôpitaux et cliniques (2,6 millions), sans compter le personnel.

Bonne surprise, les cuisiniers de ces établissements, qui ont souvent une grande marge de manœuvre pour leur approvisionnement, se tournent déjà beaucoup vers des produits locaux ou régionaux; bien plus qu'escompté. C'est en tout cas ce qui ressort d'une action menée par l'Association suisse pour le développement de l'agriculture et de l'espace rural (Agridea) en 2012. Au CHUV, les produits régionaux représentent pas moins de 40% des achats, selon le Conseil d'Etat.

Une plate-forme et un label

Mais l'étude relève aussi que beaucoup de cuisiniers pensent acheter local en s'adressant à un grossiste local. Pour les aider dans leurs achats, le Service de l'agriculture et Prométerre, l'association faîtière des paysans, envisagent de créer une plate-forme d'approvisionnement électronique sur le modèle jurassien: les cuisiniers commandent leurs produits par voie électronique et sont livrés directement par les producteurs régionaux. «C'est toute une logistique à organiser», relève Luc Thomas, directeur de Prométerre.

Dans ce même esprit, l'étiquetage des produits sous un label unique - qui pourrait être le Terre vaudoise de Prométerre - devrait aussi faciliter l'identifica-

tion des produits par les professionnels et les clients des restaurants collectifs ou des supermarchés. Une solution qui plaît beaucoup à Stéphane Montangero, secrétaire général de Fourchette verte. «Dans une grande surface, je dois me battre pour savoir d'où viennent les poires ou les poireaux. Un label sera très utile. On devrait aussi utiliser beaucoup plus les labels dans les banquets ou les buffets pour mettre en valeur le patrimoine vaudois», affirme-t-il.

Formation

Mais l'essentiel passe par la formation des cuisiniers, souligne Frédéric Brand, le chef du Service cantonal de l'agriculture. «Ils sont extrêmement indépendants et autonomes. S'ils sont convaincus qu'il est possible d'obtenir des produits locaux de qualité sans augmenter leurs coûts, ils changeront leurs habitudes.»

Ce travail de sensibilisation, Frédéric Brand l'expérimente depuis deux ans et demi à l'Ecole d'agriculture de Marcelin et de Grange-Verney. «Leurs cuisines fournissent 500 repas par jour. Elles nous servent de laboratoire car nous les exploitons directement. C'est un long combat pour sensibiliser les cuisiniers. Pour leur expliquer par exemple que le canton de Vaud est le plus gros producteur d'huile de colza du pays et qu'il faut l'utiliser pour la sauce à salade plutôt qu'une sauce toute prête du commerce à base d'huile d'arachide», explique celui qui préside le groupe de travail interdépartemental sur l'alimentation de proximité.

Les premiers cours à l'inten-

tion des cuisiniers devraient démarrer en tout début d'année. S'il est question d'introduire un module de formation au Centre professionnel de Montreux, l'Etat va recourir aussi aux services de Beelong, la start-up de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Spécialisée en alimentation respectueuse du développement durable, elle forme et accompagne dans cette démarche déjà pas mal de cuisiniers d'écoles et de garderies lausannoises (*lire ci-dessous*). Pierre-Yves Maillard, chef de la Santé et de l'Action sociale, compte bien y envoyer les 160 cuisiniers des EMS vaudois.

Contrats contraignants

Mais le Conseil d'Etat est prêt à faire un pas de plus en imposant dans les contrats de gestion de ses cantines une part de 10% d'approvisionnement en produits locaux. Reste encore à trouver la formulation juridique qui soit compatible avec la législation sur les marchés publics. «L'Allemagne le fait, nous devons arriver à le faire aussi», affirme Frédéric Brand.

La concrétisation de ce plan d'action est confiée à l'Unité développement durable (UDD) de l'Administration cantonale. Et un premier bilan sera tiré à la fin de la législature.

S'il voit dans les intentions du gouvernement «un pas dans la bonne direction», le Vert Yves Ferrari regrette que l'objectif de produits locaux soit fixé à 10%. «C'est extrêmement faible par rapport à tout ce que le canton produit. D'autre part, je ne pense pas non plus que des mesures incitatives suffiront pour changer les habitudes. Nous resterons très attentifs à ce qui se fera.»



Lausanne pionnière du local et du bio

● La capitale vaudoise a développé une politique volontariste en matière d'alimentation de proximité et de qualité.

Plus de 1,3 million de repas sont servis chaque année dans les cantines communales, constitués à 50% de denrées produites localement. Une proportion qui devrait passer

à 70% dans les trois ans grâce à des investissements consentis pour convertir le domaine de Rovéréaz, propriété de la Ville, en culture maraîchère biologique.

Pour aider les cuisiniers des cantines communales à modifier leurs habitudes, la Ville s'est adjoint les services de Beelong, la start-up de l'Ecole

hôtelière de Lausanne. La société encadre les professionnels et met à leur disposition un logiciel qui permet de visualiser l'empreinte écologique des produits, en tenant compte de leur origine géographique, de leur mode de production, des saisons, et des grammes de CO₂ induits par leur production.