

## Postulat

### **Une restauration à base d'aliments locaux et de saison ? ...un tout premier pas alimentaire vers la société à 2'000 W.**

**Le présent postulat demande au Conseil d'Etat d'élaborer une stratégie volontariste visant à instaurer 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), ainsi que d'encourager les restaurants d'entreprises à le faire.**

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 2'000 watts » afin de réduire les émissions de CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> 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 lequel 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 CO<sub>2</sub>. 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 saisons 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 2'000 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. Pour autant qu'ils soient nécessaires à l'équilibre et à la découverte des goûts, les ananas, bananes, etc., pourront continuer d'être cuisinés dans les lieux de restauration sur lesquels l'Etat a prise. Il ne s'agit pas de priver les clients (jeunes ou moins jeunes) d'aliments « exotiques » mais de réduire drastiquement la pollution liée aux nécessaires transports pour importer les aliments pouvant être produits régionalement.

Lausanne, le 25 janvier 2011.

Yves Ferrari

