

Motion Jean Tschopp et consorts – Une journée hebdomadaire végétarienne dans la restauration collective. (19_MOT_098)

Texte déposé

Selon le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), le réchauffement climatique imputable à l'activité humaine a déjà atteint 1° depuis l'ère préindustrielle. Entre 2030 et 2052, il devrait avoir atteint 1.5°, s'il se poursuit au rythme observé jusqu'ici. Les répercussions du changement climatique, dont nous subissons déjà les effets, sont préoccupantes pour toutes les formes de vie sur terre à commencer par les plus vulnérables et pour notre santé.¹

Dans son programme de législature 2017-2022, le Conseil d'Etat annonce l'établissement d'un plan climat cantonal, centré sur les mesures d'adaptations au changement climatique et de réduction des émissions de CO₂. Le 19.03.2019, le Grand Conseil votait par 110 oui, 10 non et 13 abstentions la résolution Laurent Miéville (Vert'Libéral) déclarant l'urgence climatique.

Comme toute activité humaine, l'alimentation a un impact sur l'environnement. Au plan international, la production de gaz à effet de serre causée par l'alimentation se situe à 30 % en raison notamment de la consommation de viande et de poissons, largement importée. En Suisse, 28 % de la charge environnementale de la consommation est due à notre alimentation. Pour la génération de nos grands-parents, voire de nos parents, le budget des ménages ne permettait souvent pas de consommer de la viande ou du poisson tous les jours. Pour notre génération, la consommation quotidienne de viande ou/et de poissons, et même régulièrement deux fois par jour, est souvent devenue la norme. Néanmoins, les recommandations comme celles de l'Organisation internationale pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) s'orientent vers la notion de régime alimentaire durable, alliant faible conséquence sur l'environnement, contribution à la sécurité alimentaire et nutritionnelle et vie saine pour les générations présentes et futures. Pour une alimentation durable et une saine diversité des sources de protéines, la Société suisse de nutrition (SSN) recommande une consommation de viande 2 à 3x/semaine au maximum. Certains réseaux d'accueil pré ou/et parascolaires ont déjà intégré une journée végétarienne (voire plus pour certaines garderies ou APEMS) pour les enfants. En revanche, aucun pendant n'existe pour les adultes.

La restauration collective représente 18 millions de repas/an dans le canton de Vaud.² Le secteur (para)public constitue un levier important pour une alimentation plus équilibrée, de nature à réduire notre empreinte carbone et la production de gaz à effet de serre et pour inciter le secteur privé à s'en inspirer. L'Etat de Vaud doit adapter ses cahiers des charges en conséquence dans les contrats de prestation conclus avec les restaurateurs. Le 20.04.2010, le député Yves Ferrari (Les Verts) déposait un postulat (10_POS_185) pour « Une journée hebdomadaire sans viande ni poisson ... Un pas alimentaire vers la société à 2000 W ». Le 18.01.2011, la majorité du Grand Conseil refusait son renvoi au Conseil d'Etat. Entre-temps les mentalités ont évolué. La nécessité d'engager la transition écologique est devenue plus évidente encore. Il est temps que le Grand Conseil remette ce thème à son ordre du jour.

Pour des raisons écologiques, de santé publique et de valorisation d'une production, autant que possible, saisonnière, locale, régionale et savoureuse, les soussignés demandent l'introduction d'une journée hebdomadaire végétarienne (sans viande ni poisson) dans les établissements de restauration collective publique du canton (cantines pré ou parascolaires, centres de formation professionnelle, Hautes écoles, Université de Lausanne, cantines pour le personnel de l'administration cantonale, CHUV, EMS public-privé, secteur parapublic, etc.). Afin de cibler une plus large part de consommateurs, nous demandons que cette journée végétarienne change de jour d'une semaine à l'autre. Enfin, nous demandons à promouvoir les atouts de cette mesure

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

² Rapport du Conseil d'Etat sur le postulat Yves Ferrari et consorts - Une restauration à base de produits locaux et de saison ... un tout premier pas alimentaire vers la société à 2'000 W, novembre 2014, p. 3.

auprès des restaurants d'entreprises et des restaurateurs privés pour les inciter à en faire bénéficier leur clientèle.

Renvoi à une commission avec au moins 20 signatures.

*(Signé) Jean Tschopp
et 47 cosignataires*