

RAPPORT DU CONSEIL D'ETAT AU GRAND CONSEIL

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

Rappel

Texte amendé par la commission

Le présent postulat demande au Conseil d'Etat d'élaborer une stratégie volontariste visant à inciter à une alimentation favorisant la consommation de produits locaux et de saison, en particulier dans les lieux de restauration sur lesquels il a prise (ex. au service des employés de l'Etat et des étudiants/apprentis dans le canton). Dans son programme de législature, le Conseil d'Etat souhaite faire converger les politiques publiques, les programmes et les projets vers les objectifs de la "société à 2000 watts" afin de réduire les émissions de CO2 permettant de limiter le réchauffement climatique. Pour ce faire, elle concentre son action sur l'aménagement du territoire, les constructions, la mobilité, l'efficacité énergétique et le recours accru aux énergies renouvelables. Un aspect important de notre impact climatique reste cependant en retrait : l'alimentation. En Suisse, elle représente pourtant 30% de notre empreinte écologique et 17% de nos émissions de gaz à effet de serre. Celles-ci sont causées par la production, le transport, la transformation et la vente des denrées alimentaires. Une part importante des émissions est due aux transports de produits alimentaires venant de régions lointaines et à la conservation de produits qui ne sont pas de saison. Ces émissions de CO2 peuvent être minimisées, pour une part, par une alimentation locale et de saison qui est moins énergivore. Des progrès appréciables ont été réalisés dans le domaine de l'équilibre alimentaire des plats cuisinés, avec notamment le label "Fourchette verte" largement utilisé. Cependant, un des domaines dans lesquels les efforts sont encore insuffisants est celui de l'impact de nos habitudes alimentaires sur notre consommation énergétique et donc de notre impact sur les émissions de CO2. Trois attitudes sont à l'origine de l'essentiel de ce phénomène : – la consommation d'aliments importés de régions lointaines ; – l'achat d'aliments hors saison qu'il faut conserver dans une chaîne du froid ; – le recours trop fréquent à des plats pré-cuisinés lourdement conditionnés. Rappelons que consommer des aliments locaux et de saison s'avère "gagnant-gagnant", tant pour le consommateur qui découvre les richesses et la qualité des aliments locaux que pour le producteur local qui bénéficie de nouveaux marchés. Pour notre canton, ce postulat s'inscrit parfaitement dans la volonté de diminuer l'énergie grise consommée par la population afin de s'approcher de la société à 2000 W et de soutien à l'agriculture locale en diminuant les importations d'aliments ne pouvant être cultivés ou produits localement, de même que ceux qui ne sont pas de saison. Les aliments concernés sont aussi bien les céréales, les fruits, les légumes que la viande. Cette dernière pourrait, dès lors que le marché local ne suffit plus à combler la demande, ne pas être dans chacun des menus proposés ou être l'occasion pour le Conseil d'Etat de s'interroger sur la filière viande de proximité. Il va de soi que la notion de local ne se limite pas strictement aux frontières cantonales ou nationales et que cette notion ne peut en aucun cas

s'appliquer à des aliments ne se cultivant pas sous nos latitudes.

Souhaite développer et demande le renvoi en commission.

Lausanne, le 25 janvier 2011. (Signé) Yves Ferrari et 31 cosignataires

Développement au Grand Conseil et travaux de la commission parlementaire

Le présent postulat de Monsieur le Député Yves Ferrari et consorts a été déposé suite aux discussions qui ont occupé le Grand Conseil sur un précédent postulat – rejeté le 18 janvier 2011 – visant à instaurer un jour hebdomadaire sans viande et sans poisson dans la restauration collective vaudoise. Devant le clair refus de sa première proposition par le Grand Conseil, mais tenant compte des positions émises tant en plénum qu'en commission en faveur des produits de notre agriculture, le postulant est revenu, en date du 25 janvier 2011, avec un nouveau postulat ciblé sur les produits locaux et de saison dans l'alimentation. La commission qui l'a examiné a proposé d'en modifier quelques termes, se limitant en particulier à une politique incitative demandée au Conseil d'Etat, et excluant de son champ d'intervention la restauration collective privée. Lors de sa session du 15 novembre 2011, le Grand Conseil a ensuite pris partiellement le postulat en considération (65 oui, 40 non et 15 abstentions), selon les recommandations de la commission. Il l'a ainsi renvoyé au Conseil d'Etat, qui a d'abord annoncé, par un rapport intermédiaire du 31 octobre 2012, un report du rapport définitif, le temps de tirer profit des résultats d'une étude commandée par l'Etat sur le sujet, puis élargie au niveau national, ainsi que d'y adjoindre la réponse au postulat de Monsieur le Député Stéphane Montangero sur la mise en valeur de l'inventaire du patrimoine culinaire vaudois.

RAPPORT DU CONSEIL D'ETAT

1 SITUATION INITIALE ET DÉMARCHES PRÉALABLES

1.1 Loi sur l'agriculture vaudoise et recommandation de la Cour des Comptes

Lors de l'adoption de l'EMPL sur la loi sur l'agriculture vaudoise en juillet 2009, le Conseil d'Etat avait déjà pris conscience des enjeux et perspectives d'un approvisionnement accru de la restauration collective avec des produits agricoles de provenance régionale. Il en avait ainsi proposé une traduction concrète que le Grand Conseil a bien voulu adopter sous la forme de l'actuel article 23 LVL Agr *"Exemplarité de l'Etat - Le Conseil d'Etat favorise la consommation de produits agricoles locaux dans les manifestations, organisées par ses services ou ayant bénéficié de subventions, ainsi que dans les établissements gérés par l'administration cantonale."* A la fin de la même année, la Cour des comptes publiait dans la foulée son 6^e rapport "Audit de la restauration collective à l'Etat de Vaud" dont la *Recommandation n°12* était justement de *"Poursuivre et étendre le recours à des filières agricoles de proximité pour l'approvisionnement des restaurants de l'Etat de Vaud, démarche qui va dans le sens du nouveau projet de loi sur l'agriculture vaudoise"*. Ce rapport a été diffusé auprès des services concernés, qui ont été ainsi amenés à accorder toute l'attention nécessaire à cette recommandation, parmi 26 autres, prioritairement centrées sur les aspects comptables, financiers et liées à l'application des dispositions sur les marchés publics. Le rapport de la Cour des comptes a d'une manière générale contribué à améliorer l'encadrement et le suivi des contrats régissant la restauration collective.

1.2 Etude " Produits de proximité dans la restauration collective " (agridea 2012)

Avant même la prise en considération formelle du postulat par le Parlement et d'entente avec les départements concernés en premier chef (DFJC et DSAS), le Département de l'économie, par le service de l'agriculture, a commandé en octobre 2011 le volet cantonal d'une étude proposée par l'Association suisse pour le développement de l'agriculture et de l'espace rural (agridea). En effet, en lien avec des préoccupations de transport court, de santé publique et de souveraineté alimentaire, différents cantons avaient également manifesté leur souhait d'étudier s'il était réaliste de développer la part des produits alimentaires de " proximité " dans la restauration collective.

L'étude exploratoire pour le canton de Vaud s'est inscrite dans un programme de travail pour tous les cantons de Suisse romande. Elle avait pour objet de faire un état des lieux de la situation cantonale et de proposer des actions pour renforcer la part des produits de proximité dans l'approvisionnement des cuisines collectives des établissements dépendant de l'Etat ou des collectivités publiques. Concernant l'analyse de l'offre, ce rapport s'est appuyé sur les résultats de l'étude "Valorisation des produits des filières agricoles vaudoises", qui avait identifié les fournisseurs de la restauration collective.

Les objectifs spécifiques de l'étude ont été :

- d'identifier les principaux commanditaires qui ont le pouvoir de décider de l'approvisionnement des cuisines, en distinguant les différents types de clients ou d'usagers (instruction publique obligatoire ou post-obligatoire, hôpitaux, homes)
- d'identifier les critères de choix selon les systèmes de restauration en place (autogestion, gestion directe avec appels d'offre, gestion concédée à une entreprise de restauration)
- d'évaluer enfin l'offre de produits locaux dans le canton et mettre en évidence les freins à la vente de produits en restauration collective (conditionnement, logistique...).

Au total, pour les institutions identifiées dans le canton, le nombre de repas servis est évalué à un minimum de 18 millions de repas par an, tant dans des restaurants en gestion directe que concédée. Ce chiffre ne comprend pas les repas servis au personnel des institutions concernées, qui représentent une part non négligeable, notamment dans les hôpitaux et l'enseignement supérieur. Il convient également d'y ajouter tous les repas de midi pris hors domicile dans les restaurants rattachés à des institutions publiques et parapubliques. Ce marché est diversifié et bien segmenté. Au-delà des chiffres, probablement sous-estimés, il est intéressant de considérer les ordres de grandeur et la répartition suivant les types de clients. Le segment des EMS et des institutions socio-éducatives est important en volume - plus de 6 millions de repas par an, soit le tiers de l'offre. Les hôpitaux et cliniques cuisinent près de 2,6 millions de repas par an (hors personnel) et leur marché est très centralisé avec des services d'achat spécialisés. Le marché de l'enseignement, avec un nombre de repas par an qui est d'environ 8 millions, soit près de la moitié de l'offre dans le Canton, est segmenté entre le périscolaire, le primaire et le secondaire I, qui sont de la responsabilité des communes, et le secondaire II (gymnases, écoles professionnelles) avec l'enseignement supérieur, qui sont de la responsabilité du canton.

L'état des lieux qui ressort de cette étude montre ensuite que la place des produits de proximité dans la restauration collective publique est bien meilleure que supposé. L'étude a permis de découvrir que de nombreux responsables de cuisine, sans instruction précise de leur hiérarchie, sont convaincus de l'intérêt de s'approvisionner "en local" et mettent cette conviction en pratique au quotidien. L'étude relève toutefois qu'il y a souvent confusion entre fournisseurs locaux et produits locaux, la compréhension des notions de "local" ou de "proximité", ainsi que leur probable coût supplémentaire, n'étant pas traduits dans un sens commun, ni établis précisément.

La politique de ravitaillement de nombreux établissements de restauration collective est souvent du ressort des chefs de cuisine, qui doivent toutefois la concilier avec les exigences spécifiques de leur

clientèle (hôpitaux, EMS, écoles, unités d'accueil parascolaires, centres professionnels, etc.), ainsi qu'avec la maîtrise des coûts et l'incidence de ces derniers sur le prix des repas. Dans les établissements hospitaliers ou médico-sociaux, là où existent des pratiques affirmées des chefs des achats ou des chefs de cuisine en faveur des produits de proximité, elles ne sont que très peu communiquées aux patients, à leur famille ou au personnel.

L'étude a enfin proposé plusieurs pistes pour renforcer le recours aux produits de proximité : une formation des chefs de cuisine, accompagnée d'une sensibilisation des commanditaires et des responsables des institutions sur la question, en cohérence avec les objectifs cantonaux du développement durable ; l'introduction d'une clause relative à un niveau minimum d'approvisionnement en produits de proximité lors des appels d'offres pour l'attribution de marchés publics (achats de denrées) ou dans les contrats de concession de restaurants par les collectivités publiques vaudoises ; l'exploitation du potentiel important de développement de l'offre de produits de proximité issus de l'agriculture du canton de Vaud.

1.3 Démarche interdépartementale 2013-2014

Afin de concrétiser les attentes du postulat, un groupe de travail interdépartemental a été mis sur pied dans le but d'élaborer la réponse du présent postulat, dont l'ensemble des éléments sont repris dans le document stratégique en annexe. Ce groupe, présidé par le Service de l'agriculture, a réuni des représentants de tous les départements et des principaux services concernés, dans l'optique de présenter au Conseil d'Etat une stratégie réaliste et praticable qui soit en phase avec les contraintes propres aux catégories très hétéroclites de la clientèle de la restauration collective publique (équilibre nutritionnel, sécurité et hygiène alimentaires, coût des repas, rentabilité des prestations, etc.). La démarche de coordination n'a pas intégré à ce stade la participation des communes, ni celle des entreprises privées qui sont au bénéfice d'une forme de concession pour délivrer de telles prestations de restauration. Par contre, elle s'inscrit dans le programme de sensibilisation à des actions de développement durable conduit par l'Unité de développement durable, en particulier destiné aux communes.

L'élaboration de cette stratégie par le biais d'une démarche transversale interdépartementale, à des niveaux décisionnels hiérarchiquement différents, a quelque peu retardé l'élaboration du présent rapport. Pour assurer une bonne cohérence et une faisabilité réaliste de ses propositions, le Conseil d'Etat s'est attaché à ce que tous les acteurs concernés par cette problématique au sein de l'administration cantonale soient associés à cette démarche. En effet, les établissements de la restauration collective publique dans le canton, leur mode de gestion, leur rattachement institutionnel ou organisationnel, ou encore leurs objectifs principaux en matière de prestations, diffèrent énormément, tant au niveau des prises de décision effectives qu'à celui de l'orientation de leur mission.

2 CONCEPT CANTONAL POUR L'UTILISATION DE PRODUITS DE PROXIMITÉ DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE DU CANTON DE VAUD

2.1 Vision partagée et buts généraux

Tout d'abord, le Conseil d'Etat tient à affirmer que l'objectif de recourir davantage à la production agricole de proximité et de saison dans la restauration collective, incluant la mise en valeur du patrimoine culinaire vaudois, ne saurait ignorer l'intégration simultanée d'autres objectifs d'intérêt public, en particulier ce qui touche à la santé publique, aux finances cantonales ou communales ou à l'environnement. Ainsi, la priorité va à l'offre d'une alimentation saine et équilibrée, respectant scrupuleusement les règles d'hygiène sanitaire propres à la branche. De même, les exigences de maîtrise des charges de l'Etat et la transparence pour les consommateurs (provenance, valeur nutritive, modes de production, etc.), comme le respect de l'environnement, font aussi pleinement partie des intérêts à concilier au sein des services de restauration, respectivement de ceux qui sont en charge des achats pour les restaurants concernés.

Pour la restauration collective dépendant directement ou indirectement des collectivités publiques, les principes généraux suivants guideront petit à petit l'action des acteurs concernés par cette démarche qui est de nature incitative et non point directive :

- Approvisionnement auprès de l'agriculture sise à proximité ou des fournisseurs locaux qui en sont les clients intermédiaires
- Modes durables de production agricole : prestations écologiques requises, productions intégrée, extensive ou biologique, détention très respectueuse des animaux, Swissness, commerce équitable, Suisse Garantie, marques régionales de terroir, désignations AOP-IGP, Montagne et Alpage, etc.)
- Produits sains et repas équilibrés en fonction des besoins de la clientèle et des usagers
- Maîtrise des coûts et offre de repas adaptée aux besoins et possibilités de la clientèle
- Réduction de l'empreinte écologique (pression exercée par les hommes envers les ressources naturelles) et des facteurs pouvant influencer négativement le climat.

Ces principes généraux qui structurent la vision cantonale pourront par exemple servir de base pour l'instauration de chartes dans les établissements de la restauration collective publique, à moduler en fonction des spécificités de la clientèle et du mode de gestion de ces restaurants. Ces principes pourront stimuler des démarches d'amélioration continue se basant sur des outils existants, voire aboutir sur la création de labels certifiant des bonnes pratiques par les acteurs concernés. Dans le cadre des diverses formes de gestion concédée (concession, baux, droits de superficie, etc.), il s'agira de rendre cohérents les actes de concession afin de s'assurer qu'ils contiennent une clause incitative en vue d'atteindre les buts visés en référence à ces principes.

La stratégie du Conseil d'Etat pour viser l'exemplarité au sens de l'article 23 de la loi sur l'agriculture vaudoise se base sur le principe de l'incitation. Elle montre la voie à suivre et encourage l'ensemble des acteurs et des services de l'Etat concernés à favoriser les produits locaux et de saison dans la restauration collective. Un bilan des expériences concluantes (ou non) et des résultats concrets obtenus dans les divers établissements dépendant de près ou de loin des pouvoirs publics du canton sera tiré à la fin de la législature. Sur la base de ces résultats, pourront alors être envisagées d'autres mesures, voire des exigences en cas de lacunes persistantes d'amélioration des pratiques.

Cette stratégie s'attache aussi à opérer une distinction entre les restaurants qui dépendent directement de l'administration, en gestion directe ou concédée, et ceux qui sont rattachés à des établissements subventionnés, qu'ils soient publics et autonomes, ou privés. Ainsi, il sera loisible d'instaurer une gradation des objectifs liés à l'approvisionnement avec des produits de proximité, tenant compte à la

fois de l'indépendance économique des institutions et des missions prioritaires reconnues au titre de leur financement public.

Enfin, il est essentiel que les modifications progressives des pratiques induites par cette stratégie soient en adéquation avec la réalité des restaurants concernés, en particulier avec les contraintes de coût et de prix des repas, ainsi qu'avec les possibilités des fournisseurs en regard des autres critères d'achat (sécurité, qualité et quantité des denrées alimentaires), spécifiques à leur clientèle particulière (malades, personnes âgées, écoliers, détenus, etc.).

2.2 De la notion de la "proximité " ou de ce qui est "local"

La loi sur l'agriculture vaudoise, par son article 23, enjoint à l'Etat de favoriser la consommation de *produits agricoles locaux*, en particulier dans les établissements gérés par l'administration cantonale. Aujourd'hui, la notion de local peut être considérée de manière très différente selon les acteurs qui s'expriment à ce sujet. Il peut s'agir d'un approvisionnement géographiquement proche du lieu de préparation et de consommation, de circuits financiers courts avec un nombre restreint voire inexistant d'intermédiaires entre le producteur et le cuisinier, ou il peut être fait référence à des limites géographiques, voire administratives.

La loi ne définit pas précisément la notion de "local ". A première vue, pour des raisons pratiques tenant compte des réalités de l'approvisionnement alimentaire, cette notion ne peut guère se calquer sur des limites administratives ou territoriales. Cela reviendrait à créer de nouveaux circuits commerciaux ou économiques, voire à limiter drastiquement l'assortiment des aliments ou le choix des menus, tout en se privant inconséquemment de possibilités locales d'approvisionnement dans les zones frontalières du territoire circonscrit.

Dans l'étude d'Agriidea, il est plutôt fait mention de " cercles concentriques " par groupes de produits, combinant l'objectif de proximité avec la réalité de l'approvisionnement et les contraintes géographiques induites par les critères qualitatifs. Il s'agit également de prendre en compte les pratiques actuelles et variables selon les établissements. Par exemple, une distance de 60 à 70 km est admise d'une manière générale comme " locale ", mais pour le CHUV, dont les besoins quantitatifs sont très importants, le respect du développement durable est entier en se fournissant dans un rayon de 250 km.

De manière pragmatique, plutôt que de généraliser un critère géographique territorial ou un rayon kilométrique absolu, c'est par l'application itérative du principe de base suivant que le développement de l'approvisionnement local trouvera son sens. Il s'agit de chercher à se servir au plus près ou "*à la moindre signature carbone*", tant en ce qui concerne les fournisseurs et transformateurs que dans la provenance des produits agricoles, sans se priver d'aller chercher plus loin lorsque des besoins spécifiques, la diversité des menus ou encore les aléas climatiques ou saisonniers le justifient.

En conclusion, la notion de proximité en matière d'approvisionnement est composite et peut varier passablement selon l'angle de vue. Sa traduction concrète sera donc laissée aux professionnels en les responsabilisant quant à l'atteinte des objectifs de la démarche, qui sera mesurée en valeur relative, c'est-à-dire grâce à une évaluation orientée sur les progrès réalisés par les intéressés, plutôt qu'en fonction de valeurs normatives et absolues qu'il est quasiment impossible de définir et de généraliser à l'ensemble de la restauration collective. L'objectif général relatif à atteindre est de réaliser 10% d'approvisionnement direct des établissements auprès de producteurs locaux.

2.3 Les instruments de mesure ou de garantie de la provenance de proximité

2.3.1 Diagnostic des achats alimentaires avec l'outil Beelong

Développé par l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) en collaboration avec l'UNIL, l'EPFL, la FHV, le service d'accueil de jour de l'enfance (SAJE) de la Ville de Lausanne et l'Unité de développement durable (UDD), cet outil permet d'évaluer l'impact environnemental des achats de nourriture et de boissons. Sur la base d'un état des lieux des pratiques d'achats alimentaires en cours et de leur analyse, des pistes d'amélioration sont proposées et les bonnes pratiques sont communiquées aux consommateurs finaux.

Cet instrument se base sur les cinq critères suivants :

- la provenance des aliments
- le mode de production agricole
- la saison
- le degré de transformation des produits
- le climat et les ressources.

Il peut donc servir à mesurer ponctuellement l'augmentation de la proportion de produits issus de la production locale dans l'approvisionnement de la restauration collective, mais il est surtout utile comme instrument de pilotage et d'accompagnement du changement en phase initiale. Une utilisation ponctuelle couvrant deux périodes est recommandée pour gérer les phases d'évolution d'une cuisine collective, dans une optique assez large de développement durable comme dans le cadre d'un coaching opérationnel, ceci sans vouloir en systématiser ou en pérenniser l'usage, en raison du coût supplémentaire qu'il peut occasionner (analyse des achats alimentaires, coaching, communication).

2.3.2 La certification de provenance basée sur une marque ou un label

Les producteurs vaudois sont titulaires de différentes marques spécifiant la provenance des denrées alimentaires, notamment par des marques dites régionales ou de terroir. En raison de la profusion des désignations de provenance et de la confusion déjà existante chez le consommateur, il n'existe à ce jour pas encore de certification, ni de marque cantonale publique déposée, même si la loi sur l'agriculture vaudoise en donne la possibilité et la compétence avec le Label du Pays de Vaud.

2.3.3 La certification écologique basée sur l'empreinte Carbone

"ONE TWO WE" - la réduction de l'empreinte écologique avec le WWF

Lancé par SV Group en Suisse avec le WWF Suisse, "ONE TWO WE" est un outil dont l'objectif est l'intégration de la protection du climat dans le management et le fonctionnement d'un restaurant collectif. Des standards environnementaux dans quatre domaines liés à l'environnement (offre, approvisionnement, exploitation et logistique), répartis en trois catégories mesurables (Compliance, Good Practice, Best Practice) ont été établis. Concrètement, des solutions élaborées par des experts sont adaptées à l'entreprise concernée. Les domaines évalués sont : transport, élimination, nettoyage, régionalité, standard de production, végétarien, mix de menus, saisonnalité. Participer au programme permet de communiquer sur la protection de l'environnement et l'engagement de l'entreprise. Les restaurants en gestion concédée de SV groupe suivants ont adhéré au programme "ONE TWO WE" : Uni Bâle, Banque Vontobel, UNIL et la Suva.

2.3.4 "Eaternity" – Outil d'une start-up issue de l'EPFZ

L'objectif de "Eaternity" est la protection du climat dans le domaine de l'alimentation en restauration collective et au niveau des ménages et des individus. Les responsables d'"Eaternity" postulent qu'il est possible de réduire les émissions de CO2 en Suisse à 1 tonne par personne alors qu'actuellement elles se situent à environ de 5,5 tonnes. Basé sur la méthodologie des écobilans, l'ensemble des moyens de sensibilisation, des progrès suivis et des recettes proposées contribue à limiter l'impact environnemental de l'alimentation.

2.4 Manger sainement en respectant l'environnement - Le label Fourchette verte

En matière de développement durable, le label Fourchette verte est une autre possibilité de consommation responsable qui pourrait développer des synergies avec la démarche du postulant, puisque ce label recommande :

- *"Produits locaux et de saison: pour apporter sa contribution à une consommation écologique et responsable, Fourchette verte recommande – dans le cadre des possibilités pratiques – de préférer les produits locaux et de saison."*
- *"Production durable: les aliments provenant de production durable sont à privilégier (production intégrée ou bio). Par exemple, pour les poissons, il convient d'éviter les espèces menacées (cf. liste www.wwf.ch/poisson). Les poissons pêchés dans les eaux locales sont à recommander, tout comme les poissons avec un label biologique (poissons d'élevage) ou les poissons avec le label MSC (pêche durable)."*
- *Consommation durable: tri des déchets exigé ; consommation d'eau recommandée à chaque repas, dont l'eau du robinet ; consommation de viande en quantité modérée.*

Une réflexion avec les responsables du label est actuellement en cours pour mieux promouvoir ces aspects de durabilité. En effet, le consommateur ne doit pas se retrouver devant le choix du "menu santé", du "menu local" ou du "menu durable", mais pouvoir bénéficier de chacune de ces composantes. Il ne serait pas non plus adapté d'induire une confusion ou des complications administratives auprès du restaurateur par l'introduction d'un label supplémentaire portant sur les menus. Une communication globale, alliant santé et protection de l'environnement et destinée au service de restauration et au consommateur, est ainsi recherchée. Les démarches de la Confédération vont dans ce sens en visant à allier le label Fourchette verte et les principes et recommandations "Schnitz und Drunder", qui comprennent des mesures de développement durable destinées aux enfants et adolescents.

2.5 Développement de l'offre, coordination et plateformes de producteurs

Un système cohérent d'une restauration collective se fournissant en produits agricoles locaux ou régionaux nécessite l'implication des 3 partenaires que sont les utilisateurs (gérants, cuisiniers), les producteurs primaires (agriculteurs, maraîchers, arboriculteurs) qui doivent pouvoir fournir en qualité requise les volumes importants demandés, et un intermédiaire les reliant (centrale d'achat ou de distribution, plateforme de gestion de l'offre, grossistes, industrie agroalimentaire, etc.).

L'intérêt commun des utilisateurs et des producteurs se retrouve lorsque l'intermédiaire est une plateforme de regroupement de l'offre des producteurs, auprès de laquelle les utilisateurs peuvent commander sans contrainte supplémentaire, ni marges commerciales excessives, mais avec une solide garantie de provenance et de qualité, non seulement du fournisseur ou du lieu de transformation, mais aussi de l'origine des produits agricoles de base. En effet, il est impossible de garantir une amélioration notable de l'approvisionnement de proximité si les instruments logistiques font défaut et si les produits demandés ne peuvent être fournis dans les quantités et qualités souhaitées, au moment voulu et à un

prix compétitif. Si l'on veut une réelle coordination entre offre et demande passant par des circuits courts, c'est la voie de la coopération qui devra être privilégiée, dans laquelle les producteurs sont impliqués et connaissent exactement ce qu'ils doivent fournir aux utilisateurs, soit ce dont les clients finaux ont besoin. La plateforme est pour cela un important instrument de coordination.

2.6 Responsabilisation autonome des porteurs du pouvoir décisionnel

Le Conseil d'Etat est également attaché au principe d'une autonomie responsable au plus bas niveau opérationnel possible, gage d'une mise en œuvre rationnelle, fiable et performante de sa stratégie en matière de restauration collective et de produits locaux et de proximité, c'est-à-dire orientée prioritairement vers la satisfaction des besoins des clients et des usagers. Cette responsabilisation de la base nécessite une dynamique de sensibilisation importante comme vecteur du changement au sein de tous les établissements concernés. Elle laisse la liberté d'action aux autorités supérieures. Le Conseil d'Etat retient néanmoins le principe d'une progression constante, empreinte de réalisme, en partant d'une impulsion incitative au début du processus, avec par exemple des concours, des distinctions honorant les efforts consentis ou des appuis ponctuels.

3 STRATÉGIE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

3.1 Principes

Cette stratégie cantonale se veut efficace, fondée sur le principe de l'incitation et de la sensibilisation, propre à renforcer, sans effets pervers, les comportements favorisant le recours aux produits de proximité tel qu'adopté spontanément par la plupart des acteurs décisionnels de la restauration collective publique. Les établissements de restauration gérés directement par l'Etat, les communes et les établissements subventionnés se doivent de montrer l'exemple en matière d'approvisionnement local. Il en va non seulement de la crédibilité des autorités (faites comme je dis...), mais aussi de la loyauté de la concurrence qu'il convient d'assurer pour que la coexistence soit équitable avec les restaurants privés. Dans les processus de changement de pratiques, il leur est recommandé de recourir à des mesures de sensibilisation, à une démarche d'accompagnement ou de coaching permettant de mesurer le chemin parcouru et d'améliorer progressivement l'atteinte des objectifs sans mettre en péril l'équilibre financier ou social de l'exploitation.

3.2 Recommandations aux services de l'Etat

3.2.1 Les établissements de restauration gérés directement par l'Etat

Dans l'esprit de promouvoir des démarches exemplaires en termes de durabilité dans la restauration collective, les services ayant la responsabilité de restaurants en gestion directe sont appelés à initier une démarche d'amélioration en s'appuyant sur les outils existants et promus dans le cadre de cette stratégie. Certains restaurants adhèrent déjà à cet objectif d'amélioration continue, notamment les cafétérias de l'Unithèque (UNIL) et d'Agrilogie Marcelin qui ont toutes deux profité d'un diagnostic avec l'outil Beelong. Ces expériences pourront faire l'objet d'échanges afin de stimuler d'autres entités à s'engager dans ce processus. Le Conseil d'Etat mentionne à titre d'exemple le cas du CHUV, qui, malgré les contraintes auxquelles il est soumis, notamment en termes de volumes de livraison ou encore de standards d'hygiène, consomme déjà en grande partie des produits locaux. 40% de la marchandise consommée au CHUV provient en effet du canton de Vaud, 24% de producteurs suisses (rayon de 180 km) et seulement 36% sont des produits d'importation, soit dans la plupart des cas des produits qui ne sont tout simplement pas disponibles sur le marché vaudois ou en trop faible quantité (poissons, etc.). La Centrale d'achat qui assure l'approvisionnement du CHUV, ainsi que des Hôpitaux universitaires de Genève, a élaboré fin 2013 une charte pour une politique d'achat responsable, qui prend en compte les critères du développement durable. Dans ce cadre, le CHUV va continuer à prospecter toutes les pistes alternatives permettant d'augmenter les parts de marché du terroir local, notamment dans le domaine des produits d'épicerie.

3.2.2 Restaurants en gestion concédée - Intégration systématique d'une clause incitative

Lors de l'élaboration de nouveaux contrats de gestion concédée en matière de restauration, le Conseil d'Etat émettra une directive ayant trait à l'introduction obligatoire d'une clause incitative destinée à favoriser l'approvisionnement en local, tant dans les appels d'offres et adjudications, que dans les conditions générales des actes conventionnels y relatifs.

L'application des règles sur les marchés publics peut cependant limiter la portée de telles recommandations. L'alinéa 2 de l'art. 23 LVL Agr réserve la législation sur les marchés publics, en particulier pour les contrats de fourniture de services de restauration. Une bonne articulation entre d'une part le respect des règles sur les marchés publics, et d'autre part la mise en œuvre du principe d'exemplarité de l'Etat en faveur des produits agricoles locaux, réside dans la manière de pondérer les avantages objectifs liés à la proximité, de manière que cette pondération soit adéquate, non discriminatoire et conforme au cadre légal, comme peut l'être plus généralement celle des critères liés au développement durable. A cette fin, l'UDD élaborera un cahier des charges et un appel d'offre modèle qui sera à mis à disposition des commanditaires au début de 2015.

3.2.3 Concessions de l'Etat

L'Etat est amené à octroyer ou à renouveler des concessions sur le domaine public ou des droits d'usage de son patrimoine immobilier et administratif (baux, concessions, droits de superficie, etc.), en relation avec des entreprises importantes de restauration, comme par exemple les aires autoroutières. Par analogie à la restauration en gestion concédée citée plus avant, le Conseil d'Etat intégrera dans une directive l'obligation de prévoir une clause incitant les concessionnaires à s'approvisionner en local de manière préférentielle.

3.2.4 Programmes d'enseignement et de sensibilisation

L'enseignement obligatoire vaudois a l'intention d'intégrer et de développer une démarche originaire du Canton du Valais, le programme senso5. Celui-ci est destiné à sensibiliser les jeunes générations à l'importance de l'équilibre alimentaire en développant une éducation alimentaire non stigmatisante basée sur les 5 sens et le plaisir alimentaire, et en contribuant à développer chez l'enfant un rapport sain (contenu de l'assiette et lien psychologique) avec l'alimentation. L'adoption de cette démarche est aussi l'occasion pour les enseignants de répondre aux questions de la provenance et de la qualité des aliments concernés. La Haute Ecole pédagogique est ainsi concernée en premier chef dans le cadre de la formation continue des enseignants, que ce soit dans le cadre de ce programme, ou plus largement dans la diffusion des connaissances sur la production agricole cantonale pour pimenter l'enseignement en sciences naturelles, géographie, histoire, voire en cuisine.

3.2.5 Manifestations ponctuelles

Le SAGR, le SPECo, le SEPS ou le SERAC, parmi d'autres services de l'Etat, subventionnent l'organisation ou la participation à des manifestations événementielles ou promotionnelles, dans les domaines de l'agriculture, de l'économie, du tourisme, du sport ou de la culture. Ces manifestations s'agrémentent de moult occasions dinatoires qui sont autant de portes d'entrée efficaces pour mettre en valeur et proposer des produits de notre agriculture. Le Conseil d'Etat exige en principe de tous ses services qu'ils conditionnent leur soutien financier à un approvisionnement préférentiel de la restauration en produits locaux, en particulier lors des parties officielles ou des banquets publics.

3.3 Recommandations aux communes, aux organismes subventionnés et autres entités parapubliques

Ce volet transversal nécessite une attention particulière car toute action de l'Etat interfère ici avec le statut d'autonomie alloué ou garanti aux communes, respectivement aux établissements concernés (écoles, cliniques, garderies, EMS, etc.), dans un contexte relationnel (surveillance, compétences, financement, etc.) à chaque fois très différent. De plus, la provenance ou la durabilité de la restauration proposée par ces institutions n'est de loin pas la mission principale sur laquelle l'autorité cantonale doit concentrer prioritairement son action, ce qui tend à faire passer la thématique de l'approvisionnement de proximité au second plan. Pour s'assurer une certaine crédibilité, il convient de mesurer le risque de se limiter à une communication généreuse présentant une situation très avantageuse sur les plans de la durabilité, et en particulier de la proximité des produits utilisés, sans que des constats effectifs ou des processus concrets ne viennent en confirmer durablement la réalité de la promesse. La stratégie de communication auprès de ces organismes devra être menée en étroite collaboration avec les partenaires associatifs de l'Etat ou des communes, telles que les associations faitières professionnelles (AVDEMS, FEDEREMS, FHV, AVOP) ou par l'intermédiaire de groupements professionnels ciblés (diététiciens, médecins nutritionnistes, cuisiniers en collectivité, etc.). En 2013 et 2014, les actions de promotion de la durabilité se sont concentrées sur les achats responsables alors que le thème choisi pour porter les actions en 2015 sera celui de l'alimentaire. Le pilotage et l'encadrement seront assurés par l'Unité du développement durable (UDD) rattachée au DIRH en collaboration avec les services concernés.

3.3.1 Communes

La porte d'entrée qui a été identifiée comme la plus indiquée auprès des communes est l'Association Coord21 (Coord. 21) par le biais de laquelle l'UDD promeut les actions en faveur du développement durable au sein des collectivités locales. Ces dernières peuvent agir au niveau de la gestion des restaurants des administrations communales du degré du secondaire I, ainsi que de l'accueil péri- et parascolaire.

3.3.2 Réseau d'accueil de jour des enfants

Les estimations concernant les 30 réseaux de La Fondation pour l'accueil de jour des enfants indiquent que la part de la gestion directe des restaurants collectifs est proche de celle en gestion concédée. A ce jour, des diagnostics réalisés ou planifiés dans des entités dont la restauration est en gestion directe avec l'outil Beelong concernent environ 15% des places avec repas offertes dans le canton. La démarche de sensibilisation de l'ensemble des responsables et décideurs au sein de ces entités est un travail à moyen terme qui se construira sur une base volontaire.

3.3.3 Etablissements subventionnés

Nombre d'EMS ont déjà mis en place des pratiques respectueuses du développement durable, notamment dans le domaine de l'alimentation, mais il y a à l'heure actuelle une grande disparité d'un EMS à un autre. Le Conseil d'Etat entend donc soutenir les actions de l'AVDEMS visant à sensibiliser tous les EMS, notamment en recensant et en propageant les bonnes pratiques, aussi bien dans le domaine de l'alimentation que des achats responsables, la gestion de l'énergie ou la mobilité des collaborateurs. L'objectif est de déboucher sur une prise de conscience et une responsabilisation de chaque EMS, afin qu'il développe des initiatives de lui-même et qu'il insuffle les principes de la durabilité dans son entreprise. Dans cette perspective, dès 2015, des outils tels que le référentiel pour les établissements de soins responsables, ainsi qu'une formation à l'attention des acteurs majeurs dans l'alimentation, notamment les cuisiniers, seront élaborés par l'Etat et mis à disposition des EMS. Le DSAS investiguera en parallèle avec l'AVDEMS la possibilité d'une intervention sur les tarifs des EMS afin de soutenir, d'une part, la formation des cuisiniers des EMS, l'organisation au sein des EMS d'événements particuliers sur la thématique, et, d'autre part l'élaboration de diagnostic avec l'outil Beelong. Cette démarche visant à renforcer les incitatifs favorables à la stratégie du Conseil d'Etat dans ce domaine est actuellement à l'étude entre le DSAS, l'Unité de développement durable et l'AVDEMS. Concernant les autres associations faitières telles que la FEDEREMS ou l'AVOP, l'UDD se chargera de les informer de l'existence de cette stratégie et des outils y relatifs. Il est à noter que du côté de la FHV, 3 des 12 membres se sont d'ores et déjà engagés à effectuer un diagnostic avec l'outil Beelong avec l'appui de l'UDD.

3.4 Accompagnement de la démarche dès 2015

L'achat de produits locaux et de proximité dans la restauration collective fait déjà partie des pratiques des nombreuses entités publiques et parapubliques, toutefois une marge significative d'amélioration existe. L'accompagnement prévu dès 2015 a pour objectifs de rendre opérationnelle la stratégie du Conseil d'Etat, de renforcer les bonnes pratiques et de promouvoir fortement les avantages de tels achats. C'est dans un esprit de sensibilisation et d'information que cet accompagnement est prévu.

3.4.1 Offre de formation pour les chefs de cuisine et les acheteurs au CEP dès janvier 2015

La plupart des chefs de cuisines interviewés dans le cadre de l'étude conduite par Agridea sont apparus comme acquis à l'utilisation préférentielle de produits locaux, mais les éléments "choix varié" et "prix" sont très contraignants pour eux. L'étude complémentaire d'Agridea semble démontrer que le facteur prix est surfait dans l'esprit des utilisateurs et que les produits locaux de saison peuvent même être moins chers que les produits importés. De plus, la préparation de produits frais, en lieu et place de mets pré-cuisinés, donne souvent un avantage économique à l'approvisionnement en local. Il est donc de première importance d'assurer la formation, l'accompagnement et l'information des acteurs majeurs que sont les cuisiniers. Un cours à l'intention des cuisiniers, des acheteurs de denrées alimentaires et des commanditaires sera mis sur pieds dès janvier 2015. Elaboré et donné par l'Unité Développement durable (UDD) et le SAGR avec l'appui d'Agridea, il s'organisera sur deux demi-journées.

L'objectif est de présenter sur une base d'expériences et d'argumentaires concrets les avantages qu'il y a d'utiliser prioritairement les produits indigènes, de mettre à disposition les comparaisons de prix avec les produits importés, et d'induire, où cela s'avère judicieux, des changements de pratique professionnelle avec conviction et après concertation entre pairs. Après un cours-test avec des volontaires, cette formation sera inscrite au programme du CEP à l'attention des professionnels de la restauration collective publique, tant du canton que des communes ou des établissements parapublics qui en dépendent. Elle sera évidemment aussi ouverte à d'autres acteurs impliqués, tels les responsables des achats ou les personnes agissant en tant que commanditaires de ces restaurants. Enfin, cette formation sera l'occasion d'effectuer une présentation promotionnelle efficace des produits figurant à l'inventaire du patrimoine culinaire vaudois, comme indiqué dans le rapport du Conseil d'Etat sur le postulat Montangero.

Ayant l'ambition d'orienter ses actions vers l'utilisation des produits de proximité dans la restauration privée et collective, l'association GastroVaud dispose également de précieuses compétences pour devenir un partenaire de la stratégie cantonale afin de sensibiliser les futurs cuisiniers et gérants à l'utilisation des produits locaux, en particulier par les cours donnés dans le cadre de la formation de spécialiste en restauration système (responsable de cuisine dans la restauration collective) qui sera dispensée au Centre Professionnel de Montreux, ainsi qu'aux formateurs de ces apprentis.

3.4.2 Information et sensibilisation des commanditaires et des clients

La sensibilisation des commanditaires directs et indirects, comme celle des clients et usagers de la restauration collective publique, ne saurait intervenir sans un travail continu d'information et un souci permanent de transparence commerciale intégrant les aspects relatifs à la santé et au développement durable.

Pour les commanditaires, c'est-à-dire les personnes ou autorités qui confient à des tiers la responsabilité de servir les prestations de restauration collective, il y a d'abord à faire un travail de sensibilisation afin que le critère particulier de la proximité, dans la politique d'approvisionnement, remonte dans l'échelle des priorités, soit parce qu'il émane d'une volonté politique (cf LVLAgr), soit parce qu'il doit être satisfait en réponse à une demande provenant de la clientèle elle-même.

Les canaux de sensibilisation sont relativement larges et relèvent autant de l'action de l'Etat pour adapter ses propres prestations de service en restauration, que de la promotion commerciale pour ce qui est du placement des produits de l'agriculture vaudoise. Les principaux diffuseurs identifiés pour cette sensibilisation sont les associations professionnelles (restauration, formation, acheteurs) et les centres de formation des métiers de l'hôtellerie, les autorités communales et leur administration, les services de l'Etat (exploitation directe ou concédée), les groupes commerciaux exploitant les concessions de la restauration collective. Dans le cadre de la mise en œuvre de l'art. 23 LVLAgr et de la promotion des produits de l'agriculture vaudoise, cette mission revient au service en charge de l'agriculture, qui aura la faculté d'en déléguer tout ou partie à des tiers dans le cadre de ses compétences légales et budgétaires. Outre des actions classiques d'information et de sensibilisation directe, il est imaginé d'organiser des concours entre les établissements (le restaurant de proximité, l'approvisionnement durable, etc.), voire d'allouer des distinctions d'honneurs ou des primes récompensant l'exemplarité la plus méritoire ou remarquable en la matière. Des synergies en matière de communication (canaux d'information, stands, etc.) entre le label Fourchette verte et le concept cantonal pour l'utilisation de produits de proximité dans la restauration collective publique vaudoise pourront être recherchées.

Concernant les clients de la restauration collective publique, l'étude Agridea a montré un certain déficit d'information ou de mise en valeur de la provenance des denrées alimentaires préparées à leur intention. Certes, ce n'est pas très utile de communiquer systématiquement sur l'ensemble des produits

servis, notamment lorsque la clientèle est relativement captive, mais le fait d'indiquer que les légumes du jour proviennent de l'exploitation de la famille X à Chessel (avec une photo de la ferme et/ou des producteurs) contribue à mettre en évidence l'élément local de la production et sa qualité. Le capital de sympathie ainsi généré est aussi une forme de garantie tacite et de traçabilité, donc de confiance pour le consommateur final. L'information des clients est une tâche du restaurant, sorte de faire-valoir des choix opérés en matière d'approvisionnement, comme d'ailleurs aussi de ceux qui ont été faits en termes nutritionnels, culturels, ou gastronomiques. Cette information doit cependant être laissée à la libre appréciation des prestataires ou de leurs commanditaires, en tenant compte des conditions particulières très variables de leurs clients (malades, détenus, personnes âgées, élèves, apprentis, étudiants, personnel, usagers externes, etc.).

Dans la foison de labels actuelle, une option intéressante serait de tenter de décloisonner et d'utiliser un label de référence commun aux critères de promotion de l'alimentation équilibrée favorable à la santé, de l'approvisionnement local et de saison, ou en matière Environnement-Energie, dans une approche intégrant les principes du développement durable. Les démarches entreprises au niveau fédéral entre le label Fourchette verte et les principes et recommandations "Schnitz und Drunder" vont dans ce sens. Ainsi, il serait souhaitable d'entrevoir dans le futur l'émergence d'une collaboration entre le label Fourchette verte, le diagnostic Beelong issu de l'EHL, et les marques régionales de terroir (Terre vaudoise, Pays-d'Enhaut, produits authentiques, Chablais gourmands, Pain du Gros de Vaud, etc.), ou encore avec la dénomination Label du Pays de Vaud prévue à l'art. 26 LVLAgr. Cela reste cependant principalement une affaire de la société civile et commerciale, dans laquelle il ne revient pas à l'Etat de s'immiscer de manière directe, bien qu'un soutien financier au titre de la promotion de l'image de l'agriculture, de la santé publique ou du développement durable entre parfaitement dans les cordes des bases légales existantes.

3.4.3 Des opérations volontaires de coaching en cuisine (p. ex. avec le diagnostic Beelong)

Les acquéreurs de denrées alimentaires, dont font souvent partie les cuisiniers, sont les premiers acteurs à sensibiliser aux avantages des produits locaux et de saison. Afin de concrétiser rapidement les progrès attendus en la matière, le conseil et l'appui ciblé seront effectués par le biais du diagnostic avec l'outil Beelong sur une base volontaire. Les restaurants en gestion directe sont les premiers concernés.

Aujourd'hui, les estimations réalisées sur le nombre de restaurants au sein des EMS adhérant à l'AVDEMS démontrent que la majorité est en gestion directe. Le même type d'estimation sera fait pour les EMS et les institutions sociaux-éducatives des autres associations afin de promouvoir l'utilisation de Beelong. Il est à noter que les informations obtenues démontrent que de nombreux restaurants d'EMS, de structures d'accueil de jour des enfants, ou du niveau du secondaire I approvisionnent régulièrement d'autres entités sises sur le même territoire communal. Ceci signifie que si les plus grands producteurs de repas s'investissent dans une démarche d'amélioration, les effets concernent potentiellement des clients variés prenant leur repas dans d'autres structures.

3.4.4 Campagne d'information motivante auprès des producteurs locaux

Aux côtés des utilisateurs (cuisiniers, gérants) et des intermédiaires (centrale d'achat ou de distribution, plateforme de gestion de l'offre, grossiste, industrie agroalimentaire, etc.) les producteurs locaux ont aussi un rôle à jouer. En effet, consommer des produits locaux et de saison nécessite de les produire. La concrétisation de cette stratégie au niveau des producteurs impliquent qu'ils soient informés du potentiel de débouché au sein de la restauration collective publique et parapublique. Des campagnes d'information sur les bonnes pratiques et les avantages des relations directes entre producteurs et acquéreurs seront assurées.

3.4.5 Soutien financier et administratif pour les projets collectifs de gestion de l'offre

Le développement et l'organisation regroupée de l'offre en plateforme devraient être mis en place par étapes avec des producteurs locaux et des cuisiniers motivés. Les résultats enregistrés amèneraient progressivement d'autres chefs à utiliser une telle plateforme et cela laisserait également le temps à de nouveaux producteurs de convertir leur production en fonction des besoins des cuisiniers. Pour les grandes cuisines et celles qui se regroupent au sein d'une centrale d'achat, les plateformes devront absolument fournir des prestations logistiques, de transformation ou de standardisation des produits, ainsi que des facilités de gestion administrative et comptable. Pour des unités de petite taille, il est en revanche possible de se contenter de plateformes virtuelles de connexion (Web), mettant en relation de manière simple et autonome les acheteurs et les producteurs locaux intéressés. Si l'option d'un label certifiant des aspects ayant trait au "local" devait intégrer le concept de l'approvisionnement de proximité, c'est en premier lieu à ce niveau qu'il devrait être mis en place. Disposant d'une plateforme labellisée pour ses produits, les acheteurs peuvent alors s'y référer avec l'assurance que les objectifs d'approvisionnement local seront atteints sans complication par son intermédiaire. Il revient ici aux acteurs du marché de juger de l'opportunité de créer une telle plateforme, respectivement d'ajouter la reconnaissance d'un nouveau label dans le paysage de l'agro-alimentaire déjà bien occupé en logos, marques ou désignations en tous genres. La loi sur l'agriculture vaudoise permet de soutenir financièrement, de manière subsidiaire, les investissements et les frais d'exploitation liés à la mise en place de telles plateformes, notamment en vertu des articles 24 (promotion des produits identifiés par une marque de provenance vaudoise, rapprochement de l'agriculture avec les consommateurs), 28 (projets innovants) et 31 (transparence des marchés) LVLAgr.

3.4.6 Programme sur l'alimentation dans la restauration collective de Coord21

L'association Coord21, principale partenaire de l'UDD pour sensibiliser les communes aux enjeux et actions possible en termes de durabilité, va axer son action sur le thème de l'alimentation dans la restauration collective. Le programme commencera en 2015 par une journée dédiée à ce thème. Elle permettra aux personnes intéressées de profiter de conférences et de participer à des ateliers spécifiques (modèle d'appels d'offre, circuits courts, mise sur pied de plateformes d'achat producteurs/acheteurs, produits locaux et coûts, etc.). Sera ensuite proposée la participation à des groupes de travail permettant d'approfondir le sujet des produits locaux et de proximité. Les échanges entre participants permettront de mettre en valeur les bonnes pratiques et de stimuler les personnes intéressées à s'engager sur cette voie. Coord21 accompagnera ces groupes sur une période d'un à deux ans avant d'initier le bilan de la démarche et de réorienter son action selon les besoins. Ce programme profite du soutien financier de la Confédération.

3.5 Evaluation périodique de l'avancement de la démarche

L'évaluation périodique de l'avancement de la démarche ne fera pas l'objet d'un suivi formel organisé spécifiquement. Au niveau des plateformes, c'est l'évolution des volumes de marchandises qui pourra constituer, le cas échéant, un indicateur relatif de l'impact de la stratégie au niveau de la production, pour autant qu'une statistique permanente puisse être mise en place. A l'échelon des cuisines, le recours à des outils de mesure spécifiques, à un indicateur de durabilité ou à des labels de provenance des matières premières permettra de situer ponctuellement les progrès effectués. A l'échelle plus globale de l'Etat, ou des collectivités publiques, le contrôle ou l'évaluation de l'atteinte des objectifs seront effectués dans le cadre de l'activité des commissions et instances usuelles de contrôle de la gestion des institutions concernées. Le Conseil d'Etat, sur la base d'un objectif global moyen visant à atteindre au minimum 10% d'approvisionnement direct de la restauration collective publique auprès de producteurs locaux, prévoit de tirer un bilan de la démarche en fin de législature, ceci en regroupant les résultats collectés par les entités concernées.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 26 novembre 2014.

Le président :

P.-Y. Maillard

Le chancelier :

V. Grandjean