

REPONSE DU CONSEIL D'ETAT

à l'interpellation Jean-François Thuillard – A quoi servent encore les producteurs et engraisseurs vaudois ?

Rappel de l'interpellation

Nous apprenions par voie de communiqué officiel du canton de Vaud, le 16 juin dernier, qu'un appel d'offres était lancé afin de désigner une restauratrice ou un restaurateur dynamique qui serait à même de proposer une offre variée, attrayante et durable. Le pouvoir adjudicateur du marché sera la nouvelle Fondation PLATEFORME 10. L'ensemble des espaces de restauration du site PLATEFORME 10 sera confié à un seul et unique exploitant. Une attention particulière sera portée aux candidatures intégrant les enjeux de la durabilité à tous les niveaux, tout en respectant l'identité du site.

Deux jours plus tard, par voie de presse quotidienne cantonale, nous apprenions que pour prendre la direction des quatre établissements prévus sur le site, le ou la futur-e restaurateur-trice devrait idéalement renoncer à mettre sur sa carte de la viande rouge et les espèces de poissons menacés.

J'ai voulu me procurer le cahier des charges par mail à la Direction générale des immeubles et du patrimoine de notre canton, comme mentionné dans le communiqué officiel. Lors de la rédaction de cette interpellation, je n'avais toujours pas reçu le cahier des charges.

En cette période post-covid, où l'agriculture vaudoise s'est démenée sans compter, afin de fournir aux consommateurs et consommatrices vaudoises des produits de proximité et de qualité, je trouve l'extrait du cahier des charges, qui est à ma connaissance, quelque peu démotivant pour une profession qui fait beaucoup d'efforts pour retrouver une confiance des Vaudois et Vaudoises.

De plus, les nombreux soutiens financiers des collectivités, que ce soit au niveau fédéral ou cantonal, dans des programmes assurant le bien-être des animaux qui sont élevés et engraisés dans notre pays ou notre canton — système en libre parcours ou sortie régulière en plein air pour ne citer que ceux-ci — confirmant ainsi la durabilité, la proximité et la qualité de nos produits locaux et spécialement en viande rouge — bovins, porcins, ovins, chevalins — qui sont en contraction avec ce cahier des charges qui souhaite se passer de ces produits de consommation.

C'est pourquoi, je me permets de poser les questions suivantes au Conseil d'Etat :

- Le Conseil d'Etat peut-il confirmer que proposer de la viande rouge sur une des cartes des restaurants de PLATEFORME 10 serait un handicap pour les candidats ou les candidates ?
- Selon le communiqué officiel du 16 juin 2020, quelle est la définition des enjeux de durabilité par rapport aux produits proposés sur une carte de restauration ?
- L'appel à candidatures est jusqu'au 30 septembre 2020, le Conseil d'Etat va-t-il repenser ses enjeux de durabilité par rapport aux produits proposés — communiqué du 16 juin 2020 ?
- Le Conseil d'Etat va-t-il continuer à soutenir les éleveurs et engraisseurs vaudois ?
- Quelle stratégie a le Conseil d'Etat pour favoriser une agriculture vaudoise de proximité ?

Je remercie d'ores et déjà le Conseil d'Etat de ses réponses.

Souhaite développer.

(Signé) Jean-François Thuillard

Réponse du Conseil d'Etat

I. Préambule

Le 16 juin 2020, la Direction générale des immeubles et du patrimoine (DGIP) a lancé, pour l'Etat de Vaud, un « appel d'offres en procédure ouverte et sur invitation pour l'exploitation des espaces de restauration du pôle muséal Plateforme10 » afin d'identifier un.e exploitant.e à même de gérer les différents espaces de restauration du quartier des arts PLATEFORME 10. Le délai de dépôt des dossiers de candidature était fixé au 30 septembre 2020 pour une adjudication début janvier 2021.

Les différents espaces de restauration concernés sont : le restaurant du Musée cantonal des Beaux-Arts (MCBA) – inauguré en octobre 2019 –, le bar des arcades et sa terrasse – ouvert en mai 2020 –, le café-bar avec terrasse du bâtiment abritant le Musée de l'Elysée et le mudac –, et enfin le restaurant indépendant situé dans le mur nord du site et sa terrasse. L'ensemble sera inauguré et ouvert au public en juin 2022.

Selon l'appel d'offres, l'ensemble des restaurants du site sera confié à un seul et unique exploitant à partir du 1^{er} juin 2022, avec un bail d'une durée initiale de 5 ans, reconductible une fois. L'adjudication du marché sera opérée par la Fondation PLATEFORME 10, sur recommandation d'un Comité d'évaluation composé notamment de représentants de la Fondation PLATEFORME 10, des musées, de la Direction générale des immeubles et du patrimoine (DGIP) et du Service des affaires culturelles (SERAC) ainsi que d'un expert du domaine de la restauration.

L'appel d'offre stipule que les restaurants de PLATEFORME 10 doivent s'inscrire dans la mission du quartier des arts, dont la fréquentation attendue est de 250'000 visiteurs par année, et qu'ils ont pour mission d'offrir, en tenant compte d'un public très diversifié, un cadre à la fois élégant et convivial, ainsi qu'une nourriture et des boissons de qualité à des prix abordables. Il est de plus souhaité que l'exploitant propose une restauration attractive, variée et équilibrée accordant une haute importance à des produits de qualité, de proximité et de saison ; il est précisé qu'une attention particulière sera portée aux candidatures intégrant les enjeux de la durabilité à tous les niveaux tout en respectant l'identité du site.

Le point « 2.6. Offre de restauration », en page 11, était à l'origine formulé ainsi :

« Dans cet esprit, il serait souhaitable de proposer une restauration attractive, variée et équilibrée accordant une haute importance à des produits de qualité, de proximité et de saison. Il est également attendu un concept de petite restauration pour le Café bar du foyer du Musée de l'Elysée – mudac et pour le bar des arcades du MCBA. Le but étant de proposer une offre diversifiée entre les sites afin de pouvoir garantir la satisfaction et de susciter l'intérêt et la curiosité de l'ensemble de la population. »

Pour ce faire, nous exigeons que l'exploitant travaille, de préférence, avec des traiteurs adhérant aux principes précités et se prévalant d'une démarche écoresponsable :

- *Entreprises locales, avec valeur sociétale ajoutée ;*
- *Utilisant des produits de saison, locaux ou issus du commerce équitable ;*
- *N'utilisant pas de viande rouge ou d'espèces de poissons menacées.*

Par ailleurs, il faudra également mettre en valeur les actions éco-responsables des Cafés/restaurants et les développer :

- *Privilégier les producteurs et fournisseurs locaux ;*
- *Privilégier des produits au conditionnement minimal et/ou éco-responsable ;*
- *Encourager la réutilisation de conditionnements.*

Pour tous les événements, il faut privilégier l'utilisation de gobelets réutilisables, de vaisselle compostable ou durable et distribuer des cendriers écobox ».

Le 23 juin 2020, le député Jean-Luc Bezençon a adressé une simple question au Conseil d'Etat afin d'être renseigné sur la clause de proscription de la viande rouge de la carte des menus (« Plateforme 10 et ses restos..., 20_QUE_093). Après avoir promptement répondu à ladite question le 24 juin 2020, le Conseil d'Etat a fait procéder, au début juillet 2020, à la modification de l'appel d'offres, en particulier par la suppression de l'exigence incriminée.

II. Réponses aux questions

1) *Le Conseil d'Etat peut-il confirmer que proposer de la viande rouge sur une des cartes des restaurants de PLATEFORME 10 serait un handicap pour les candidats ou les candidates ?*

Le Conseil d'Etat confirme que la proposition de viande rouge sur les cartes des futurs espaces de restauration de Plateforme 10 ne constitue en aucun cas un handicap et que toute mention d'une potentielle proscription a par ailleurs été retirée de l'appel d'offres, comme il l'a indiqué dans sa réponse à la question susmentionnée du député Bezençon.

2) *Selon le communiqué officiel du 16 juin 2020, quelle est la définition des enjeux de durabilité par rapport aux produits proposés sur une carte de restauration ?*

Selon le communiqué officiel du 16 juin 2020, les enjeux de durabilité par rapport aux produits proposés sur une carte de restauration sont définis par une offre diversifiée recourant à des produits alimentaires locaux, équitables et dont la production respecte les ressources naturelles, la biodiversité et le bien-être des animaux.

3) *L'appel à candidatures est jusqu'au 30 septembre 2020, le Conseil d'Etat va-t-il repenser ses enjeux de durabilité par rapport aux produits proposés — communiqué du 16 juin 2020 ?*

L'exigence initiale pouvant effectivement heurter la sensibilité des milieux concernés ou des exploitants potentiellement intéressés par cet appel d'offres, le Conseil d'Etat a veillé à ce que le point « 2.6. Offre de restauration » soit modifié comme suit, afin de mieux refléter l'ouverture attendue à la diversité dans l'offre des restaurants de Plateforme 10 :

« Les candidats ont toute liberté de proposer une restauration attractive, variée et équilibrée accordant une haute importance à des produits de qualité, de proximité et de saison. Ils sont invités à intégrer autant que possible dans leur concept des dispositions permettant de :

- *promouvoir une alimentation saine ;*
- *recourir à des produits alimentaires dont la production est respectueuse des ressources naturelles, de la biodiversité, du bien-être des animaux ;*
- *travailler de préférence avec des fournisseurs locaux ou des commerces équitables susceptibles d'apporter une valeur sociétale ajoutée ;*
- *développer une exploitation éco-responsable.*

La pluralité des espaces de restauration sur le site Plateforme 10 doit également permettre une diversité de l'offre, sans exclusion, ni discrimination de type de produits ou de mets. Le but est de proposer aux clients des espaces ayant un sens développé de l'accueil, de la convivialité et un choix gastronomique aussi large que possible. »

La mise à jour du cahier des charges de l'appel d'offres a été publiée, selon la forme utilisée pour sa publication initiale, sans incidence sur le délai de dépôt des candidatures fixé au 30 septembre 2020.

4) *Le Conseil d'Etat va-t-il continuer à soutenir les éleveurs et engraisseurs vaudois ?*

Le Conseil d'Etat continue à soutenir les éleveurs et engraisseurs vaudois. En effet, par l'entremise de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV), il soutient les éleveurs par une aide individuelle qui leur est accordée pour les bovins présentés sur les marchés surveillés. De plus, les fédérations de syndicats d'élevages sont également soutenues en vue de promouvoir un élevage de qualité.

Par ailleurs, une participation au financement pour la construction ou la transformation de porcheries a été possible grâce à un décret de CHF 2 millions accordé par le Grand Conseil en 2015 pour permettre aux éleveurs de se mettre aux normes de l'ordonnance sur la protection des animaux. Ce crédit visait en premier lieu le bien-être animal et devait encourager la création d'une filière porcine à haute valeur ajoutée comme le porc vaudois ou la protection du Boutefas en tant qu'AOP.

5) *Quelle stratégie a le Conseil d'Etat pour favoriser une agriculture vaudoise de proximité ?*

S'agissant de l'agriculture de proximité, le Conseil d'Etat encourage activement l'emploi de produits locaux et de saison dans la restauration collective. Dans cette perspective, une stratégie a été mise en œuvre, qui vise à sensibiliser les cuisiniers de la restauration collective sur le choix des aliments qu'ils sont amenés à préparer. Un diagnostic a été proposé pour mesurer l'impact environnemental de l'approvisionnement des cuisines et identifier les pratiques qui favorisent les produits locaux et de saison et choisir des mesures d'amélioration. En parallèle, des cours ont été dispensés à ces mêmes cuisiniers afin de réduire au maximum l'impact sur l'environnement du choix de leurs menus. De plus, la promotion de l'image de l'agriculture vaudoise est financièrement soutenue, de même que la promotion de l'image des produits agricoles vaudois. Un appui est aussi apporté aux événements de promotion tels que salons ou foires mettant en avant le terroir et les producteurs vaudois.

En conclusion, avec la modification apportée à l'« appel d'offres en procédure ouverte et sur invitation pour l'exploitation des espaces de restauration du pôle muséal Plateforme10 » ainsi qu'avec la politique poursuivie par le Canton, il n'y a pas lieu de douter de la volonté du Conseil d'Etat de favoriser une agriculture vaudoise de proximité en soutenant les éleveurs et engraisseurs du Canton.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 4 novembre 2020.

La présidente :

N. Gorrite

Le chancelier :

V. Grandjean