

Thévoz Laurent, Ganioz Xavier

Promotion des produits agricoles de proximité dans la restauration collective publique du canton de Fribourg

Cosignataires : ---

Réception au SGC : 21.01.14

Transmission au CE : *24.01.14

Dépôt

La restauration collective publique dans le canton Fribourg sert aujourd'hui environ 7,5 millions de repas par an. Avec la croissance démographique attendue dans le canton, ce nombre devrait croître encore à l'avenir. Or, d'une part, l'agriculture fribourgeoise produit une grande partie des aliments utilisés dans ce type de restauration et, d'autre part, l'alimentation est – après l'habitat et la mobilité – l'activité humaine qui produit le plus de gaz à effet de serre. Dans le cadre de sa stratégie de développement durable, l'Etat de Fribourg s'est engagé à faire preuve d'exemplarité. Il y a donc là un domaine où il devrait assumer ses responsabilités et promouvoir la consommation de produits alimentaires dans la restauration collective publique du canton répondant à des critères de durabilité.

Développement

Les circuits courts en agriculture ne datent pas d'aujourd'hui. Ils existaient déjà à l'époque où, par exemple, la ferme de l'Abbaye de Marsens avec celle de Grangeneuve alimentaient respectivement les Abbayes d'Humilimont et d'Hauterive¹.

Actuellement, l'offre d'aliments est immense. Souvent, nous consommons des produits qui ont parcouru des milliers de kilomètres avant d'atteindre nos assiettes, ce qui contredit toutes les recommandations destinées à réduire l'empreinte écologique de notre mode de vie. De plus, le mode de production, sur place, de ces aliments est souvent irrespectueux aux niveaux environnemental (dommages considérables aux ressources naturelles sol et eau), sanitaire (teneurs inacceptables en substances nuisibles pour la santé) et social. Ces aliments sont souvent le fruit d'une exploitation éhontée de la main-d'œuvre locale (pensons par exemple au cas des immigrés clandestins engagés dans les exploitations du sud de l'Europe).

Cette situation généralisée a conduit, par exemple, le groupe SV de Dubendorf – un des leaders de la restauration collective en Suisse – de se fixer comme objectif pour 2015 de réduire de 20% l'empreinte écologique des menus qu'il offre à ses clients².

La consommation quotidienne de produits agricoles de proximité répondant aux exigences de qualité suisse contribue de manière concrète et permanente au développement durable de notre canton, de la Suisse et de notre planète. Dans notre canton, les producteurs locaux emploient déjà plusieurs moyens pour promouvoir leurs produits pour la consommation des ménages. Mais qu'en est-il de la consommation de produits agricoles locaux dans la restauration collective dans les établissements publics dépendants directement³ ou indirectement⁴ de l'Etat de Fribourg ?

Une étude récente d'Agridea⁵ a évalué que dans la restauration collective publique du canton de Fribourg, 7,5 millions de repas sont servis par an: 3,1 millions dans les EMS, 0,7 million dans les hôpitaux et cliniques, 0,18 million dans les prisons, 1,2 million pour le périscolaire, primaire et CO, 0,52 million dans le secondaire II et 1,4 million dans l'enseignement supérieur. Ces chiffres ne tiennent pas compte du personnel qui travaille dans ces institutions qui fréquentent aussi les restaurants collectifs.

Selon la même étude, les institutions en gestion directe (le chef de cuisine procède directement aux achats de produits) s'approvisionnent selon les convictions et la sensibilité du chef de cuisine. Les établissements en gestion concédée (gestion externe ou sous mandat) n'ont pas d'obligation concernant l'approvisionnement

* date à partir de laquelle court le délai de réponse du Conseil d'Etat (5 mois).

¹ Pro Fribourg, n° 179, pages 79-90

² Voir le Tages Anzeiger du 24 octobre 2012, page 13

³ Nous pensons en particulier aux hôpitaux, à l'institut de Grangeneuve, aux HES, aux cantines du personnel de l'Etat

⁴ Nous pensons à tous les entités « décentralisées » qui reçoivent un subventionnement cantonal comme les écoles obligatoires, l'Université, les EMS gérés par les communes et d'autres.

⁵ "Produits de proximité dans la restauration collective: état des lieux", http://www.agridea-lausanne.ch/pages/valorisation_produits.htm

sauf demande expresse du commanditaire. Pour le système en gestion directe avec appel d'offre, par exemple les hôpitaux, il semble qu'il n'y ait pas d'instructions précises de la direction mais que les chefs d'achat peuvent privilégier, selon les critères des marchés publics, les fournisseurs locaux. En résumé, il semble qu'il n'existe aucune politique publique cantonale systématique concernant l'utilisation systématique et privilégiée de produits agricoles répondant à des critères précis autre que purement économique dans la restauration collective publique dans le canton de Fribourg.

Cependant, comme il existe déjà des chefs de cuisine de restaurants collectifs publics qui s'approvisionnent "local" de leur propre chef (!), cela démontre bien qu'il ne s'agit donc pas d'une pratique utopiste, mais déjà pratiquée et donc tout à fait réaliste et faisable. Pour le consommateur (et ses proches), il serait souhaitable de mettre en valeur la provenance locale de ce qui se trouve dans son assiette. Il est regrettable que dans les établissements où le chef de cuisine achète local, le consommateur ne soit pas systématiquement informé. Dans le canton de Genève, par exemple, une marque de garantie certifie l'origine locale de la matière première, ce qui permet à la restauration de servir des menus labellisés "local".

Les agriculteurs et les entreprises de transformation fribourgeoises sont vraisemblablement à même de fournir une gamme complète de produits de proximité de qualité: lait et produits laitiers; viande bovine, porcine et charcuterie; grande diversité des légumes et pommes de terre; fruits et jus de fruits; œufs, ovoproduits et viande de volaille; pain et produits de boulangerie.

Considérant les développements antérieurs tout comme les engagements que le Conseil d'Etat a pris dans le cadre de son Agenda 21 et du plan d'action pour le développement de l'agriculture biologique dans le canton de Fribourg (page 12, tableau 1), ainsi que la loi cantonale sur l'agriculture (article 2, al b), le présent postulat lui demande de répondre aux questions suivantes:

Objectif Général : Exemplarité de l'administration publique

1. a) Le Conseil d'Etat estime-t-il qu'il est de sa responsabilité de garantir que les consommateurs des lieux de restauration collective, qu'ils soient en mode de gestion directe ou non, aient accès à des produits alimentaires sains, qui réduisent leur empreinte environnementale tout en répondant explicitement à des critères équitables ?
b) Comment le Conseil d'Etat entend-il généraliser les résultats de ses initiatives en cours dans le cadre de l'Agenda 21 qui ont un caractère pilote ?

Objectif Economique : Concilier la promotion de l'économie agricole régionale et la réduction de l'empreinte écologique de la restauration collective publique

2. Le Conseil d'Etat envisage-t-il de favoriser systématiquement l'achat de produits agricoles de proximité, dit « à cycle court », issus de préférence de l'agriculture biologique, dans l'ensemble des lieux de restauration collective publique du canton? Si non, pourquoi ?
3. Si oui, comment entend-il procéder (quelles mesures) dans les entités qui sont sous sa responsabilité directe ?
4. Estime-t-il que sa responsabilité est aussi engagée dans les institutions qui ne relèvent pas de son administration directe (comme par exemple les établissements scolaires et universitaires ou les EMS) mais qui sont au bénéfice de subventions cantonales? Si non, pourquoi ?
5. Comment pense-t-il pouvoir utiliser les subventions cantonales qu'il octroie à ces entités pour les inciter à faire elles aussi preuve d'exemplarité en matière d'approvisionnement de produits agricoles de proximité, de préférence issus de l'agriculture biologique ?

Objectif Ethique: garantir le caractère équitable des produits alimentaires importés

6. Le Conseil d'Etat est-il soucieux de garantir que les produits alimentaires importés qui sont servis dans les lieux de restauration collective publique du canton répondent à des normes équitables explicites ? Si non, pourquoi ?
7. Si oui, comment entend-il procéder (quelles mesures) pour veiller à ce que tous les produits alimentaires servis dans les lieux de restauration collective publique soient produits dans des conditions équitables ?

Objectif Opérationnel: concilier les priorités cantonales en matière de produits alimentaires et les règles de l'OMC pour les marchés publics

8. Comment l'Etat de Fribourg entend-il tirer parti des pratiques d'autres cantons quant à la manière de faire respecter efficacement des critères environnementaux (empreinte écologique) et sociaux (conditions équitables de production) dans le cadre des appels d'offre réglementés par l'OMC pour promouvoir l'usage systématique de produits agricoles de proximité, de préférence issus de l'agriculture biologique et respectueux de normes équitables, dans les lieux de restauration collective publique du canton ?

- Le Conseil d'Etat répondra à cet instrument dans le délai légal.